



La Specialista MAESTRO

EC9885.M

- Jednotěnná sítko: sítko pojme až 21g
- Integrovaný mlýnek s **15 stupni** hrubosti mletí
- Technologie **Cold Extraction**: nápoje Cold Brew a Espresso Cool.
- **Chytrá pečovací stanice** pro perfektní upěchování kávy bez nepořádku
- **Inovovaný „Termoblok“** pro přípravu kávy a nezávislý systém ohřevu pro napěnění mléka
- **Aktivní kontrola teploty** zajišťuje stabilní teplotu vody v průběhu celého procesu vaření kávy, což zajišťuje ideální extrakci
- **8 přednastavených receptů**: Espresso, Káva, Americano, Cold Brew, Espresso Cool, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato
- Dedikovaná tryska pro horkou vodu na čaj
- Parní tryska chladná na dotyk My LatteArt a systém LatteCrema pro přípravu lahodné mléčné pěny
- Možné **použít až 13 cm vysokou sklenici**
- Podstavec na espresso 7 cm
- Indikátor odvápnění a funkce odvápnění jedním stisknutím.
- Odnímatelný zásobník na vodu: 2,5 l se senzorem hladiny vody
- Celokovový a chromovaný design
- Uvítací balíček obsahuje: stupnice pražení kávových zrn, průvodce světem kávy, konvička na mléko (300ml), štěteček, jednotěnná sítko pro jednu a dvě porce, dvoutěnná sítko pro jedno a dvě porce, hadřík
- Sítko na 1 porci: až 12g, sítko na dvě porce: až 21g
- Inovovaný tvar páky

LA SPECIALISTA MAESTRO



TECHNOLOGIE SENZOR MLETÍ

Pokročilá technologie „Senzor mletí“ umí vypočítat potřebnou dobu mletí a tím zajistí konzistentní dávku kávy.

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



TECHNOLOGIE COLD EXTRACTION

Technologie Cold Extraction přináší 2 recepty. 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.



SYSTÉM LATTE CREMA NEBO 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.

Pokročilé funkce kávovaru zajišťující výjimečný zážitek z kávy: **Technologie Sensor mletí** optimalizuje mletí zrněk, **Dynamické předspaření** zajistí optimální vlhkost kávového puku před extrakcí a **Aktivní kontrola teploty zajišťuje stabilní teplotu vody v průběhu přípravy kávy s 5 teplotními profily vody. Technologie Cold Extraction** navíc dokáže připravit Cold Brew do 5 minut.

Díky **parní trysce My LatteArt** a **systému LatteCrema** si můžete vybrat to nejlepší řešení pro napěnění mléka – ať už preferujete manuální baristický zážitek, nebo automatické napěnění mléka.

TECHNICKÁ DATA		EC9885.M
Napětí/frekvence	V~Hz	220/240~50-60
Příkon	W	1600
Tlak čerpadla	Bar	19
Hmotnost	Kg	16
Rozměry (ŠXHxV)	mm	419 x 368 x 465 (se zásobníkem na kávová zrnka)
Kapacita zásobníku na vodu	Lt	2,5
Maximální výška šálku	mm	130



Kávovar disponuje jednostěnnými sítky, která pojmu až 21 g kávy, a integrovaným mlýnkem s 15 stupni hrubosti mletí. Technologie Cold Extraction umožňuje přípravu nápojů Cold Brew a Espresso Cool. Pro pohodlné a čisté upěchování kávy je vybaven chytrou pěchovací stanicí, zatímco Aktivní kontrola teploty pak udržuje stabilní teplotu vody během celého procesu, což zaručuje ideální extrakci. Kávovar nabízí 8 přednastavených receptů: Espresso, Káva, Americano, Cold Brew, Espresso Cool, Cappuccino, Flat White a Latte Macchiato. Navíc disponuje parní tryskou My LatteArt, která je chladná na dotyk, a systémem LatteCrema pro dokonale našlehanou mléčnou pěnu. Odnímatelný zásobník na vodu s objemem 2,5 litru je vybaven senzorem hladiny vody. Design kávovaru kombinuje celokovové provedení s chromovanými detaily. Součástí uvítacího balíčku je stupnice pražení kávových zrn, průvodce světem kávy, konvička na mléko (300 ml), štěteček, jednostěnná sítko pro jednu a dvě porce, dvoustěnná sítko pro jednu a dvě porce a hadřík.