



Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU | Macchina per il caffè | 20 bar, cappuccinatore



link to the product:

<https://www.batna24.com/it/p/macchine-da-caffe-e-caffe/xiaomi-semi-automatic-espresso-machine-eu-macchina-per-il-caffe-20-bar-cappuccinatore>

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



Manufacturer: XIAOMI

Referention number: DNXXGHIIONKRRMMNL



Product features

Tipo di prodotto	Espresso machine
Altezza	284 mm
Vaschetta per caffè preparato	Tazza
Larghezza	275 mm
Profondità	137 mm
Montalatte integrato	Yes
Istruzioni / manuale utente	Yes
Vassoio anti-goccia rimovibile	Yes
Facile da pulire	Yes
Scalda tazza	Yes
Tipo di controllo	Tocco
Frequenza di ingresso AC	50 Hz
Tensione di ingresso AC	220 V
Colore del prodotto	Nero
Potenza	1350 W
Posizionamento dell'apparecchio	Piano di lavoro
Preparazione del caffè macchiato	Yes
Preparazione di cappuccino	Yes
Preparazione di caffè espresso	Yes
Display incorporato	Yes
Pressione massima	20 bar
Tipologia di caffè utilizzato	Coffee beans

Tipologia macchina del caffè	Semi-automatico
Peso prodotto	3500 g

Full product description

Macchina da caffè Xiaomi

La **Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU** è una macchina da caffè a fiaschetta che offre un controllo completo sul processo di erogazione. Se siete alla ricerca di un prodotto che combini qualità artigianale e precisione nella preparazione, questa macchina da caffè Xiaomi potrebbe essere la scelta giusta. Funziona bene sia per un caffè mattutino veloce che per sapori più intensi per gli intenditori. La macchina per espresso semiautomatica Xiaomi EU funziona a una pressione di 20 bar, che consente di **estrarre con precisione l'aroma e gli oli essenziali** dal caffè macinato. Grazie al suo funzionamento intuitivo e alle dimensioni compatte, si adatta senza problemi al bancone della cucina.



Pressione 20 bar - aroma pieno

La macchina per espresso semiautomatica Xiaomi funziona con una **pressione di 20 bar**, che contribuisce all'**estrazione di un gusto profondo e di un aroma intenso**. L'alta pressione consente un'estrazione precisa dal caffè macinato, particolarmente importante per l'espresso e la sua schiuma cremosa. È una soluzione apprezzata da chi apprezza la pienezza del gusto in ogni tazza.



Controllo della temperatura - erogazione precisa della birra

La macchina da caffè utilizza un **controllo della temperatura in tempo reale**, che garantisce parametri costanti durante l'intero processo di erogazione. La temperatura è fondamentale quando si preparano diversi tipi di caffè: una temperatura troppo bassa provoca acidità, una troppo alta amarezza. Grazie a questo sistema, il caffè mantiene sempre un profilo aromatico stabile.



Controllo della temperatura - gusto supervisionato

Il sistema NTC controlla la temperatura in tempo reale, eliminando il rischio di surriscaldamento o sottotostatura del caffè. Una temperatura stabile produce un profilo di gusto pulito e costante, senza amarezza o acidità. È il controllo della temperatura a fare la differenza tra un'erogazione casuale e un rituale ponderato. La macchina misura solo **27,5 x 13,7 x 28,4 cm** e si adatta facilmente anche alle cucine più piccole.



Schiumatura del latte - getto di vapore potente e preciso

L'ugello integrato da 8 mm di diametro produce **un flusso di vapore costante e potente** per creare una micro-schiuma cremosa. **Il giunto mobile** consente un utilizzo confortevole anche per gli utenti meno esperti. Questo vi permetterà di preparare un cappuccino o un latte di qualità simile a quello del caffè.

