

ESPRESSO

the Barista Express™





MALEN MET DE PERFECTE DOSERING

De molen met geïntegreerde kegelvormige maalelementen maalt precies de juiste hoeveelheid verse koffie, rechtstreeks in het portafilter, wanneer u dat wilt. Zo krijgt u met alle soorten koffiebonen de perfecte smaak.

NAUWKEURIGE ESPRESSO-EXTRACTIE

Digitale temperatuurregeling (PID) zorgt dat het water precies de juiste temperatuur heeft voor optimale espresso-extractie.



MELKTEXTURERING MET MICROSCHUIM

Met het geavanceerde stoompijpje kunt u handmatig melk textureren tot microschoim om de smaak van koffie te bevorderen en zelfs latte art te maken.



DRAAIKNOP VOOR MAALGRAAD

Eenvoudig en infinitief, voor de perfecte maalgraad bij alle soorten koffiebonen.



HANDSFREE BEDIENING

Dankzij de innovatieve molenhouder kunnen thuis-barista's koffie rechtstreeks in het portafilter malen.

Accessoires	Meegeleverde accessoires: Razor-doseringstool Portafilter van roestvrij staal, 54 mm Filterbakjes met enkele en dubbele wand, 1 Cup en 2 Cup Koffieschepje Geïntegreerde tamper Melkkan van roestvrij staal Reinigingschijf en -tabletten Reinigingsborstel, -tool en inbusleutel Waterfilterhouder en waterfilter
Afmetingen (BxDxH)	31 x 32.5 x 40 cm
Capaciteit	Inhoud van bonencontainer: 250 gram Volume waterreservoir: 2 liter
Constructiematerialen	Geborsteld roestvrij staal
Functie voor pre-infusie	Verhoogt de waterdruk geleidelijk aan zodat de koffie langzaam uitzet voor een gelijkmatige extractie.
Garantie	Reparatie-, vervangings- of terugbetalingsgarantie van 2 jaar (naar goeddunken van Sage Appliances)

Instellingen	Enkele of dubbele shot, Aanpasbare maling en handmatig overschrijven
Spanning	220–240 Volt
Spoelfunctie	Past de watertemperatuur automatisch aan na het stomen voor optimale espressotemperatuur.
Stroom	1850 Watt
Verwarmingssysteem	Thermospoel 1600 W–Geïntegreerd waterpad van roestvrij staal regelt watertemperatuur nauwkeurig.