

La Specialista Prestigio EC 9355.M

La Specialista PRESTIGIO



EAN: 8004399019942

Farbe: silber

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

De'Longhi La Specialista Prestigio EC9355

SEHR GUT 94,6 %

Vergleichstest
7 Espressomaschinen 11/2021
1 x sehr gut, 6 x gut
www.etm-testmagazin.de

INTEGRIERTES MAHLWERK

Das integrierte Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl lässt sich in 8 Mahlgradstufen verstellen. Zwei Sensoren (RPM Sensor und Mahlgradsensor) sorgen für eine konstante gleichmäßige Dosierung des frisch gemahlene Kaffeepulvers.

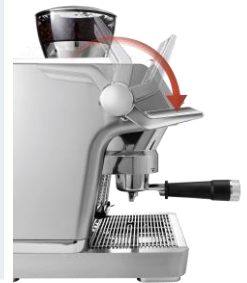
Sensor **GRINDING**
TECHNOLOGY



TAMPEN

Die typische Barista-Geste des Tampens – also dem Verdichten des Kaffeepulvers – wird durch die Smart Tamping Station zum Kinderspiel. Durch Ziehen des seitlichen Hebels bis zum Anschlag wird das Kaffeemehl gleichmäßig mit 15-18 kg Anpressdruck getampt.

Smart **TAMPING**
STATION



EXKLUSIVE GETRÄNKEVIELFALT

Zwei unabhängige Thermoblock-Heizsysteme mit Temperatursteuerung garantieren höchste thermische Stabilität für die Kaffeezubereitung. Wahlweise lassen sich Espresso, Kaffee und Americano (Extra-Heißwasserdüse zum Verlängern des Espressos) auf Knopfdruck zubereiten.

Active **TEMPERATURE**
CONTROL



PERFEKTER MILCHSCHAUAM

Mit der professionellen Dampfzange My LatteArt können Sie cremigen Milchschaum oder heiße Milch manuell zubereiten und mit Milch-Kreationen experimentieren.

My LatteArt 



La Specialista Prestigio EC 9355.M

LEISTUNG

- Doppeltes Heizsystem für schnelle Zubereitung von Milch-Kaffeegetränken und bis zu 77% Energieersparnis
- Integriertes Kegel-Mahlwerk aus gehärtetem Stahl mit **Sensor GRINDING Technology**, 8 Mahlgrade
- Bohnenbehälter (250g) mit Aromaschutzdeckel
- Integrierter Tamper mit **Smart TAMPING** Station: Gleichmäßiges Leveln und Tampen mit optimalem Anpressdruck
- **Dynamic PREINFUSION**: Vorbrühen für gleichmäßigere Extraktion
- **Active TEMPERATURE Control** für hohe Temperaturstabilität mit 3 auswählbaren Brühtemperaturen

KOMFORT

- Leichte Bedienung durch Direktwahltasten der Kaffeerezepte
- Manometer zur Kontrolle der perfekten Espressozubereitung
- MY-Funktion zur individuellen Speicherung der Füllmengen pro Rezept
- Siebträgerhalter mit 2 einwandigen Sieben (1 oder 2 Tassen) für Kaffeedosen bis zu 20 g
- Flexible Tassenabstellfläche (8 cm für Espresso / 14 cm für große Gläser)
- Herausnehmbarer 2 l Wassertank mit Wassersensor

GETRÄNKE

- Professionelle Dampfpflanze **My LatteArt** für manuelle Zubereitung von Milchschaum oder heißer Milch
- 3 Rezepte auswählbar: Espresso, Kaffee, Americano
- Extra-Heißwasserdüse z.B. für Tee-Zubereitung

HYGIENE

- Aktive Spülfunktion zum Vorheizen und Reinigen des Kaffeeauslauf
- Entkalkungsfunktion
- Herausnehmbare Abtropfschale zur einfachen Reinigung
- Integrierter De'Longhi Wasserfilter in der Verpackung enthalten

LIEFERUMFANG

Milchkännchen (300 ml), Entkalker, Reinigungsbürste, 2 einwandige Siebe (1 oder 2 Tassen)

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen (BxTxH)	mm	380 x 370 x 445 (mit Bohnenbehälter)
Gewicht	kg	13,5
Eingangsleistung	W	1.450
Spannung/Frequenz	V~Hz	220/240-50/60
Fassungsvermögen Wassertank	l	2
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	g	250g
Pumpendruck	bar	19
Verstellbarer Kaffeeauslauf	mm	82 – 140
EAN Code		8004399019942



Better Everyday