

SIEMENS

Espresso-/kaffemaskine EQ.9 s500 Rustfrit stål TI 905201RW



TI 905201RW

stål

16 999 kr*

*Vejledende pris

Produktegenskaber

Vigtigste egenskaber

- autoMilkClean: Helt automatisk rengøring af mælkesystemet med damp efter hver kop
- superSilent: Siemens mest stille fuldautomatiske kaffemaskine takket været lyddæmpning
- baristaMode: Flere indstillinger af aroma til den sande connoisseur
- Innovativt varmesystem - sensoFlow system - for hurtig opvarmning
- tænd/slukbar
- Eksklusiv keramisk kværn - SilentCeram Drive, med et lavt lydniveau
- Vandpumpe med 19 bar tryk

Drikke

- oneTouch Funktion: Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, sort kaffe, Cappuccino, Latte Macchiato, kaffe med mælk, varm mælk, mælkeskum, varmt vand - med et enkelt tryk
- 2-trin: Bedre udnyttelse af aroma vha. tilpasset bryggehastighed
- aromaDouble Shot: stærkere kaffe med samme fyldige aroma
- coffeeSensor System: Kværnen tilpasser sig automatisk til blandingen af bønner

Komfort

- TFT-display med interaktiv menu
- : Personlige kaffe-indstillinger for op til 6 personer
- Integreret mælkebeholder, enkel at tage ud, passer i køleskabsdøren og tåler maskinopvask
- OneTouch DoubleCup: Tilbered to kopper samtidigt med alle kaffe- og mælkespecialiteter

Hygiejne

- calc'nClean: fuldautomatisk rengørings- og afkalkningsprogram

SIEMENS

Espresso-/kaffemaskine EQ.9 s500 Rustfrit stål TI 905201RW



- ☐ Aftagelig bryggeenhed
- ☐ Automatisk rensning når maskinen tændes og slukkes

Medfølgende tilbehør

- 1 x Måleske
- 1 x Teststrip for vandets hårdhedsgrad

Ekstra tilbehør

TZ 70003	Vandfilterpatron	233 kr
TZ 80001	Rengøringstabletter	130 kr
TZ 80002	Afkalkningstabletter	155 kr
TZ 80004	Tilbehørsdele til kaffemaskiner	444 kr
TZ 90008	mælke adapter	391 kr

EAN-kode

4242003685594

Grundlæggende data

Produktmål, mm: 382 x 316 x 470
Tilslutningseffekt (W): 1500
Ledningslængde: 100.0
Antal enheder pr kolli: 1
Standard antal enheder pr. palle: 24

Skabt: 2017-08-19

Espresso-/kaffemaskine EQ.9 s500 Rustfrit stål TI 905201RW

Piktogramforklaringer



aromaDouble Shot

Ekstra stærk kaffe uden at gå på kompromis med aromaen – takket være den innovative aromaDouble Shot-funktion. Med to male- og bryggeprocesser giver aromaDouble Shot kontinuerlig aroma i topklasse. Derved undgås automatisk en bitter eftersmag, for med mindre vand, frigives også færre bitre stoffer. Så kun det bedste af bønnerne kommer i kopperne.



individualCoffee-system

individualCoffee-systemet husker navne og tilberedningsønsker for op til seks brugere. Fra den foretrukne styrke til størrelsen på kopperne kan favoritkaffen og mælkespecialiteten hentes nemt og enkelt til hver en tid med et enkelt tryk på en knap. En drøm for enhver kaffedrikker: at kreere sin helt personlige kaffe og kunne hente nøjagtigt den samme igen til hver en tid.



sensoFlow System

For at aromaen i en kop espresso kan udfolde sig fuldt ud, skal den brygges ved den helt rigtige temperatur. Den ideelle bryggetemperatur for en perfekt espresso ligger mellem 90 °C og 95 °C. Hvis temperaturen er for lav, frigives kun en del af aromastofferne i kaffen. Ved en for høj temperatur kommer kaffen hurtigt til at smage brændt. Derfor opvarmer EQ kaffemaskinerne med det verdensberømte sensoFlow System altid vandet til den rigtige temperatur, og under hele brygningen. Dermed garanterer den enestående teknik en enestående espresso.



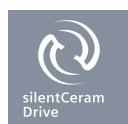
coffeeSensor-system

Bønnesorter adskiller sig med hensyn til mange faktorer, bl.a. bønnernes størrelse, fugtighed og olieindhold. Alle disse faktorer har indflydelse på den pulvermængde, der males, og dermed også kaffens styrke. Derfor tilpasser coffeeSensor-systemets intelligente kværn automatisk malevarigheden efter den enkelte bønnesort. Dermed får du med en konstant pulvermængde altid den kaffestyrke, du ønsker dig.



individualCup Volume

Perfekt kaffe ikke kun i de gængse kopstørrelser, men også i den individuelt ønskede påfyldningsmængde, er et spørgsmål om den perfekte teknik. Med individualCup-volumen kan de tre forudindstillede kopstørrelser "lille", "mellem" og "stor" tilpasses i endnu fem trin til den individuelt ønskede mængde.



silentCeram Drive

Den ekstremt støjsvage, aromakapslede eksklusive kaffekværn af førsteklases keramik maler de værdifulde bønner på en meget stille måde. Tre raffinerede maleindstillinger sørger for et konstant perfekt maleresultat. Og da keramiske kaffekværne i modsætning til kaffekværne af stål stort set er vedligeholdelsesfri, er der garanti for vedvarende espresso-nydelse i førsteklases kvalitet.

Espresso-/kaffemaskine EQ.9 s500 Rustfrit stål TI 905201RW



calc'nClean

calc'nClean sørger for afkalkning og rengøring i en proces. Serviceprogrammet giver optimal rengøring, samtidig med at maskinens levetid maksimeres – og du kan se frem til fantastisk kaffe i lang tid fremover.



oneTouch Function

Uanset om det er latte macchiato, cremet cappuccino eller ekstrastærk espresso – lige meget hvilken kaffespecialitet du vælger: Med oneTouch Function serverer kaffemaskinen den perfekte kaffenydelse helt enkelt og komfortabelt med et tryk på en knap. Efter ønske tilbereder systemet fuldautomatisk kaffe og mælkespecialiteter. Den helt perfekte teknik for en helt perfekt nydelse.

TFT-farvedisplay

Hvis man har eksklusive krav, forventer man mere – også af betjeningen. Det innovative, farverige TFT-display er ikke blot integreret yderst harmonisk i kaffemaskinens visionære design, det er også ekstremt let at betjene. Med den interaktive menu og en intuitiv betjening kan du få den fulde glæde af de tekniske finesser, der med den enkle komfort giver en maksimal nydelse.