



reddot design 2022  
best of the best



Disfruta de la especialidad del café de la tercera ola en casa, **de grano a espresso en menos de un minuto**. Lo mejor de la Barista Express Impress® es que con el **sistema Impress Puck™** lograrás la dosis perfecta y un prensado preciso, además de evitar mejor que el café molido manche la cafetera y la encimera. Nuestras cafeteras espresso utilizan la dosis justa de café recién molido, aseguran un control preciso de la temperatura, presión óptima de agua y auténtica leche microespumada, esencial para el latte art. La dosis de café molido se calcula automáticamente según el último uso para obtener la cantidad perfecta la próxima vez. Se ejerce una presión de 10 kg y se termina con un giro de 7°, al igual que los baristas profesionales, para conseguir un resultado impecable. Con la dosis ideal de 18 gr de granos recién molidos y un portafiltros de acero inoxidable de 54 mm de estilo profesional, se crea un café con cuerpo y un aroma delicioso y complejo. Un espresso opulento, cremoso y de color caramelo comienza con una preinfusión a baja presión, seguida de un proceso de extracción a alta presión (9 bares), gracias a nuestra bomba italiana de 15 bares. El sistema de calentamiento con resistencia helicoidal cuenta con **control de temperatura PID** para calentar el agua a exactamente 93 °C y así conseguir un sabor equilibrado a la perfección.

- Potencia: 1.850 W.
- Voltaje: 220–240 V.
- Capacidad depósito café: 250 g.
- Capacidad depósito agua (sin BPA): 2 L.
- Molinillo de café integrado, cónico de muela y 25 ajustes de molido.
- **Sistema Impress Puck™**: logra la dosis perfecta y un prensado preciso.
- **Sensor de gran precisión**: el calibrador avisa de que se ha alcanzado el nivel correcto y el sistema automáticamente recuerda el ajuste para la próxima vez.
- **Sistema de calentamiento con resistencia helicoidal y control de temperatura PID** para calentar el agua a exactamente 93 °C y así conseguir un sabor equilibrado a la perfección.
- **Purga automática.**
- **Vapor potente a 130°**: crea una sedosa microespuma en un momento.
- **Funciones**: Dosificación manual/automática, 25 grosores de molido, extracción para 1 taza y 2 tazas.
- **Acc. incl.**: Portafiltros de acero inox. de 54 mm, jarra para leche de acero inox. de 480 ml, filtros presurizados y no presurizados para 1 y 2 tazas, filtro de agua y soporte, herramienta niveladora Razor™, pastillas de limpieza, llave Allen, herramienta de limpieza para el vaporizador, disco de limpieza, cepillo de limpieza, polvo descalcificador.
- Cafetera de acero azul ciruela.

<https://youtu.be/Efr9foiXm9I>  
<https://marketinginfo.es/sage -ses876bss4eeu1-2>

**DATOS LOGÍSTICOS:**

Código de Barras: 9355973098006  
 Unidades de Embalaje: 1  
 Medidas producto (An-Al-Pr): 33,00 X 41,00 X 38,00 cm  
 Peso neto producto: 10,980 Kg  
 Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 39,20 X 43,90 X 39,50 cm  
 Peso bruto embalaje unitario: 12,920 Kg  
 Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 39,20 X 43,90 X 39,50 cm  
 Peso bruto embalaje: 12,920 Kg