

Link do produktu: <https://mirapolnext.pl/ekspres-do-kawy-de-longhi-ecam-23-460-s-p-18627.html>



Ekspres do kawy De Longhi ECAM 23.460.S

Cena	1 869,00 zł
Dostępność	WYPRZEDANE
Czas wysyłki	Natychmiast
Numer katalogowy	126942
Kod producenta	ECAM 23.460.S
Kod EAN	8004399326835
Producent	DELONGHI
Rodzaj kawy	ziarnista, mielona
Rodzaj kawy	ziarnista, mielona
Młynek do kawy	Tak
Ciśnienie	15 bar

Opis produktu

LatteCrema System

Ekspresy De'Longhi łączą zaawansowane rozwiązania techniczne z miłością do kawy. Efektem tego połączenia jest innowacyjny system do spieniania mleka LatteCrema. Opracowano go na bazie dwóch oddzielnych układów hydraulicznych z precyzyjną kontrolą elektroniczną. Pozwala odkryć subtelny smak wyjątkowego latte macchiato i cappuccino z puszystą pianką. Twoje perfekcyjne cappuccino będzie perfekcyjnie gęste oraz kremowe. Temperatura będzie optymalna (60-65°C), a pianka nie będzie opadała przez długi czas.

Innowacyjny system grzania wody i mleka

Nowoczesny system grzewczy Termoblok pozwala przygotować kawę w idealnej temperaturze, zapewniając najlepsze doznania smakowe. Ekspresy De'Longhi z automatycznym systemem spieniania mleka zostały wyposażone w aż 2 termobloki, utrzymujące odpowiednią

Stalowy młynek do kawy

O aromacie i smaku idealnego espresso decyduje odpowiednie ciśnienie parzenia kawy oraz stopień zmielenia ziaren. Ekspres automatyczny ECAM 23.460.S posiada wbudowany stalowy młynek żarnowy z 13-poziomą regulacją stopnia zmielenia, zapewniającą maksymalną personalizację poziomu mielenia ziaren. Pozwala na przygotowanie napoju z różnych odmian kaw. Młynek stalowy to również większa precyzja dopasowania ustawień, umożliwiającą wydobycie z ziaren pełniejszego smaku. Stalowa konstrukcja podnosi wytrzymałość i odporność młynka na uszkodzenia. Z takich urządzeń korzystają zawodowi bariści.

temperaturę podczas całego procesu parzenia kawy: I termoblok – odpowiada za przygotowanie kawy, II termoblok – służy do podgrzewania mleka. Szybko przygotujesz kawę mleczną bez konieczności czekania na schłodzenie układu grzewczego. Zyskujesz pewność, że Twoja kawa będzie zaparzona w najlepszych warunkach. Dodatkową zaletą systemu Termoblok, gwarantującą wyjątkowy komfort użytkowania, jest cicha praca i szybkie nagrzewanie układu. W mgnieniu oka ekspres będzie gotowy do zaparzenia napoju.

Regulowana wysokość adaptera do kawy aż do 14 cm!

Opcja regulacji wysokości adaptera do kawy (86 - 142 mm!) zapewnia możliwość wykorzystywania filiżanek różnej wysokości. To oznacza, że możesz przygotować kawę w Twoim ukochanym kubku lub w eleganckiej szklance do latte macchiato o wysokości aż do 14 cm. Ponadto regulacja sprawia, że mała czarna ma jednolitą cremę i nie rozpryskuje się podczas nalewania, a Twoje cappuccino będzie mieć w filiżance dużo miejsca na puszystą warstwę mlecznej pianki.

Optymalne ciśnienie parzenia kawy

Aby wydobyć z każdego ziarna kawy esencję smaku, należy zadbać o najdrobniejszy szczegół. Miłośnicy dobrego espresso wiedzą, jak niewłaściwe ciśnienie podczas parzenia kawy może wpłynąć na smak kawy, powodując jej kwaskowatość i cierpkość. Optymalne ciśnienie uzyskiwane podczas procesu parzenia kawy w ekspresach De'Longhi pozwala zapewnić bogaty i intensywny aromat naparu. Każda filiżanka kawowego naparu jest niezwykle esencjonalna.

Intuicyjna obsługa urządzenia

Wygodny wyświetlacz LCD oraz menu w języku polskim zapewniają łatwą obsługę ekspresu. Wybierasz jedną z opcji, kontrolujesz cały proces, a po chwili delektujesz się aromatyczną kawą. Chcąc zagwarantować maksymalną łatwość przygotowania zachwycających smakiem kaw, projektanci De'Longhi przypisali im dedykowane przyciski. W ten sposób za jednym dotknięciem przygotujesz puszyste cappuccino. Takie rozwiązanie pozwala cieszyć się wspaniałą kawą przygotowaną w idealnych proporcjach. Dzięki regulacji smaku i objętości napoju możesz eksperymentować z bogactwem kawy, dostosowując aromat i ilość kawy w filiżance do własnych preferencji. Czytelne komunikaty wyświetlacza przeprowadzą Cię również przez wszystkie czynności konserwacji ekspresu.

<

Pozostałe atuty

- Automatyczny system spieniania mleka
- Możliwość przygotowania 2 espresso jednocześnie
- Zapewnia przygotowanie kawy ze świeżych ziaren oraz z kawy mielonej
- Wyjmowany blok zaparzający
- Automatyczne uruchamianie i wyłączenie
- Automatyczny proces czyszczenia i odkamieniania
- Wkorzystania filtra do wody, który zmniejsza osadzanie się kamienia w ekspresie.

Producent
Typ ekspresu
Ciśnienie

De Longhi
automatyczny
15 barów

Moc	1450 W
Rodzaj kawy	ziarnista, mielona
System spieniający mleko	wbudowany pojemnik na mleko
Młynek	stalowy żarnowy
Pojemność zbiornika na wodę	1,8 litra
System grzewczy	Thermoblock
Sterowanie	elektroniczne
Kolor	srebrny
Regulacja wysokości dyszy	nie
Regulacja wysokości podstawki pod filiżankę	nie
Menu w języku polskim	tak
Zastosowane technologie	spienianie mleka DeLonghi LatteCrema
Dostępne napoje	Cappuccino, Espresso
Parzenie dwóch kaw mlecznych jednocześnie	nie
Regulacja stopnia zmielenia kawy	nie
Regulacja ilości zaparzonej kawy	tak
Regulacja mocy kawy	tak
Regulacja temperatury kawy	nie
Higiena i czyszczenie ekspresu	automatyczny program czyszczenia i odkamieniania, funkcja statystyki
Funkcje dodatkowe	funkcja oszczędzania energii, parzenie wstępne, podświetlenie filiżanek
Wymiary opakowania	53 x 30 x 50 cm
Waga z opakowaniem	14 kg

- Ekspres do kawy De Longhi ECAM 23.460.S
- Pojemnik na mleko
- Instrukcja Obsługi
- Oryginalne Opakowanie