

La Specialista

La passion Barista

La Specialista est la nouvelle machine expresso avec moulin intégré de De'Longhi.

Conçue pour les grands amateurs d'expresso, La Specialista vous permet de reproduire toutes les étapes essentielles d'un Barista chez vous.

Quatre technologies novatrices contribuent à simplifier la préparation et à la personnaliser, tout en laissant place à la créativité et au plaisir de préparer un expresso manuellement.

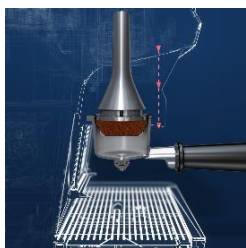


Sensor **GRINDING** TECHNOLOGY

La technologie « Sensor Grinding » garantit un dosage constant et optimal du café pour des boissons parfaites. Le moulin détecte la finesse de mouture sélectionnée, se calibre et s'ajuste pour délivrer la dose de café moulu idéale.



Smart **TAMPING** STATION



La technologie « Smart Tamping Station » assure un tassage parfait sans la moindre difficulté et en toute propreté. Il suffit d'abaisser le levier latéral pour appliquer la pression optimale sur la mouture, à chaque préparation.

Active **TEMPERATURE** CONTROL

La technologie « Active Temperature Control » garantit une température stable pour des boissons d'exception. Deux systèmes de chauffe indépendants permettent de préparer les boissons café et lactées parfaitement.



Advanced **LATTE** SYSTEM



La technologie « Advanced Latte System » permet de toujours réussir sa mousse de lait pour d'onctueux Cappuccinos ou Latte Macchiatos en toute simplicité.

RECETTES

La Specialista propose trois types de recette : Espresso, Café et Americano, à sélectionner directement depuis le panneau de commande frontal.

Pour l'Americano, elle est dotée d'une sortie d'eau spécifiquement conçue pour verser l'eau chaude directement dans la tasse, pour une préparation dans les règles de l'art.



MANOMÈTRE

Le manomètre affiche la pression appliquée sur la mouture. Pour simplifier l'utilisation, il indique la zone idéale « Optimal Zone » où il faut se trouver pendant l'extraction.

Grâce au manomètre, vous pouvez contrôler l'extraction et, si nécessaire, ajuster simplement la finesse de mouture et/ou la quantité de café à moulin pour améliorer le résultat et obtenir une extraction optimale.



PERSONNALISATION

Personnaliser toutes ses boissons n'a jamais été aussi simple. La gestion de la quantité de café à moulin se fait directement via la molette.

La touche **MY** permet de personnaliser et enregistrer facilement la longueur en tasse des recettes pré-enregistrées.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 4 technologies novatrices
- 3 recettes pré-enregistrées : espresso, café, americano
- Fonction MY
- Gestion de la quantité de café à moulin
- Bouton de rinçage « Flush »
- Filtre 1 ou 2 tasses
- Manomètre pour contrôler l'extraction
- Corps full inox
- Buse vapeur avec variateur
- Buse dédiée à l'eau pour le thé et l'americano
- Accessoires inclus : Pichet à lait, détartrant, filtre 1 et 2 tasses

DONNEES LOGISTIQUES

Puissance absorbée	W	1450
Capacité du réservoir d'eau	l	2
Capacité du réservoir à grains	g	250
Pression de la pompe	bar	19
Plateau tasse et mug amovible	mm	Jusqu'à 120
Coloris		Inox
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	317x368x355
Dimensions Emb. (LxPxH)	mm	444x424x515
Poids net	Kg	13
Colisage		1/12
Code EAN	8004399	334694
Code SAP		0132126005