



La Specialista MAESTRO

EC9

885

- Filtragem de 885 micras: para doses de café até 20 g
- 15 níveis de ajuste de moagem
- Tecnologia Cold Extraction: receitas frias de café Cold Brew e Espresso Cool
- **Calçador integrado Smart Tamping Station** reduz sujidade e proporciona uma assistência precisa
- **Thermoblock avançado** para a preparação de café e **sistema de aquecimento independente** para a preparação de leite.
- Controlo ativo da temperatura com sistema PID para manter a temperatura da água estável durante toda a infusão, garantindo maior precisão e consistência no sabor
- **8 receitas pré-definidas:** Espresso, Café, Americano*, Cold Brew, Espresso Cool, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato**
- Saída de água quente dedicada para chás e infusões
- Bandeja que permite acomodar chávenas até 13 cm de altura
- Bandeja especial para chávenas espresso para garantir um creme perfeito
- Manómetro para controlo total da extração.
- Aviso de descalcificação e função de apenas um toque
- Depósito de água removível de 2,5L de capacidade com sensor de nível da água
- Design totalmente em metal com detalhes cromados
- Acessórios: teste de grãos, guia de café, jarro de leite (capacidade máxima 300ml), raspador & escova, filtros de parede simples e dupla.

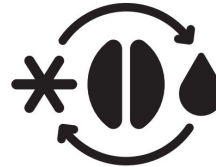
LA SPECIALISTA MAESTRO

Café de qualidade, preparado sem esforço



TECNOLOGIA SENSOR GRINDING

A tecnologia Sensor Grinding reconhece o nível de moagem selecionado pelo utilizador e ajusta a duração da moagem (cada ciclo corresponde a uma quantidade de café) para fornecer sempre uma dose consistente de café para o seu espresso. **15 níveis de ajuste de moagem** - capacidade máxima 250 g.



COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

TECNOLOGIA COLD EXTRACTION

A tecnologia Cold Extraction permite a preparação de um Cold Brew com qualidade de café em menos de 5 minutos e a receita exclusiva Espresso Cool que apresenta uma sensação única na boa e uma textura suave e cremosa.



SISTEMA LATTE CREMA/ VAPORIZADOR MY LATTEART

O sistema De'Longhi LatteCrema mistura vapor, ar e leite nas proporções corretas para proporcionar sempre a melhor espuma para todas as suas bebidas favoritas à base de café. Se quiser obter o leite perfeito para criações de latte arte cremosas e deliciosas pode também usar o vaporizador manual.

A forma como a máquina mói os grãos [**tecnologia Sensor Grinding**], embebe o café moído [**pré-infusão dinâmica**] e a estabilidade térmica precisa durante a infusão [**controlo ativo da temperatura**] com 5 definições de temperatura de infusão, permite extrair os sabores aromáticos dos grãos e desfrutar da derradeira experiência na preparação de café. A **tecnologia Cold Extraction** permite preparar um Cold Brew com qualidade de café em menos de 5 minutos.

Graças ao vaporizador **My LatteArt** e ao sistema **LatteCrema**, poderá optar pela melhor experiência de preparação de leite para si, quer seja a experiência de barista, com criação manual de espuma de leite, ou preparação automática, diretamente na chávena.

DADOS TÉCNICOS		EC9885.M
Voltagem/Frequência	V~Hz	220/240~50-60
Potência - Max	W	1600
Pressão	Bar	19
Peso	Kg	16
Dimensões (LxPxA)	mm	419 x 368 x 465 (with bean container)
Capacidade depósito de água	Lt	2,5
Altura máxima chávenas	mm	130

Barcode and codes