



DEALSA

CAFETERA ESPRESSO SEMIAUTOMÁTICA CON MOLINILLO INTEGRADO

Cafetera espresso semiautomática con molinillo integrado, diseñada para ofrecer un café de calidad profesional en la comodidad de tu hogar.

Extrae el máximo sabor y aroma de cada grano con su sistema de alta presión, control preciso de temperatura y espumador de leche profesional.



Molinillo Integrado



15 Bares de Presión



Control de Temperatura PID



Espumador de Leche



Función de 1 y 2 Tazas



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Número de modelo del artículo	CM5020B-UL
	Capacidad del tanque de agua	2,96 qt / 2,8 L
	Bomba de alta presión	15 bares
	Volumen de taza de espresso	1 taza: 0,53 – 1,76 oz 2 tazas: 1,58 – 3,17 oz
	Capacidad del molinillo (tolva)	200 g de granos de café
	Niveles de molienda	30 niveles
	Filtros incluidos	2 filtros de acero inoxidable (1 taza y 2 tazas)
	Presión de extracción	15 bares
	Sistema de calentamiento	Precalentamiento rápido en 35 s Control de temperatura PID (92 °C / 197 °F)
	Función	Función de 1 y 2 tazas
	Espumador de leche	Varilla de vapor profesional (espuma densa y suave)
	Material	Acero inoxidable
	Voltaje	110 V / 60 Hz
	Potencia	–
	Dimensiones del producto	13,5 x 13,7 x 16,2 pulgadas (343 x 348 x 412 mm)
	Peso neto	20,28 libras / 9,2 kg



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La cafetera espresso semiautomática VEVOR con molinillo integrado combina tecnología avanzada y diseño elegante para ofrecer una experiencia de café profesional en casa. Su molinillo integrado con 30 niveles de molienda y su bomba de alta presión de 15 bares garantizan una extracción óptima, resaltando el aroma y sabor de cada grano. Con control de temperatura PID, espumador de leche profesional y función de 1 y 2 tazas, permite preparar espressos, capuccinos, lattes y más bebidas con calidad de cafetería. Fabricada en acero inoxidable, es resistente, segura y fácil de limpiar, ideal para los amantes del buen café.



RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

- Llena el tanque de agua con agua limpia y fresca.
- Utiliza granos de café de buena calidad.
- Ajusta el nivel de molienda según el tipo de café que desees preparar.
- Limpia la varilla de vapor después de cada uso.
- Vacía y limpia la bandeja de goteo regularmente.
- Realiza el ciclo de descalcificación periódicamente para mantener el rendimiento de la máquina.



CONTENIDO DEL EQUIPO

- Cafetera espresso semiautomática con molinillo integrado (1 unidad).
- Cable de alimentación.
- Manual de usuario.

FICHA TÉCNICA



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ **Molinillo integrado y molienda personalizable:**
Tolva con capacidad para 200 g de granos de café y 30 niveles de molienda para adaptar el café a tus preferencias.
- ✓ **Extracción de alta presión:**
Bomba italiana de 15 bares que extrae café de alta calidad, rico en crema y aroma. Precalentamiento rápido en 35 segundos y control de temperatura PID que mantiene el agua a 92 °C (197 °F) para un sabor rico y auténtico.
- ✓ **Potente espumador de leche:**
Varilla de vapor profesional para crear espuma de leche densa y suave. Permite preparar arte latte y también dispensar agua caliente para té y otras bebidas.
- ✓ **Función de 1 y 2 tazas:**
Incluye 2 filtros de acero inoxidable (1 taza y 2 tazas). Selecciona fácilmente la función deseada desde el panel de control. Manómetro que permite controlar la presión con precisión para una extracción óptima.
- ✓ **Diseños seguros y bien pensados:**
Liberación automática de presión y protección contra calentamiento en seco para mayor seguridad. Tanque de agua desmontable de gran capacidad de 2,8 L y bandeja de goteo extraíble para una limpieza fácil. Función de descalcificación que extiende la vida útil de la máquina.