



SKU: SES876

# the Barista Express Impress™

Beeindruckender Puck. Weniger Schmutz. Weniger Aufwand.



## Produktbeschreibung:

Bereiten Sie Third-Wave-Spezialitätenkaffee von der Bohne bis zum Espresso zuhause in weniger als einer Minute zu. Alle Vorzüge der Barista Express in Verbindung mit dem Impress Puck System™. Diese einzigartige Kombination ermöglicht eine perfekte Dosierung und ein präzises Tampen und hinterlässt weniger Kaffeemehl an der Maschine und auf der Arbeitsfläche.

### ERLEBEN SIE THIRD WAVE-SPEZIALITÄTENKAFFEE ZUHAUSE DANK DER 4-SCHLÜSSEL-FORMEL

Unsere Espressomaschinen nutzen exakt die richtige Dosis frisch gemahlener Bohnen, garantieren eine präzise Temperaturregelung und einen optimalen Wasserdruck. Sie bereiten zudem den perfekten Mikro-Milchschaum, wie er für Latte Art unerlässlich ist. Sie sind nur einen Tastendruck von der 4-Schlüssel-Formel entfernt, wie sie von professionellen Kaffeemaschinen verwendet wird.

### INTELLIGENTE DOSIERUNG MIT INTEGRIERTEM KEGELMAHLWERK UND 25 MAHLGRADEINSTELLUNGEN

Die Dosis wird automatisch auf der Grundlage des letzten Mahlvorgangs berechnet, damit sie für den nächsten Gebrauch bereit ist.

### UNTERSTÜTZTES TAMPERN MIT 7º BARISTA TWIST FINISH

Präziser 10-kg-Druck mit professionellem 7º Barista Twist für einen polierten Puck.

### PRÄZISIONSMESSUNG KORRIGIERT AUTOMATISCH DIE NÄCHSTE DOSIS

Das Manometer zeigt an, wenn die richtige Stufe erreicht ist. Das System speichert die Einstellung automatisch für die nächste Nutzung.

### 54-MM-EDELSTAHL-SIEBTRÄGER FÜR VOLLES AROMA MIT DOPPEL- UND EINWANDIGEN SIEBEINSÄTZEN

Vollmundiger Kaffee mit üppigen und komplexen Aromen wird unter Verwendung der idealen Dosis von 18 g frisch gemahlene Kaffeebohnen mit einem professionellen 54-mm-Edelstahl-Siebträger hergestellt.

### VORBRÜHEN UNTER GERINGEM DRUCK, GEFOLGT VON EINER EXTRAKTION MIT 9 BAR

Die Zubereitung eines vollmundigen, cremigen und karamelfarbenen Espressos beginnt mit dem Vorbrühen unter niedrigem Druck, gefolgt von einem Extraktionsverfahren unter hohem Druck (9 Bar), erzeugt durch unsere 15-Bar-Pumpe aus Italien.

### THERMOCOIL-HEIZSYSTEM LIEFERT 93 °C MIT PID-TEMPERATURREGELUNG

Das Thermocoil-Heizsystem mit PID-Temperaturregelung stellt das Wasser mit einer Temperatur von genau 93 °C für perfekt ausgewogene Aromen bereit.

### POWERFULHOHER DAMPFDRUCK MIT 130 °C FÜR SCHNELLEN, SEIDIGEN MIKRO-MILCHSCHAUM

Genießen Sie den seidigen, samtigen Mikro-Milchschaum, der mit hohem Dampfdruck hergestellt wird.

## Verfügbare Produktvideos


## Produktgarantie:

2 Jahre Reparatur-Garantie

## Technische Produktdaten:

- **Material:** Gebürsteter Edelstahl
- **Herkunftsland:** China
- **Stecker:** 2-poliger Stecker
- **Kapazität:** 250 g Bohnenbehälter/ 2 L Wassertank
- **Einstellungen:** Automatische/manuelle Dosierung, 25 Mahlgradeinstellungen, 1-Tassen- und 2-Tassen-Extraktion
- **Material:** Edelstahl
- **Zubehör im Lieferumfang:** 54-mm-Edelstahl-Siebträger, 480 ml Edelstahl-Milchkännchen, 1-Tassen- und 2-Tassen ein- und doppelwandige Siebeinsätze, Wasserfilterhalter mit Filter, Razor™ Präzisions-Dosierwerkzeug, Reinigungstabletten, Inbusschlüssel, Dampfstab-Reinigungstool, Reinigungsscheibe, Reinigungsbürste, Entkalkungspulver
- **Netzspannung:** 220–240 V
- **Leistung:** 1560–1850 W
- **Gewicht pro Einheit (kg):** 10,98 kg
- **Gewicht mitsamt Verpackung (kg):** 13,814 kg
- **Gewicht mit Versandverpackung (kg):** 12,92 kg
- **Stück je Karton:** 1
- **Stück je 20 Fuß:** 350
- **Stück je 40 Fuß:** 725
- **Stück je 40 Fuß HQ:** 869
- **Abmessungen mit Versandverpackung (H x B x L):** 457 x 404 x 407 mm
- **Produktabmessungen (H x B x L):** 410 x 330 x 380 mm
- **Abmessungen der Verpackung (H x B x L):** 439 x 392 x 395 mm

## Modell verfügbar in:

FARBE	PRODUKT-SKU
 Brushed Stainless Steel	SES876BSS4JEU1 9355973097931
 Black Truffle	SES876BTR4JEU1