



KA 5995 Macchina da caffè espresso "Espressa Plus"

- Manometro integrato, per il controllo assoluto del processo di infusione (pressione di infusione)
- Set base da barista professionale, composto da tamper robusto e bricco per schiumare il latte (ca. 450 ml), per possibilità di personalizzazione infinite e una preparazione perfetta di specialità a base di latte e caffè.
- portafiltro robusto e professionale con 3 inserti aggiuntivi: adatto per una o due tazze e per cialde ESE
- innumerevoli possibilità di preparazione grazie alla bocchetta per schiumare il latte integrata (Pannarello): per tutti i tipi di specialità a base di latte e caffè, come per esempio cappuccino, latte macchiato, flat white, caffè americano e molto altro.
- tempo di spegnimento regolabile

Panoramica informazioni importanti

Potenza	1350 Watt
Colore / Materiale	spazzolato / nero / argento / acciaio inossidabile
Lunghezza del cavo	80 cm
Dimensioni Imballo	46,3 x 21,0 x 38,0 cm
Peso lordo compreso l'imballaggio	6,55 kg
Dimensioni del prodotto	17,0 x 46,0 x 30,5 cm
Peso netto	4,67 kg
Cartone colorato (unità)	2 Pz.
EAN	4008146033391
Altre caratteristiche speciali	- Spegnimento automatico: sì - Pulsante ON/OFF: sì - Capacità: 1,1 Litri
Accessori	Art.-Nr. ZB 5996 Set base da barista Macchina per caffè espresso, EAN 4008146034398

Dettagli del prodotto



Manometro integrato, per il controllo assoluto del processo di infusione (pressione di infusione).



Set base da barista professionale, composto da tamper robusto e bricco per schiumare il latte (ca. 450 ml).



Robusto portafiltro professionale con 3 inserti aggiuntivi: adatto per 1 o 2 tazze o cialde ESE.



Espresso a una temperatura perfetta sin dalla prima tazza, grazie al potente sistema di riscaldamento Thermoblock: con 3 impostazioni della temperatura selezionabili per un gusto personalizzato e una pratica funzione di memoria di



Numerose possibilità di impiego grazie alla lancia montalatte: per ogni tipo di specialità a base di caffè e latte, come per esempio cappuccino, latte macchiato, flat white, caffè americano e molto altro.

Tempo di surriscaldamento rapido di soli 40 secondi: per chi vuole gustare un espresso senza lunghe attese.