



## מכונת קפה ידנית חכמה

# La Specialista Arte Evo EC9255.M

La Specialista Arte Evo Cold Brew Metal היא מכונת הקפה הידנית החדשה של דלונגי ליצירת משקאות קפה מעולים, חמש טכנולוגיות חדשניות הופכות את תהליך הכנת הקפה לידידותי ומותאם אישית יותר מתמיד.

### חדש! טכנולוגיית מיצוי משקה קר

מציגה מתכון חדש: היכרות עם מיצוי Cold Brew באיכות של בית קפה תוך פחות מ-5 דקות,



- מטחנת קפה מקצועית מובנית עם שליטה ברמת הטחינה - 8 רמות טחינה
- 2 גופי חימום נפרדים למניעת זמן המתנה בין הכנת קפה וחלב
- מד לחץ מובנה בגוף המכונה
- פונקציית משקאות קפה חמים: אספרסו, אמריקאנו .
- פונקציית משקאות קרים Cold Brew
- שליטה בטמפרטורת ואורך המשקה
- פיה נפרדת למזיגת מים חמים עבור תה וחליטות
- תוכנית ניקוי אבנית אוטומטית בתפעול עצמי
- נפח מכל פולים נשלף: 250 גרם
- נפח מכל מים נשלף: 1.7 ליטר
- גובה מזיגת קפה מקסימלי: 120
- הספק: 1450w
- לחץ משאבה: 15bar
- כלול: כד הקצפה, ידית פורטה-פילטר + 2 פילטרים לקפה טחון
- **חדש!** דוחסן נירוסטה, משטח + מדריך דחיסה
- מידות: גובה 40, עומק 36.5, רוחב 28.5 ס"מ
- משקל: 9.3 ק"ג
- גוון: כסוף



**חיישן טחינה חכם**  
חיישן מובנה במטחנה למדידת כמות הקפה הדרושה בכל פעם מחדש



**ערכת אביזרים**  
כולל את כל מה שנדרש להכנת קפה איכותי ללא לכלוך ומאמץ



**תא אחסון מובנה**  
תא אחסון מובנה בגוף מכונת הקפה



**בקרת טמפרטורה אקטיבית**  
טמפרטורת המים נשארת קבועה לכל אורך החליטה לצורך מיצוי אופטימלי



**מקציף חלב מבודד**  
מקציף חלב מקצועי בעל דופן כפולה, למניעת סכנת כוויות והפעלה קלה



**קדם חליטה דינמי**  
שלב קדם החליטה דינמי ומשתנה באופן אוטומטי לפי כמות הקפה הטחון



**טכנולוגיית מיצוי קר**  
מציגה מיצוי Cold Brew באיכות של בית קפה תוך פחות מ-5 דקות,