



## La Specialista MAESTRO

### EC9665.M

- **NOVĚ sítko:** sítko na kávu pojme až 20 gr
- Integrované pēchovadlo „Chytrá PĚCHOVACÍ stanice“
- Ohřev vody pomocí „Termobloku“ a nezávislé topné těleso pro ohřev páry
- Aktivní kontrola TEPLoty
- 6 přednastavených nápojů: Espresso, Káva, Americano, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato
- Dedikovaná tryska na prodloužení kávy nebo horkou vodu na čaj
- Funkce „MY“ pro přizpůsobení délky nápojů
- Ihned připraven k použití
- Možné použít až 12 cm vysokou sklenici
- Mřížka na espresso (8 cm) pro zachování dokonalé cremy
- Analogový ukazatel tlaku při extrakci kávy
- Alarm odvápnění a automatická odvápnovací funkce
- Odnímatelný zásobník na vodu s ukazatelem hladiny vody: 2 l
- Vyjímatelný odkapávací tácek
- Provedení v nerezové oceli s pochromovanými detaily
- **Uvítací balíček obsahuje:** stupnice pražení kávových zrn, průvodce světem kávy, konvička na mléko (300 ml), odvápnovací prostředek, štěteček, sítko na jednu a dvě porce.

## LA SPECIALISTA MAESTRO



### SENZOR MLETÍ

Pokročilý „senzor mletí“ umí vypočítat potřebnou dobu mletí a tím zajistí konzistentní dávku kávy pro ten nejlepší výsledek v šálku. 8 nastavení hrubosti mletí.

Nová technologie **Bean Adapt** zajistí dokonalou extrakci kávy, a přitom zachovává specifickou chuť a aroma dané odrůdy kávy. Způsob, jakým kávovar mele zrnka kávy [**Senzor mletí**], zvlhčuje dávku namleté kávy [**Dynamické předspaření**], využívá konstantní teplotu vaření [**Aktivní kontrola teploty**] s 5 možnostmi nastavení teplotních profilů, odemkne všechny aromatické příchutě kávových zrn a vždy připraví dokonalou kávu.

Systém **LatteCrema** byl navržen tak, aby vytvořil perfektní mléčnou pěnu. Díky systému **My LatteArt** můžete ručně regulovat množství páry, abyste připravili mléčnou pěnu s mikrobublínkami pro vytvoření krásných dekorací v kávě (Latte Art).



### DYNAMICKÉ PŘEDSPAŘENÍ

Předspaření je dynamické, jeho délka je přizpůsobena podle množství dávky kávy, aby byl celý povrch rovnoměrně a jemně vlhký, což přispívá k dosažení dokonalé extrakce kávy. 5 teplotních profilů, které je možné nastavit v závislosti na druhu kávových zrn.



### LATTE CREMA SYSTEM / MY LATTEART

Systém De'Longhi LatteCrema míchá páru, vzduch a mléko ve správných poměrech, aby vždy vytvořil dokonalou mléčnou pěnu pro všechny vaše oblíbené mléčné nápoje. Experimentujte s Latte Art, připravte pěnu s mikrobublínkami pro vytvoření krásných dekorací v kávě.

TECHNICKÉ PARAMETRY	EC9665.M	
Napětí/Frekvence	V-Hz	220/240-50-60
Příkon	W	1450
Tlak čerpadla	Bar	19
Váha	Kg	16
Rozměry (ŠxHxV)	mm	360x350x450 (se zásobníkem na kávová zrna)
Objem nádržky na vodu	l	2,5
Max výška šálku	mm	82 - 120

