

## SAGE SES990BSS4EEU1 CAFETERA ORACLE™ TOUCH INOX



El funcionamiento automatizado **con pantalla táctil** simplifica la forma de preparar tu café favorito en **tres sencillos pasos: moler, infundir y añadir leche**. Puedes ajustar fácilmente la intensidad del café, la textura y la temperatura de la leche para prepararlo a tu gusto. Después lo puedes guardar con un nombre único. Crea y guarda hasta 8 cafés personalizados. **Con automatización en cada paso, solo tienes que deslizar con el dedo y seleccionar** Espresso, Long Black, Latte, Flat White o Cappuccino para disfrutar de un café de calidad profesional en casa. El **molinillo cónico integrado** muele, dosifica y prensa automáticamente 22 gramos de café, similar a lo que hacen las máquinas profesionales de tu cafetería. La diferencia entre un espresso con sabor a quemado y otro equilibrado puede depender de un cambio de temperatura de tan solo 1 °C. The Oracle Touch **utiliza tecnología de control de temperatura digital (PID), combinada con dos calentadores exclusivos de acero inoxidable y un grupo calentado** para garantizar que la temperatura se mantenga en su intervalo óptimo. La **válvula de sobrepresión (OPV)** limita la presión máxima durante la extracción para prevenir sabores amargos en el café. También tiene una **presión de preinfusión** inicialmente baja, que aumenta gradualmente para expandir la molienda poco a poco y lograr una extracción uniforme. Un café de calidad profesional se compone de un delicado equilibrio entre el sabor del espresso y dulce leche con textura de microespuma. El vaporizador, alimentado por un calentador de vapor especializado, **texturiza automáticamente la leche a tu gusto y temperatura preferidos, creando una microespuma estilo barista** que realza el sabor del café. **¡Y después se limpia solo!** La **innovadora función de americano** sirve un espresso doble y, después, llena la taza con agua caliente a través de un conducto especial separado, del mismo modo que las máquinas comerciales de calidad.

- Potencia: 2.400 W.
- Voltaje: 220–240 V.
- Capacidad depósito café: 280 g.
- Capacidad depósito agua: 2.5 L.
- Molinillo de café integrado, cónico de muela en acero inox.
- **Ajustes: Pantalla táctil. 5 cafés clásicos preprogramados. Crea y guarda hasta 8 preparaciones de café personalizadas. Control de molido regulable. Temperatura y textura de leche programables. Espresso sencillo/doble y agua caliente.**
- **Sistema de calor triple:**
  1. El calentador de vapor exclusivo con intercambio de calor integrado ofrece una estabilidad térmica superior.
  2. El calentador de espresso especial con control PID digital ofrece una temperatura precisa del agua.
  3. Grupo calentado: la resistencia integrada controlada por PID mantiene la estabilidad térmica.

- **Temporizador:** El reloj de la dosis de espresso muestra la duración de la extracción como guía para su consistencia.
- **Válvula de sobrepresión:** Esta característica de nivel comercial limita la presión de bomba italiana de 15 bares durante la extracción, lo que evita sabores amargos en el café.
- **Función de preinfusión:** Aumenta gradualmente la presión del agua para expandir delicadamente la molienda y lograr una extracción uniforme.
- **Acc. incl.:** Minicubo para restos de café. Portafiltros de acero inox. de 58 mm. Filtros no presurizados para 1 y 2 tazas. Jarra de leche de acero inox. de 480 ml. Piezas de recambio para el vaporizador. Kit de limpieza. Tira para test de dureza del agua y filtro de agua con soporte.
- Cafetera de acero inox. cepillado y dos calentadores exclusivos de acero inox.

<https://marketinginfo.es/sage-ses990bss4eeu1>  
<https://marketinginfo.es/sage-ses990bss4eeu1-2>

### DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 9312432029810  
 Unidades de Embalaje: 1  
 Medidas producto (An-Al-Pr): 36,50 X 45,00 X 37,50 cm  
 Peso neto producto: 20,000 Kg  
 Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 46,00 X 57,00 X 46,00 cm  
 Peso bruto embalaje unitario: 20,700 Kg  
 Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 46,00 X 57,00 X 46,00 cm  
 Peso bruto embalaje: 20,700 Kg