

Le Robot Café



Une simple pression suffit pour obtenir un espresso parfait avec du café en grains. Le robot café s'occupe du reste : il broie les grains, prépare une ou deux tasses, s'arrête au volume présélectionné et éjecte le marc pour vous !



Café en grains ou moulu

- Broyeur à café intégré avec réglage de la finesse.
- Éjection automatique du marc.

Un espresso parfait

- Pompe puissante 19 bars
- Pré-humidification de la mouture
- Contrôle de la température : 3 niveaux
- Dosage de l'intensité du café : 5 niveaux de force
- Système EDS* breveté : Extraction optimale des arômes
- Filtration de l'eau : plus d'arôme et de goût

Un grand confort d'utilisation

- Fonctions programmées pour une utilisation intuitive (écran LCD)
- Dosage automatique de l'écoulement (20 ml à 240 ml)
- Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage
- Hauteur réglable compatible avec toutes les tasses

Un véritable cappuccino

- Buse eau chaude / lait : **Accessoire spécial cappuccino** pour une mousse incomparable
- Sur modèle Argent : **Carafe à lait** et **Fonction 2 tasses pour boissons lactées**



Les règles d'or d'un bon Café



La qualité du café.

Utilisez une mouture spéciale espresso fraîchement torréfiée et moulu, des dosettes papier ou du café en grains de bonne qualité.

19 bars Une pression optimale.

La pompe 19 bars permet, quelque soit le type de café, la meilleure qualité d'extraction des arômes.

° Le contrôle de la température*.

L'eau qui traverse la mouture doit être frémissante, jamais bouillante. Le contrôle de la température des machines automatiques garantit une température optimale de préparation et permet de s'adapter au goût de chacun.



La qualité de l'eau.

Une tasse de café est composée à plus de 98% d'eau! Le chlore, souvent présent dans l'eau du robinet, altère fortement le goût du café et le calcaire nuit au bon fonctionnement de votre appareil.

Magimix propose un filtre à eau intégré pour le meilleur du café.



L'art de la dégustation.

L'espresso se sert dans une tasse épaisse pré-chauffée, si possible de forme conique pour faire remonter toute la crème à la surface.

* Selon modèle



Ref. 460145

Service Consommateurs France : 01 43 98 36 36

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - consom@magimix.fr



www.magimix.com



Suivez-nous sur facebook
www.facebook.com/Magimix

Guide d'achat Espresso



magimix®



Alliant design et performances, retrouvez avec les expressos Magimix tout le plaisir d'un espresso parfait...



Café moulu ou dosettes

2 filtres pour 1 ou 2 tasses de café moulu ou dosettes
Tous types de dosettes papier : souples ou rigides

Un espresso parfait

- Pompe puissante 19 bars
- Contrôle de la température* : 3 niveaux de réglage pour un café plus ou moins chaud.
- Système "Extracrem" pour une mousse encore plus dense
- Filtration de l'eau : système Brita pour plus d'arômes et de goût.

Un grand confort d'utilisation

- Dosage automatique de l'écoulement* : quantités programmables avec arrêt automatique*
- Programme automatique de détartrage*
- Réglage du niveau de dureté de l'eau*
- Mode économie d'énergie : arrêt automatique après 2h*

Un véritable cappuccino

- Buse "spécial cappuccino" pour une mousse de lait abondante.

Quel Espresso choisir ?



Gamme espresso	L'espresso		L'espresso Automatic		L'espresso & Filtre	L'espresso & Filtre Auto
Système de chauffe : Boiler						
Pompe (bars)						
Finition						
Filtres 1 ou 2 tasses café moulu ou dosette						
Système "Extracrem"						
Fonction cappuccino/eau chaude						
Compartiment de rangement des accessoires						
Réservoir d'eau amovible	1,8 L	1,8 L	1,8 L	1,8 L	1,4 L	1,4 L
Tasseur de mouture intégré						
Plateau chauffe-tasses						
Contrôle de la température						
Dosage automatique de l'écoulement						
Pré-humidification de la mouture						
Arrêt automatique après 2 h						
Programme/Témoin de détartrage						
Fonction café filtre						
Capacité 8-10 tasses						
Arrêt automatique après 2 h						
Puissance	1260 W	1260 W	1260 W	1260 W	1260 W	2010 W
Garantie	• Appareil et accessoires garantis 3 ans • Main d'œuvre 2 ans					

*Selon modèle