

KRUPS®



**EXPRESSO BROYEUR A GRAINS ESPRESSERIA NOIRE
YY3076FD**

Une maîtrise exceptionnelle pour un espresso parfait

Le système Quattro Force KRUPS permet d'obtenir des boissons d'une qualité exceptionnelle, du grain à la tasse. Toute l'expertise KRUPS en matière de café a contribué à optimiser chaque étape clé de la réalisation du parfait espresso : broyage des grains de café, tassage de la mouture de café, percolation et entretien de la machine. Trois niveaux de température révèlent les véritables saveurs des différents grains de l'espresso et du café, avec trois réglages de la finesse de la mouture pour une parfaite maîtrise des arômes. Grâce à sa buse vapeur, l'Espressoeria réalise de délicieux cappuccinos, tout ceci, dans un design compact.

Dégustez un café, fraîchement moulu, corsé ou léger, court ou long aux arômes révélés, avec la machine Espressoeria

BENEFICES DU PRODUIT

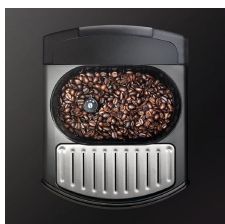


Dégustez un café, fraîchement moulu, corsé ou léger, court ou long aux arômes révélés, avec la machine Espresseria.

Le système Quattro Force KRUPS permet d'obtenir des boissons d'une qualité exceptionnelle, du grain à la tasse. Toute l'expertise KRUPS en matière de café a contribué à optimiser chaque étape clé de la réalisation du parfait espresso : broyage des grains de café, tassage de la mouture de café, percolation et entretien de la machine. Trois niveaux de température révèlent les véritables saveurs des différents grains de l'espresso et du café, avec trois réglages de la finesse de la mouture pour une parfaite maîtrise des arômes. Grâce à sa buse vapeur, l'Espresseria réalise de délicieux cappuccinos, tout ceci, dans un design compact.

Large écran LCD très intuitif avec molette de sélection

Un vrai accompagnement dans la réalisation de votre café, laissez vous guider très simplement par l'écran pour obtenir un café corsé, un espresso, un café long, une ou deux tasses... 4 recettes cafés pré enregistrées (espresso, café corsé, café et café long) pour une utilisation ultra facile. Vous pouvez ajuster le volume souhaité en tasse grâce à la molette centrale pour un café comme vous aimez.

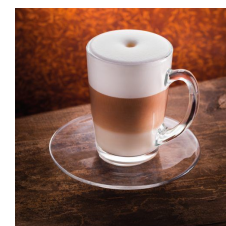


Contrôle de la température et du broyage

Obtenez la consistance idéale selon le café de votre choix, d'un espresso corsé à un café allongé, avec un contrôle du broyage mais aussi de la température pour toujours obtenir un espresso aux arômes révélés.

Dégustez d'onctueux cappuccinos

Vous aimez les cappuccinos ? Vous pouvez aussi réaliser des cappuccinos délicieux grâce à la buse vapeur. Elle est aussi très facile à nettoyer.

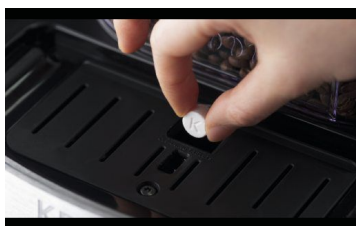


QUATTRO FORCE KRUPS, des machines révélatrice d'arômes :

Dégustez un espresso de qualité professionnelle bien équilibré et riche en arôme. La technologie KRUPS garantit un tassage homogène et puissant de la mouture de café grâce à son système hydraulique combiné à une pompe 15 bars. Profitez d'une percolation optimisée pour apprécier un café parfait, adapté à vos envies.

QUATTRO FORCE KRUPS, des machines fiables et robustes :

Fabriquées à l'usine de Mayenne en France, bénéficiez d'une qualité irréprochable, grâce aux tests et aux contrôles des machines KRUPS à chaque étape de la production. Un broyage des grains de café optimal grâce au broyeur métallique ultra résistant et performant avec 3 finesses de mouture pour obtenir un café fraîchement moulu plus ou moins corsé selon vos envies.



QUATTRO FORCE KRUPS, des machines faciles à entretenir et à utiliser :

Un entretien facilité sans intervention à l'intérieur de la machine grâce au système hydraulique autonettoyant. Des programmes automatiques de rinçage, nettoyage et détartrage. Laissez-vous guider dans la réalisation de vos boissons jour après jour grâce à leur interface très intuitive, leur écran LCD*. Réalisez, en toute simplicité, un café léger ou corsé, court ou long parfaitement adapté à vos envies.

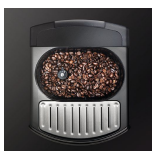
*Selon les modèles

QUATTRO FORCE KRUPS,
des machines compactes et élégantes :
Appréciez l'élégance & la compacité des machines expresso KRUPS, sans compromis sur la capacité. Elles s'intègrent parfaitement dans votre cuisine sur votre plan de travail.



PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photo(s) de recettes



Packaging

[product.madein]



GLOBAL

- Puissance 1450 W
- Pression 15 bar
- Personnalisation de la quantité OUI
- Machine avec affichage (écran) OUI
- Interface Écran LCD
- Moulins à café Broyeur à grains avec cônes métalliques
- Capacité du récipient de café grains 260 g
- Capacité du réservoir d'eau 1,7 L
- Réservoir d'eau amovible OUI
- Détection du réservoir d'eau vide OUI
- Capacité de bac de récupération de café 9
- Système de chauffe Thermoblock compact (CTS) OUI
- Buse vapeur OUI
- Nombre de recettes 4
- Recettes espresso, café corsé, café et café long

TECHNIQUES

- Nombre de tasse par cycle 2
- Nombre de tasse de café au lait par cycle 1
- Réglage de l'infusion du café 6-9 g
- Réglage du volume d'eau OUI
- Réglage finesse de la mouture Manuel (3 niveaux)
- Force prédéfinie du café 3
- Nombre de niveaux de température 3
- Double cycle automatique pour les grands cafés (de 220ml) OUI
- Sortie de café réglable en hauteur OUI
- Distance maximale entre la buse de café et le bac de récupération 11,7 cm
- Fonction vapeur OUI
- Fonction eau chaude OUI

MAINTENANCE

- Détection automatique du détartrage Automatique
- Programme de rinçage Manuel
- Programme de nettoyage Automatique
- Alerte détartrage Automatique
- Système de filtration d'eau OUI

AUTRES

- Kit de bienvenue Pastilles de nettoyage XS3000
- Horloge OUI
- Bouton Marche/Arrêt OUI
- Programmable Auto on OUI
- Arrêt automatique programmable OUI
- Bac de récupération amovible OUI
- Coloris Noir
- Garantie 2 ans / 6 000 cycles

- Pays d'origine France
- Garantie 2 ans
- Disponibilité des pièces détachées 10 ans

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3700342428711 EAN UC :	1	8	3	24	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	326 x 240 x 360 (mm)	381 x 287 x 484 (MM)	396 x 298 x 510 (MM)	1 200 x 800 x 1 650 (MM)
Poids	8 (kg)	9,3 (KG)	9,3 (KG)	223,2 (KG)