CED6522B Espressor manual Beko CaffeExperto

NEGRU

EAN: 8690842758287

15 Bar Presiune | Rasnita integrata | 4 tipuri de bauturi | Dispozitiv spumare lapte | Display digital



*Imaginea produsului este cu titlu de prezentare

TIPURI DE BAUTURI
Espresso, Double, Americano, Lungo

CARACTERISTICI
Tip cafea: boabe, macinata, paduri ESE
Dispozitiv de spumare lapte
Display digital
Presiune 15 bar
Design compact,
Curatare automata
2 duze pentru cafea
Reglarea gradului de macinare
Functii de clatire si decalcifiere
Oprire automata
Rezervor de apa detasabil
Tava de picurare detasabila
Indicator nivel tavita de picurare

DETALII TEHNICE
Putere: 1688 W
Capacitate rezervor apa: 1,5 litri
Capacitate recipient boabe cafea: 150g
Dimensiuni (LxAxI): 43 x 36 x 25 cm
Greutate: 6,24 kg



GRINDPRO™

Cu sistemul GrindPro™, obtii prospetime si savoare de neegalat datorita celor 13 setari ajustabile de macinare, adaptabile tipului de boabe si preferintelor tale de preparare a cafelei. Aceasta functie asigura ca fiecare shot de espresso este plin de aroma, fiind perfect pentru cei care apreciaza precizia si prospetimea in procesul de preparare. Imbunatatirile oferite de acest sistem includ utilizarea otelului inoxidabil pentru durabilitate, un sigiliu pentru mentinerea prospetimii, un motor silentios pentru macinare cu performante optime.





PRESIUNE 15 BAR

Pe masura ce creste presiunea, cafeaua este mai bogat aromata. Presiunea de 15 bar extrage complet aroma din cafeaua macinata si obtinem astfel o cafea aromata, cremoasa si cu o spuma densa.

TEMPADJUST

Permite reglarea temperaturii de preparare, asigurand control total asupra espressorului pentru rezultate optime la fiecare preparare.

DISPOZITIV INTERN DE SPUMARE A LAPTELUI

Acum poti pregati singur diferite tipuri de cafea cu lapte folosind dispozitivul de spumare a laptelui.





CAFEA BOABE, MACINATA SAU PADURI ESE

Un singur aparat, multiple moduri de a savura cafeaua. Cafea boabe, cafea macinata sau capsule E.S.E., astfel incat fiecare utilizator sa gaseasca varianta potrivita, fara compromisuri.

BREWSENSE™

Tehnologia BrewSense™ perfectioneaza arta prepararii espresso-ului prin optimizarea presiunii si a temperaturii, asigurand ca fiecare ceasca are aroma si savoarea ideale. Acest sistem avansat utilizeaza senzori pentru a mentine conditiile precise de preparare si permite utilizatorilor sa ajusteze manual setarile in functie de preferintele lor. In plus, BrewSense™ detecteaza probleme precum nivelul scazut de apa sau cafea si instalarea incorecta, garantand o experienta de cafea de inalta calitate in fiecare zi.

REGLAREA VOLUMULUI DE CAFEA

Fiecare cafea va fi exact asa cum iti place. Stabileste cantitatea de apa prin setarea volumului cafelei utilizand functia de reglare a cantitatii. Mai mult decat atat espressorul de cafea va memora volumul de cafea si urmatoarea cafea va fi la fel, exact asa cum iti place tie.

