



Saeco Odea

Machine espresso Super Automatique

- Mousseur à lait classique
- Argent

R!9755/21

Conception tendance et fonctionnelle pour votre espresso

Gamme Odea standard

Gamme Odea standard

Avantages

Un authentique café italien

- Du café sans temps d'attente, grâce à la chaudière à chauffe rapide
- Une délicieuse mousse de lait grâce au mousseur à lait classique
- Chaque grain parfaitement moulu grâce à nos moulins en métal

Préparez des boissons à votre goût

- Gardez la longueur et l'intensité de votre café en mémoire
- Jouez avec le degré de richesse du café grâce à nos broyeurs réglables

Facile à nettoyer et à entretenir

- Une machine toujours propre grâce au nettoyage automatique du circuit
- Nettoyage facile grâce au groupe café amovible

PHILIPS

Fonctions

Nettoyage automatique du circuit



Saeco a conçu cette machine espresso pour qu'elle nettoie automatiquement à l'eau son circuit de café lorsque vous l'allumez ou que vous l'éteignez. Ainsi, vous savourez un café au goût pur à chaque tasse.

Chaudière à chauffe rapide



Avec la technologie de chaudière à chauffe rapide Saeco, votre machine est toujours prête. Désormais, vous n'aurez plus à attendre entre chaque espresso.

Mousseur à lait classique



Cette machine espresso Saeco est équipée d'un mousseur à lait classique également appelé « pannarello » par les baristas. Il produit de la vapeur et doit être plongé dans le lait pour préparer une magnifique mousse de lait. Libérez le barista qui est en vous en préparant de délicieuses boissons à base de lait selon la méthode traditionnelle !

Moulins en métal



Nos moulins en métal vous garantissent toujours une mouture impeccable.

Mémoire la longueur et l'intensité de votre café



Vous obtiendrez toujours une tasse d'espresso parfaite, préparée comme vous l'aimez, grâce à notre fonction Mémo vous permettant de régler la longueur et l'intensité du café selon votre goût. Savourez une excellente boisson à base de café dans votre tasse préférée, à la simple pression d'un bouton.

Broyeurs réglables à 5 niveaux



Différents mélanges nécessitent différents niveaux de mouture pour révéler au mieux leur parfum. Cette machine espresso offre 5 niveaux différents de mouture, de la plus fine pour un espresso intense à la plus grosse, pour un café léger.

Groupe café amovible



Le groupe café, une invention de Saeco assurant l'automatisation de la préparation, est le cœur de nos machines espresso. Le groupe café est, selon le modèle, facilement accessible en façade ou sur le côté. Vous pouvez le retirer facilement afin de le nettoyer tout simplement sous le robinet, pour une hygiène optimale.

Descriptions

Notez que ceci est un dépliant avant-vente. Le contenu de ce dépliant reflète nos connaissances à la date et pour le pays mentionnés ci-dessus. Le contenu de ce dépliant est susceptible d'être modifié sans avis préalable. Philips décline toute responsabilité quant au contenu de ce dépliant.

Spécificités techniques

Matériau de la chaudière	Acier inoxydable (inox)
Nombre de chaudières	1 chaudière
Pression de l'eau de la pompe	15 bars (espresso parfait)
Types de café compatibles	Grains de café entiers
Pays d'origine	Conçu en Italie Fabriqué en Europe
Groupe café amovible	Oui
Alimentation	1 400 W
Tension	230 volt
Fréquence	50 Hz
Longueur du cordon	80 cm

Entretien

Deux ans de garantie internationale	Oui
-------------------------------------	-----

Poids et dimensions

Dimensions du produit (l x P x H)	292 x 381 x 368 millimètre
Poids du produit	8,5 kg
Capacité du bac à grains	180 g
Capacité du bac à marcs	14 marcs de café
Capacité du réservoir d'eau	1,5 l

Un authentique espresso

Technologie Espresso	Système d'adaptation Saeco Système d'arôme : pré-infusion
----------------------	--



Les données sont sujettes à changement
2015, août 2
Version: 3.1.1
EAN:

© 2015 Koninklijke Philips Electronics N.V.
Tous droits réservés.

Les données sont sujettes à changement sans préavis. Les noms et marques sont la propriété de Koninklijke Philips Electronics N.V. ou de leurs ayants droits respectifs.

www.philips.com