



La Specialista OPERA

EC9555.M

- Jednotěnná sítko na kávu: sítko pojme až 18 g
- 15 nastavení hrubosti mletí
- 3 teploty vody
- Integrované pēchovadlo „Chytrá pēchovací stanice“ pro pēchování bez nepořádku
- Nový inovativní „Termoblok“ pro rychlejší ohřev vody
- Aktivní kontrola teploty zajišřuje stabilní teplotu vody v průběhu celého procesu vaření kávy, což zajišřuje ideální extrakci
- Technologie Cold Extraction pro přípravu nápojů Cold Brew a Espresso Cool
- 5 přednastavených nápojů: Espresso, Káva, Americano, Cold Brew, Espresso Cool
- Výkonná parní tryska My LatteArt, která rychle vytvoří hladkou mikropěnu s bohatou hedvábnou texturou, ideální pro latte art
- Parní tryska chladná na dotek pro snadnější čištění a bezpečnost
- Dedikovaná tryska pro horkou vodu na čaj
- Možné použít až 12 cm vysokou sklenici
- Mřížka na espresso (8 cm) pro zachování dokonalé cremy
- Analogový ukazatel tlaku při extrakci kávy
- Odnímatelný zásobník na vodu s ukazatelem hladiny vody: 2 l
- Prémiový celokovový a chromovaný design
- Uvítací balíček: konvička na mléko (350 ml), 1x sítko na jednu porci, 1x sítko na dvě porce, 1x sítko na jednu porci a 1x sítko na 2 porce na přípravu Espresso Cool, šřeteček na čištění trysky, jehla na čištění trysky

LA SPECIALISTA OPERA

Vynikající káva s minimálním úsilím.



SENSOR GRINDING
TECHNOLOGY

Pokročilý „senzor mletí“ umí vypočítat potřebnou dobu mletí a tím zajistí konzistentní dávku kávy.

15 nastavení hrubosti mletí.
Kapacita zásobníku na kávu 250 g.



COLD EXTRACTION
TECHNOLOGY

COLD EXTRACTION
TECHNOLOGY

Technologie „Cold Extraction“ přináší 2 receptury. Vychutnejte si nápoj Cold Brew v kavárenské kvalitě za méně než 5 minut a novou exkluzivní recepturu Espresso Cool, která se vyznačuje jedinečným pocitem v ústech a jemnou, krémovou texturou



MY LATTEART

Sametová, hedvábně hladká mléčná pěna - perfektní pro vytváření kreativních latte art výtvorů. Textura mikropěny a teplota mléka jsou dva faktory, které ve spojení hrají zásadní roli pro dosažení požadovaného výsledku.

La Specialista Opera nabízí příjemný zážitek z kávy a poskytuje spotřebitelům vynikající kávu.

Každá funkce kávovaru La Specialista Opera byla pečlivě navržena tak, aby vylepšila domácí přípravu kávy - od technologie dynamické předspaření až po 5 přednastavených receptů.

Získejte to nejlepší z každého druhu kávových zrn a připravte si vždy dokonalou kávu s minimálním úsilím.

TECHNICKÁ DATA	EC9555.M	
Napětí/Frekvence	V~Hz	220/240~50-60
Příkon	W	1550
Tlak čerpadla	Bar	19
Váha	Kg	13,2
Rozměry (šxhxv)	mm	380x370x445 (se zásobníkem na kávová zrna)
Max výška šálku	mm	82 - 120

Barcode and codes

**EC9555.M****Popisek**

Pákový kávovar s mlýnkem, celokovový design. Jednotěnná sítko na kávu (max 18 g), 15 nastavení hrubosti mletí, 3 teploty vody a integrované pěnovač „Chytrá pěnovací stanice“ pro přípravu kávy s minimálním úsilím a bez nepořádku. 5 přednastavených nápojů: Espresso, Káva, Americano, Cold Brew, Espresso Cool. Technologie Cold Extraction pro přípravu nápojů Cold Brew a Espresso Cool. Technologie „Termoblok“ pro rychlý ohřev vody a aktivní kontrola teploty pro stabilní teplotu vody. Výkonná parní tryska My LatteArt ideální pro latte art. Navíc dedikovaná tryska na horkou vodu. Možné použít až 12 cm vysokou sklenici. Odnímatelný zásobník na vodu s ukazatelem hladiny vody o objemu 2 l. V balení: konvička na mléko (350 ml), 1x sítko na jednu porci, 1x sítko na dvě porce, 1x sítko na jednu porci a 1x sítko na 2 porce na přípravu Espresso Cool, štěteček na čištění trysky, jehla na čištění trysky