



Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU | Máquina de café | 20 bares, espumador de leche



link to the product:

<https://www.batna24.com/es/p/cafeteras-y-cafe/xiaomi-semi-automatic-espresso-machine-eu-maquina-de-cafe-20-bares-espumador-de-leche>

Price: **419,00 zł** gross / 340,65 zł net



Manufacturer: XIAOMI

Referention number: DNXXGHIIONKRMMNL



Product features

Tipo de producto	Espresso machine
Altura	284 mm
Depósito para café preparado	Taza
Ancho	275 mm
Profundidad	137 mm
Espumador de leche incorporado	Yes
Guía del usuario IFU	Yes
Bandeja de goteo extraíble	Yes
Fácil de limpiar	Yes
Calentador de tazas	Yes
Tipo de control	Tocar
Frecuencia de entrada AC	50 Hz
Voltaje de entrada AC	220 V
Color del producto	Negro
Potencia	1350 W
Tipo de instalación	Encimera
Preparación de Espresso macchiato	Yes
Preparación de cappuccino	Yes
Preparación de espresso	Yes
Pantalla incorporada	Yes
Presión máxima	20 bar
Café tipo de entrada	Coffee beans

Máquina de café	Semiautomático
Peso del producto	3500 g

Full product description

Cafetera Xiaomi

La Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU es una cafetera de petaca que le ofrece un control total sobre el proceso de preparación. Si busca un producto que combine calidad artesanal con precisión en la preparación, esta cafetera Xiaomi podría ser la elección correcta. Funcionará bien tanto para un café rápido por la mañana como para sabores más intensos para entendidos. La cafetera espresso semiautomática Xiaomi EU funciona a una presión de 20 bares, lo que permite extraer con precisión el aroma y los aceites esenciales del café molido. Gracias a su funcionamiento intuitivo y su tamaño compacto, cabe sin esfuerzo en la encimera de la cocina.



Presión 20 bar - pleno aroma

La cafetera espresso semiautomática Xiaomi funciona a 20 bares de presión, lo que contribuye a la extracción de un sabor profundo y un aroma intenso. La alta presión permite una extracción precisa del café molido, lo que es especialmente importante para el espresso y su cremosa espuma. Es una solución valorada por quienes aprecian la plenitud de sabor en cada taza.



Control de temperatura: preparación precisa

La cafetera utiliza un control de temperatura en tiempo real, que garantiza parámetros constantes durante todo el proceso de preparación. La temperatura es crucial a la hora de preparar distintos tipos de café: demasiado baja provoca acidez, demasiado alta, amargor. Gracias a este sistema, el café mantiene siempre un perfil de sabor estable.



Control de temperatura - gusto supervisado

El sistema NTC controla la temperatura en tiempo real, eliminando el riesgo de sobrecalentar o subtostrar el café. Una temperatura estable produce un perfil de sabor limpio y uniforme, sin amargor ni acidez. Es el control de la temperatura lo que marca la diferencia entre una preparación al azar y un ritual bien pensado. La máquina mide sólo 27,5 x 13,7 x 28,4 cm, por lo que cabe fácilmente incluso en una cocina pequeña.



Espumado de leche: chorro de vapor potente y preciso

La boquilla incorporada de 8 mm de diámetro produce un chorro de vapor constante y potente para crear una microespuma cremosa. La junta móvil permite un manejo cómodo, incluso para usuarios principiantes. Así podrá preparar un capuchino o un café con leche de calidad similar a la de una cafetería.

