

MACHINE EXPRESSO



Envie de redécouvrir les arômes intenses d'un espresso italien ? Offrez-vous la qualité d'une machine professionnelle avec la EXP530 de H.Koenig.

Savez-vous qu'un véritable espresso nécessite une pression constante comprise entre 8 et 12 bars ? La café doit couler lentement pour obtenir une mousse onctueuse et délicate.

La torréfaction, la sélection du café et la mouture sont des étapes essentielles pour découvrir des arômes complexes diversifiées.

La machine espresso EXP530 de H.Koenig a été conçue pour réussir à la perfection la préparation de votre espresso à l'italienne.

De nouveaux plaisirs intenses autour du café.

Caractéristiques

- Pression : max 15 bars
- Pompe de fabrication italienne
- Baromètre intégré
- Buse vapeur
- Type de chauffe : Thermoblock
- Corps en acier inoxydable : 1,7L
- Plateau chauffe tasses
- Puissance : 1450W
- Fourni avec 2 filtres inox : «Single» & «Duo»

Détails logistiques

- QTÉ conteneur : 622 pcs
- QTÉ palette : En cours
- QTÉ palette 1,80m : En cours
- QTÉ master carton : 1 pc
- Dimensions packaging : 35,5 x 36,5 x 28,5 cm (L*H*P)
- Dimensions produit : En cours (L*H*P)
- Poids brut master carton : 8,3 kg
- Poids brut produit : 6,8 kg
- Poids net produit : En cours

Aperçu du packaging



Code EAN



Informations

Code douanier : En cours
DEEE : En cours