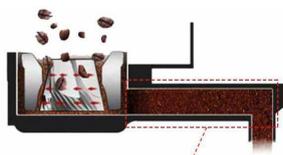


Optimale Brühtemperatur
von 92 - 96 °C für eine
Reduktion der Bitterstoffe

Sie haben die Wahl: Bohnen
frisch mahlen oder Kaffee-
pulver direkt einfüllen



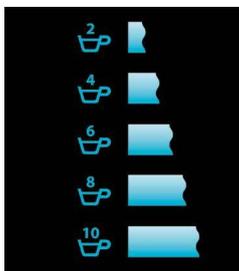
CASO Grande Aroma 100



Herkömmliche Geräte

Vertikale Kaffeezufuhr:

- Keine Rückstände des Kaffeepulvers im Mahlwerk
- Längere Lebenszeit: Kein Blockieren des Mahlwerks
- Gleichbleibendes Aroma



**Eingebaute Pumpe
zur automatischen
Wasserdosierung**



Produktdaten

Art. Nr.	1856
EAN	4038437018561
Maße (BxHxT)	195 x 440 x 330 mm
Gewicht	4 kg
Kapazität	Bis zu 10 Tassen
Leistung	1000 Watt
Spannung	220-240V~,50/60Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

DESIGN KAFFEEMASCHINE MIT KEGELMAHLWERK

Grande Aroma 100

- + Programmierbare Kaffeemaschine mit Edelstahlapplikationen für bis zu 10 Tassen Kaffee
- + Abnehmbarer Wassertank (ca. 1,4 Liter) mit Wasserstandsanzeige
- + Leistungsstarke 1000 Watt
- + **Leises und zur einfacheren Reinigung herausnehmbares Kegelmahlwerk, 10-stufig einstellbar von fein bis grob**
- + Optional auch für Kaffeepulver geeignet
- + Optimale Brühtemperatur von 92 - 96 °C für eine Reduktion der Bitterstoffe
- + **Zwei wählbare Aromastärken: mild und stark**
- + Schwenkfilter mit Tropfstopf
- + **Automatisches Dosiersystem: die optimale Mahlmenge wird von der Maschine automatisch der gewählten Tassenanzahl/Kaffeestärke angepasst**
- + **Mit praktischer LED-Uhr und Startzeitvorwahl**
- + **Mit automatischer Wasserdosierung - die Wassermenge wird automatisch auf die ausgewählte Tassenanzahl (2/4/6/8/10) angepasst**
- + Mit 35 min Warmhaltezeit
- + Inkl. Dauerfilter für das Brühen von Kaffee, Kaffeelöffel zum Portionieren und Reinigungsbürste