



La Specialista
ARTE EVO

EC9255.T

- **Thermoblock-Heizsystem:** immer die perfekte Temperatur
- **Integriertes Mahlwerk** mit bis zu 8 Mahlgraden
- **Cold Brew Rezepte** extrahiert mit Wasser bei Raumtemperatur und niedrigem Druck
- **Einwandige** Filtereinsätze (1 oder 2 Tassen): Kaffeedosis bis zu 20 g
- **3 voreingestellte Rezepte:** Espresso, Americano und Cold Brew
- **3 Brühtemperaturen** (92/94/96 °C)
- **Dosier- und Tamping-Anleitung** für sauberes Arbeiten und perfektes Tamping
- Tamping-Matte
- Pumpendruck **15-bar**
- **MyLatte Art System:** perfekt für die Zubereitung von heisser Milch und Milchschaum für Cappuccino
- Spezieller Heisswasserauslass für Tee und Aufgüsse
- **Espressotassenhalterung** für eine perfekte Crema
- Für Tassen und Becher bis zu 11 cm Höhe
- Abnehmbarer 1,7l Wassertank
- **Zubehör:** Milchkännchen, Dosier- und Tamping-Anleitung, Tamper, Tamping-Unterlage, Reinigungswerkzeug für den Dampfstab, Entkalkungslösung, 2 Filtereinsätze (1-2 Tassen)



EDELSTAHL
GEHÄUSE

Premium-Voll-**Edelstahl-gehäuse** im Design der höherwertigen La Specialista Modelle.



COLD BREW
REZEPTE

Die neue **Cold Extraction Technologie** ermöglicht es, Cold Brew Getränke in Café-Qualität zu Hause zu geniessen; auf der Stelle und ohne Schmutz, in weniger als 5 Minuten.



BARISTA KIT

Tamping Matte für mehr Stabilität; **Dosier- und Tamperanleitung**, die einen sauberen Einsatz ermöglicht und für präzises Tamping sorgt; **Profi-Tamper** aus rostfreiem Stahl für präzises Tampen, wie ein Barista.

La Specialista Arte EVO bietet eine spannende Erfahrung und ein ansprechendes Aussehen. Die Maschine bietet eine Reihe von Werkzeugen, die es ermöglichen, das Barista-Erlebnis zu Hause voll auszukosten. La Specialista Arte EVO ist mit einem kompletten Barista-Kit ausgestattet: einem professionellen Tamper, einer Tamping-Matte, einer Dosier- und Tamping-Anleitung, einem Milchkännchen und einwandigen Filtern in 2 Grössen.

Die Dosier- und Tamperanleitung garantiert dem Verbraucher ein 100%ig sauberes Arbeiten beim Mahlen und führt zu einem präzisen und gleichmässigen Tampen.

Das **komplett aus Edelstahl gefertigte Gehäuse** hebt Arte Evo weiter hervor. Ein minimalistisches Design, das den Komfort und die Benutzerfreundlichkeit erhöht, mit einem intuitiven 3-Funktionen-Bedienfeld für intuitive Bedienung.

Jetzt auch mit der **brandneuen Cold Extraction Technologie**, die es ermöglicht, **Cold Brew** in Café-Qualität zu Hause in weniger als 5 Minuten zuzubereiten.

TECHNISCHE DATEN		EC9255.T
Spannung/Frequenz	V-Hz	220-240 50Hz
Leistung-max	W	1550W
Pumpendruck	bar	15
Gewicht	kg	9.3 kg
Dimension (wxdxh)	mm	285x365x400

Barcode and codes



La Specialista
ARTE EVO

EC9255.T

- **Système de chauffage Thermoblock** : toujours la température parfaite
- **Moulin intégré** avec jusqu'à 8 Moutures
- **Recettes Cold Brew** extraites avec de l'eau à température ambiante et à basse pression
- **Tamis à filtre à paroi simple** (1 ou 2 tasses) : dose de café jusqu'à 20 g
- **3 recettes prédéfinies** : Espresso, Americano et **Cold Brew**
- 3 températures d'infusion du café (92/94/96° C)
- **Instructions de dosage et de bourrage** pour un travail propre et un bourrage parfait
- Tapis de bourrage
- Pression de la pompe 15 bars
- **My Latte Art System** : parfait pour préparer du lait chaud et de la mousse de lait pour les cappuccino
- Sortie d'eau chaude spéciale pour les thés et infusions
- **Porte-tasse à espresso** pour une crema parfaite
- Pour les tasses et les mugs jusqu'à 11 cm de hauteur
- Réservoir d'eau amovible de 1,7l litre
- **Accessoires** : pot à lait, instructions de dosage et de bourrage, tamper, tampon de bourrage, outil de nettoyage pour la lance à vapeur, solution de détartrage, 2 tamis filtrants (1-2 tasses)



BOÎTIER TOUT EN
ACIER
INOXYDABLE

Boîtier premium tout en **acier inoxydable** au design des modèles La Specialista de qualité supérieure.



COLD BREW
RECETTES

La nouvelle **technologie Cold Extraction** permet de déguster un Cold Brew de qualité Café à la maison, à la demande et sans dégâts, en moins de 5 minutes.



BARISTA KIT

Tapis de tamponnage pour une meilleure stabilité ; **instructions de dosage et de tamponnage** permettant une utilisation propre et garantissant un tamponnage précis ; **tamper professionnel** en acier inoxydable pour un tamponnage précis, comme un barista.

La Specialista Arte EVO offre une expérience ludique avec un haut de gamme. La machine fournit une série d'outils qui permettent de vivre l'expérience barista à la maison.

La Specialista Arte est équipée d'un kit complet de barista : un tamper professionnel, un tapis de bourrage, un guide de dosage et de bourrage, un pot à lait, 2 tailles de filtres à simple paroi. Le guide de dosage et de bourrage garantit au consommateur une opération 100% sans dégâts lors du broyage et permet un tassage précis, constant dans le temps.

Le **boîtier entièrement en acier inoxydable** met encore plus en valeur Arte Evo. Un design minimaliste qui améliore le confort et la facilité d'utilisation, avec un panneau de commande intuitif à 3 fonctions pour une utilisation intuitive.

Maintenant aussi avec la toute **nouvelle Cold Extraction Technology**, qui permet de préparer chez soi des **Cold Brew** de qualité café en moins de 5 minutes.

DONNÉES TECHNIQUES		EC9255.T
Tension/fréquence	V-Hz	220-240 50Hz
Puissance - max	W	1550W
Pression de pompe	bar	15
Poids	kg	9.3 kg
Dimensions (lxdxh)	mm	285x365x400

Barcode and codes



La Specialista
ARTE EVO

EC9255.T

- **Sistema di riscaldamento Thermoblock:** sempre la temperatura perfetta
- **Macinino integrato con fino a 8 gradi di macinatura**
- **Ricette Cold Brew** estratte con acqua a temperatura ambiente e a bassa pressione
- **Cestelli filtro** a parete singola (1 o 2 tazze): dose di caffè fino a 20 g
- **3 ricette predefinite:** Espresso, Americano Cold Brew
- 3 temperature di erogazione del caffè (92/94/96° C)
- **Istruzioni per il dosaggio e la riscalzatura** per un lavoro pulito e una riscalzatura perfetta
- Tappeti di rinalzo
- Pompa da 15 bar
- **My Latte Art System:** perfetto per preparare latte caldo e schiuma di latte per il cappuccino
- Uscita acqua calda speciale per tè e infusi
- **Porta-tazza da espresso** per una crema perfetta
- Per tazze e tazzine fino a 11 cm di altezza
- Serbatoio dell'acqua rimovibile da 1,7l litri
- **Accessori:** bricco per il latte, istruzioni per il dosaggio e la pressatura, tamper, tampone per la pressatura, strumento per la pulizia della lancia vapore, soluzione decalcificante, 2 setacci per filtri (1-2 tazze)



ALLOGGIAMENTO
INTERAMENTE IN
ACCIAIO INOX

Alloggiamento in acciaio inox integrale di qualità superiore nel design dei modelli La Specialista.

La Specialista Arte EVO offre un'esperienza ludica con un top di gamma. La macchina fornisce una serie di strumenti che consentono di vivere l'esperienza del barista a casa propria.

La Specialista Arte è dotata di un kit completo per baristi: un tamper professionale, un tappetino per il rinalzo, una guida per il dosaggio e il rinalzo, una lattiera, 2 misure di filtri a parete singola.

La guida Dosing&Tamping garantisce al consumatore un'operazione al 100% priva di confusione durante la macinazione e guida a un rinalzo preciso, costante nel tempo.

L'alloggiamento interamente in acciaio inossidabile valorizza ulteriormente Arte Evo. Un design minimalista che aumenta il comfort e la facilità d'uso, con un pannello di controllo a 3 funzioni per un funzionamento intuitivo.

Ora dispone anche della **nuovissima tecnologia Cold Brew** che consente di ottenere un **caffè freddo** di qualità in meno di 5 minuti.



COLD BREW
RICETTE

La nuova tecnologia **Cold Extraction** consente di gustare a casa **bevande fredde** di qualità da caffè, sul posto e senza disordine, in meno di 5 minuti.



BARISTA KIT

Tappetino per una maggiore stabilità; **istruzioni per il dosaggio e il tamper** che consentono un uso pulito e assicurano una pressatura precisa; **tamper professionale** in acciaio inox per una pressatura precisa, proprio come un barista.

DATI TECNICI		EC9255.T
Tensione/Frequenza	V-Hz	220-240 50Hz
Potenza - max	W	1550W
Pressione della pompa	bar	15
Peso	kg	9.3 kg
Dimensioni (LxPxH)	mm	285x365x400

Barcode and codes



La Specialista
ARTE EVO

EC9255.T

- **Thermoblock** heating system: always the perfect temperature
- **Integrated grinder** with up to 8 grinding regulations
- **Cold Brew Recipe** extracted with room temperature water at low pressure
- **Single wall Filter baskets** (1 or 2 cups): coffee dose up to 20 g
- **3 pre-sets recipes:** Espresso, Americano and **Cold Brew**
- **3 Infusion Temperatures** (92/94/96°C)
- **Dosing&Tamping guide** for mess free operation and perfect tamping
- Tamping Mat
- **15-bar** pump
- **My Latte Art system:** perfect to prepare hot milk, milk froth for Cappuccino
- Hot water dedicated outlet for teas and infusions
- Espresso cup support to maintain a perfect crema
- Hots cups and mugs up to 11cm tall.
- Removable 1,7L water tank
- **Accessories:** Milk jug, Dosing&Tamping guide, Tamper, Tamping Mat, Steam Wand cleaning tool, descaling solution, 2 filter baskets (1-2 cups) .



FULL STAINLESS

Premium Full stainless **metal body** in family look with the higher end La Specialista models.



COLD BREW RECIPE

New **Cold Extraction Technology** allows to enjoy Café quality Cold Brew at home; on demand and mess free, in less than 5 minutes.



BARISTA KIT

Tamping mat for stability; **Dosing&Tamping Guide** which provides mess free operations as well as a guide for precise tamping. Stainless steel professional **Tamper** just like a barista.

La Specialista Arte EVO grants a playful experience with premium looks. The machine provides a series of tools that allow to live the barista experience at home. La Specialista Arte is equipped with a complete barista kit: a professional tamper, Tamping Mat, Dosing&Tamping Guide, milk jug, 2 sizes single wall filters.

The Dosing&Tamping guide grants the consumer a 100% mess free operation when grinding and guides to a precise tamping, consistently over time.

The **full stainless body** finishes further differentiates Arte Evo. A minimalist design which enhance comfort and ease of use, with an intuitive 3 functions control panel for intuitive operation.

Now also featuring **brand new Cold Extraction Technology** which allows to deliver café quality **Cold Brew** at home, in under 5 minutes.

TECHNICAL DATA	EC9255.T	
Rated voltage/Frequency	V-Hz	220-240 50Hz
Power - Max	W	1550W
Pump pressure	Bar	15
Weight	kg	9.3 kg
Dimension (wxdxh)	mm	285x365x400

Barcode and codes