



## 5KES6503 Artisan Espresso Noir truffe KitchenAid

Merk: KitchenAid  
 Model: 5KES6503EBK



**€ 449,99**



SCANNER POUR  
 COMMANDER

### OMSCHRIJVING

Conçue avec deux capteurs de température intelligents  
 Pour conserver une température de préparation parfaite, dose après dose

Porte-filtre de 58 mm de diamètre de qualité professionnelle à base plate avec 2 becs encastrés  
 Maintient une chaleur optimale pendant l'extraction et rend le tassage plus facile et plus stable  
 Pour préparer simultanément 1 ou 2 doses d'espresso

Pré-infusion basse pression et pompe italienne à 15 bars  
 Pour ajouter lentement et régulièrement de l'eau au café moulu  
 Pour créer une dose d'espresso riche et intense

Technologie de chauffage rapide à bloc thermique  
 Pour chauffer l'eau à une température de préparation idéale en moins de 45 secondes

Contrôle optimal de la température PID (proportionnel intégral différentiel)  
 Pour maintenir la température dans la plage optimale de l'espresso

Sélecteur de dose Pour préparer facilement 1 ou 2 doses d'espresso

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

Pour programmer la taille de dose souhaitée

La buse à vapeur fournit de la vapeur ou distribue de l'eau chaude

Pour créer de la mousse riche ou du lait chaud pour les cappuccinos ou les lattes, ou de l'eau chaude pour les americanos ou les thés

Conception compacte et élégante avec boîtier en métal Robuste et durable S'adapte parfaitement à votre plan de travail et à votre intérieur

À utiliser avec le mousser à lait automatique\* qui se fixe à la machine à espresso KitchenAid

Plus facile à utiliser que les buses à vapeur traditionnelles

Pour préparer du lait pour de délicieux lattes et cappuccinos

À utiliser avec le broyeur à café\* KitchenAid

Choisissez la taille de mouture de votre choix, de l'espresso authentique à la presse française plus grossière

Pour préparer du café fraîchement moulu

\*Vendus séparément

## SPECIFICATIE

### Café

fonction d'eau chaude	<input checked="" type="checkbox"/>
Tasses maximum par réservoir	2

### Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Couleur secondaire	Noir volcan
Matière	Acier inoxydable

### Confort

Réservoir d'eau amovible	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

### Général

Contenu du réservoir à eau	1,4 Litres
Pression	15 bar
Type d'espresso	Manuel
Type de café	Café moulu

### Lait

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00\*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

Fonction mousser  
lait automatique  
Lait moussant via  
un tuyau de vapeur



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u30 tot 18u00*
<b>DI</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>WOE</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>DO</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

<b>VRIJ</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>ZAT</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
<b>ZON</b>	GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar