



Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU | Máquina de café | 20 bar, espumador de leite



link to the product:

<https://www.batna24.com/pt/p/maquinas-de-cafe-e-cafe/xiaomi-semi-automatic-espresso-machine-eu-maquina-de-cafe-20-bar-espumador-de-leite>

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



Manufacturer: XIAOMI

Referention number: DNXXGHIIONKRMMNL



Product features

Tipo de produto	Espresso machine
Altura	284 mm
Reservatório para café moído	Chávena
Largura	275 mm
Profundidade	137 mm
Espumador de leite integrado	Yes
IFU/manual do utilizador	Yes
Tabuleiro removível	Yes
Fácil de limpar	Yes
Aquecedor de copos	Yes
Tipo de controlo	Toque
Frequência de entrada AC	50 Hz
Voltagem de entrada AC	220 V
Cor do produto	Preto
Potência	1350 W
Local de colocação	Bancada
Preparação de Espresso Macchiato	Yes
Preparação de cappuccino	Yes
Preparação de expresso	Yes
Visor incorporado	Yes
Pressão máxima	20 bar
Tipo de entrada de café	Coffee beans

Tipo de cafeteira	Semi-automático
Peso do produto (lb)	3500 g

Full product description

Máquina de café Xiaomi

A **Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU** é uma máquina de café de balão que lhe dá controlo total sobre o processo de preparação. Se está à procura de um produto que combine qualidade artesanal com precisão na preparação, esta máquina de café Xiaomi pode ser a escolha certa. Funcionará bem para um café matinal rápido, bem como para sabores mais intensos para os conhecedores. A máquina de café expresso semi-automática Xiaomi EU funciona a uma pressão de 20 bar, o que permite **a extração precisa do aroma e dos óleos essenciais** do café moído. Graças ao seu funcionamento intuitivo e ao seu tamanho compacto, cabe sem esforço na bancada da cozinha.



Pressão 20 bar - aroma completo

A máquina de café expresso semi-automática Xiaomi funciona a **20 bar de pressão**, o que contribui para a **extração de um sabor profundo e de um aroma intenso**. A alta pressão permite uma extração precisa do café moído, o que é particularmente importante para o expresso e a sua espuma cremosa. É uma solução valorizada por aqueles que apreciam a plenitude do sabor em cada chávena.



Controlo da temperatura - preparação precisa

A máquina de café utiliza **um controlo de temperatura em tempo real**, que garante parâmetros constantes durante todo o processo de preparação. A temperatura é crucial na preparação de diferentes tipos de café - demasiado baixa resulta em acidez, demasiado alta em amargor. Graças a este sistema, o café mantém sempre um perfil de sabor estável.



Controlo da temperatura - gosto controlado

O sistema NTC controla a temperatura em tempo real, eliminando o risco de sobreaquecimento ou de sub torrefação do café. Uma temperatura estável produz um perfil de sabor limpo e consistente, sem amargor ou acidez. É o controlo da temperatura que faz a diferença entre uma preparação casual e um ritual cuidadoso. A máquina mede apenas **27,5 x 13,7 x 28,4 cm**, o que faz com que se adapte facilmente mesmo a uma cozinha pequena.



Espuma de leite - jato de vapor potente e preciso

O bocal incorporado de 8 mm de diâmetro produz **um fluxo de vapor potente e constante** para criar uma microespuma cremosa. **A articulação móvel** permite uma utilização confortável, mesmo para utilizadores principiantes. Isto permitir-lhe-á preparar um cappuccino ou um latte com qualidade de café.

