

ESPRESSOMASCHINEN

Professionelle Espressomaschine mit Siebträger & integrierter

Halbautomatische Siebträger-Espressomaschine mit integrierter Mühle (200-g-Bohnenbehälter, 30 Mahlgrade), 15 bar Druck, Milchaufschäumer, sichtbarer Druckanzeige und präziser PID-Temperatur (92 °C). Herausnehmbarer 2,8-L-Wassertank, EU-Stecker, Versand aus Polen.

399 € inkl. MwSt · UVP



silver
COLOR

Poland
SHIPS FROM

220V-240V EU ...
VOLTAGE/PLUG TYPE

Technische Daten

Color	silver
Ships From	Poland
Voltage/Plug Type	220V-240V EU Plug

Auf einen Blick

- Integrierte Mühle für frisch gemahlenen Kaffee - Diese halbautomatische Espressomaschine hat ein eingebautes Mahlwerk mit großem 200-g-Bohnenbehälter und 30 Mahlgradstufen. Mit den Edelstahl-Sieben für 1 und 2 Tassen gelingt jedes Mal ein ausgewogener Espresso.
- Hoher Druck für intensiven Geschmack - Die 15-bar-Pumpe sorgt für professionelle Extraktion mit cremiger, goldener Crema. Dank kurzer Aufheizzeit von 35 Sekunden steht ein kräftiger, vollmundiger Espresso in nur 1-3 Minuten bereit.
- Kräftiger Milchaufschäumer in Barista-Qualität - Mit der eingebauten Dampfdüse zauberst du samtig-cremigen Milchschaum für Cappuccino, Latte und weitere Kaffeespezialitäten - für alle, die das Barista-Erlebnis nach Hause holen wollen.
- Präzise PID-Temperatursteuerung - Dank PID-Regelung bleibt die Wassertemperatur konstant bei optimalen 92 °C - für eine ausgewogene Extraktion und perfekten Milchschaum. Ideal für Einsteiger wie erfahrene Espresso-Liebhaber.
- Bedienfreundlich und leicht zu reinigen - Der herausnehmbare 2,8-L-Wassertank und die abnehmbare Tropfschale machen Befüllen und Reinigen einfach. Die Entkalkungsfunktion verlängert die Lebensdauer - zuverlässig und pflegeleicht im Alltag.