



LINEA CLASSIC

EM450.M

- **Thermoblock** pour un temps de préchauffage rapide et une stabilité à haute température
- Pression: **15 bars**
- Boissons : **Espresso X1/X2, Eau chaude**
- **Filtres à paroi double**
- Longueur du café réglable pour personnaliser votre espresso
- **Système de cappuccino** avec buse à vapeur rotative à 360°
- Panneau de commande avec 4 boutons
- Manomètre pour un contrôle total de l'extraction
- Corps entièrement métallique et détails chromés
- **Bac d'égouttage supplémentaire**, amovible pour les grands verres jusqu'à 110 mm.
- Couvercle de bac d'égouttage
- Système anti-goutte.
- Réservoir d'eau: 1,7 litre
- Accessoires : Tamper en plastique, porte-filtre, filtres à paroi double (X1,X2)



DESIGN ITALIEN

Design en acier inoxydable avec des finitions chromées haut de gamme et la touche unique du manomètre. Bac d'égouttage ajustable : de 100 mm à 130 mm pour tasses en céramique, grands verres ou mugs.



GRANDE VARIÉTÉ

Espresso simple ou double personnalisable pour une plus grande variété de boissons. Mousse de lait dense et lait chaud grâce au système cappuccino réglable, qui permet d'obtenir d'excellents résultats avec le lait en toute simplicité.



PERFORMANCES AMÉLIORÉES

Thermoblock pour un temps de chauffe rapide et une meilleure stabilité de la température, assurant une qualité optimale dans chaque tasse.

La nouvelle machine à espresso manuelle De'Longhi Linea Classic, associée à un design compact, épuré et raffiné, offre une excellente expérience utilisateur et un bon rapport qualité-prix.

DONNÉES TECHNIQUES

EC450.M

Dimensions (lxpxh)	mm	226* 283*310 mm
Poids	Kg	4,1
Capacité	W	1325
Tension/fréquence nominale	V~Hz	220/240-50-60
Pression	bar	15

SAP: 0132105025

EAN: 8004399032699