

Espresso Compacte inox

Référence : BCE 350

Code EAN : 3576160017853



DIFFERENCIATION

- Un café de qualité :
 - Pompe haute pression 19 bars → Extraction efficace
 - Préhumidification de la mouture → Libération optimale des arômes
 - Filtres "Spécial Crème" avec chambre de pressurisation → Café crémeux
- Une grande liberté d'utilisation :
 - Compatible dosettes papier Souples et Compactes
 - Compatible café moulu
 - Préparations variées du café ristretto (20 ml) au mug de café (300 ml)



AVANTAGES

- Compacte et Design :
 - Dimensions réduites : largeur 14 cm
 - Habillage principal en inox satiné / Dessus en finition chrome
- Unité de chauffe ThermoCoil :
 - Unité de chauffe à tubulure inox
 - Contrôle électronique de la température de l'eau
 - Mise en chauffe rapide, Température idéale et constante
- Confort d'utilisation :
 - Boutons de commande rétroéclairés
 - Réservoir d'eau amovible 1,4 L utile → Plus de 20 espressos
 - Compartiment de rangement des accessoires
 - Extinction automatique après 20 minutes de non-utilisation
 - Utilisable avec cartouche de filtration instantanée d'eau BCE 950 (en option)



CARACTERISTIQUES

- 3 fonctions : Espresso, Eau chaude, Vapeur
- Buse eau chaude / vapeur articulée sur tête sphérique
- Embout "Spécial Cappuccino" amovible en inox
- Plateau chauffe-tasses / Hauteur sous bec 95 mm
- Grille-égouttoir inox avec Repères de positionnement de tasses
- Accessoires fournis : 2 Filtres (1 tasse / 2 tasses), Cuillère doseuse, Tasse-mouture



DONNEES TECHNIQUES / LOGISTIQUES

- | | |
|--|---|
| • Puissance : 1400 W | • Colisage : 2 pièces |
| • Pression de pompe : 1900 kPa (19 bars) | • Poids du suremballage : 9,4 kg |
| • Poids du produit : 3,6 kg | • Dimensions suremballage : L 420 x H 390 x P 375 mm |
| • Dimensions du produit : L 155 x H 310 x P 305 mm | • Nombre de produits par palette : pièces |
| • Poids du produit emballé : 4,3 kg | • Suremballage VAD intérieur : L 400 x H 410 x P 240 mm |
| • Dimensions emballage : L 360 x H 370 x P 200 mm | • Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre) |