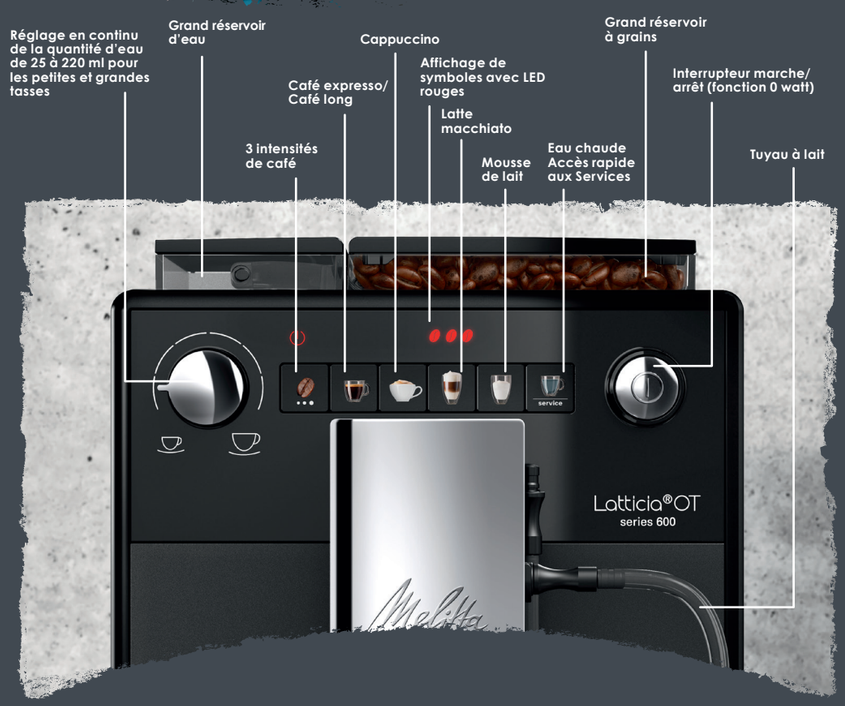


Autres caractéristiques :

- Réglage en continu de la quantité d'eau de 25 à 220 ml pour les petites et grandes tasses
- Économique et pratique : une fois l'interrupteur 0 watt activé, la machine à expresso automatique Melitta® Latticia® OT se met hors tension
- Éléments en chrome : bec verseur, bouton rotatif, interrupteur marche/arrêt
- Réservoir d'eau amovible XL avec capacité de 1,5 L et détection automatique du niveau d'eau
- Réservoir à grains de 250g
- 5 niveaux de finesse de mouture
- 1450 watts
- Dimensions (L x H x P) 200 x 352 x 459 mm



Désignation du produit	Numéro du modèle	GTIN 40.06508.
Latticia® OT, noir mat	F30/0-100	22392.3

OFFICIAL COFFEE PARTNER OF MANCHESTER UNITED

9196 ® Marque déposée d'une société du Groupe Melitta

LATTICIA® OT

PREMIUM
COMFORT
STANDARD



Melitta®, le secret d'un grand café

LATTICIA® OT

LE LAIT DANS TOUS SES ÉTATS !

La nouvelle machine à expresso automatique Melitta® Latticia® OT est l'une des plus compactes du marché : elle trouve sa place dans toutes les cuisines ! Côté fonctionnalités et caractéristiques techniques elle a pourtant déjà tout d'une grande.

Elle abrite non seulement l'expertise de Melitta®, mais aussi un nouveau système de préparation du lait très innovant : grâce à la double émulsion, vous obtenez une mousse de lait bien chaude et particulièrement onctueuse. La fonction One Touch permet de préparer en un seul geste un expresso, un cappuccino, un latte macchiato ou de la mousse de lait.

Vous avez besoin de préparer deux tasses simultanément ? Avec le mode deux tasses, il suffit d'appuyer deux fois sur la touche de préparation de la boisson souhaitée. Et pour faire durer le plaisir, cette machine est dotée de deux grands réservoirs pour l'eau et le café en grains.

Melitta® Latticia® OT – Tout le plaisir du café en appuyant sur une touche!

POINTS FORTS



Latte Perfection System
Grâce au nouveau système Latte Perfection, il suffit d'appuyer sur une touche pour que toutes vos envies de mousse de lait prennent vie. La double émulsion offre une mousse de lait fine, dense et à la parfaite température pour déguster une boisson chaude.



One Touch
Expresso, cappuccino et latte macchiato : grâce aux touches modernes de l'écran de commande, il suffit d'une pression pour obtenir la spécialité de café désirée. La fonction One Touch vous permet également de préparer de la mousse de lait ou de l'eau chaude en un clin d'oeil.



Moulin ultra-silencieux
Dégustez un café fraîchement moulu sans réveiller toute la maisonnée. Votre machine à expresso automatique est dotée d'un moulin conique en acier inoxydable ultra-silencieux qui moud les grains de café rapidement et silencieusement.



Réservoirs à grains et réservoir d'eau XL
La machine à expresso automatique Latticia® OT dispose d'un grand réservoir d'eau amovible d'une capacité de 1,5 l et d'un grand réservoir à grains d'une capacité de 250 g.



Une assistance instantanée
Téléchargez l'application Melitta® Companion® sur votre smartphone. Vous y trouverez des informations et des tutoriels pratiques. L'application vous donne également accès à un service de diagnostic rapide et efficace pour entretenir votre machine et prolonger sa durée de vie.



UN PLAISIR UNIQUE À LA DÉGUSTATION



La dégustation d'un café aromatique
Le nouveau système de commande de la pompe assure un temps de contact idéal entre l'eau et le café. Redécouvrez les deux grands classiques, l'expresso et le café long, dans une version encore plus aromatique.



Italian Preparation Process
Café? Lait? Mousse de lait? Quel était le bon ordre de préparation? Le procédé de préparartion authentique permet de préparer les spécialités de café en faisant intervenir les différents ingrédients au bon moment et dans un ordre précis.



Réglage de l'intensité du café
Réglez l'intensité du café selon vos goûts : léger, médium, corsé. Cela déterminera la quantité de grains utilisée. Trois niveaux d'intensité pour une dégustation personnalisée.



Cinq niveaux de réglage de la finesse de mouture
Le café comme vous l'aimez, fraîchement moulu à partir de grains de café entiers.

UTILISATION INTUITIVE



Mode deux tasses
Café partagé, plaisir décuplé : le mode 2 tasses vous permet de préparer deux boissons lactées à base de café simultanément. Une fonction qui fera également le bonheur de ceux qui boivent beaucoup de café.



Bec d'écoulement du café réglable en hauteur
Réglable en hauteur jusqu'à 135mm, le bec d'écoulement vous permet d'utiliser des grands verres à latte macchiato ou de grands mugs.



Réglage en continu de la quantité d'eau
La machine permet de préparer 25 à 220 ml de boisson, lactée ou non.



Grille anti-rayures
Le nouveau plateau récolte-goutte se présente sous la forme d'une grille en acier inoxydable dotée d'un revêtement en plastique anti-dérapant de haute qualité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN FACILES



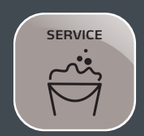
Système de préparation du lait
Le nouveau système de préparation du lait permet un nettoyage facile et hygiénique.



Programme de nettoyage et de détartrage automatique
Votre machine à expresso automatique vous indique sur l'écran à quel moment vous devez effectuer un nettoyage ou détartrage.



Chambre d'extraction amovible
La chambre d'extraction se retire entièrement et facilement pour permettre un nettoyage en toute simplicité. L'intérieur de la machine est donc facilement accessible et peut être nettoyé sans effort.



Accès aux services
La touche Service offre un accès rapide aux programmes de nettoyage et de détartrage, aux réglages de la température d'extraction et de la dureté de l'eau ou encore à la fonction d'arrêt automatique. Elle vous guide également dans les étapes du remplacement de la cartouche filtrante.



Compatible avec les cartouches filtrantes
Pour un café encore plus savoureux, nous vous recommandons d'utiliser une cartouche filtrante Melitta® Pro Aqua. Autre avantage de la cartouche filtrante : votre machine à expresso automatique n'aura besoin d'être détartrée qu'une fois par an*. La cartouche filtrante permet de retarder le plus longtemps possible la formation de dépôts calcaires sur tout le circuit d'eau.

* Cette indication est basée sur l'utilisation d'une tasse de 120 ml avec six préparations par jour et six remplacements de cartouche en fonction des spécifications de l'appareil.