



Con la Oracle Dual Boiler puedes preparar cafés en modo automático o manual. Con el modo automatizado y gracias a su **pantalla táctil** podrás preparar tu café favorito en **tres sencillos pasos: moler, infundir y añadir leche**. Tan solo ajusta 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, Cappuccino, Flat White, Piccolo, Latte Macchiato, Mocha, Iced Latte, Espresso Martini, Espresso Shakerato, Latte Shakerato, Chocolate Caliente, Babyccino, Té) 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. 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: 2.300 W.
- Voltaje: 220–240 V.
- Capacidad depósito café: 340 g.
- Capacidad depósito agua: 2.3 L.
- Molido automático, dosis y prensado.
- 45 opciones de ajuste molido.
- **15 programas predefinidos:** Espresso, Long Black, Latte, Cappuccino, Flat White, Piccolo, Latte Macchiato, Mocha, Iced Latte, Espresso Martini, Espresso Shakerato, Latte Shakerato, Chocolate Caliente, Babyccino, Té.
- **Guarda hasta 8 bebidas personalizadas.**
- **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.
- **Modo dual: automático o manual.**

- **Función de preinfusión:** Aumenta gradualmente la presión del agua para expandir delicadamente la molienda y lograr una extracción uniforme.
- **Auto MilQ™:** Texturización de la leche de forma automática. Ideal para cualquier tipo de leche (entera, almendra, avena, soja...)
- **Acc. incl.:** Portafiltro de acero inoxidable de 58 mm. Jarra para leche de acero inoxidable. Knock Box™ 10. Filtro de agua y portafiltro. 2 llaves hexagonales. Herramienta de limpieza para la punta del vaporizador. Disco de limpieza. Filtro no presurizado para 2 tazas<sup>1</sup>. Filtro no presurizado para 1 taza. Pastillas limpiadoras. Cepillo de limpieza. Tira de prueba para la dureza del agua. Cepillo para salida de molinillo e imán para extracción de prensador. Polvo descalcificador. Polvo para limpiar el vaporizador.
- Cafetera de acero inox. cepillado y dos calentadores exclusivos de acero inox.

**DATOS LOGÍSTICOS:**

Código de Barras: 9355973133042 - Unidades de Embalaje: 1  
 Medidas producto (An-Al-Pr): 38,70 X 45,50 X 37,40 cm - Peso neto producto: 17,240 Kg  
 Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 44,10 X 55,10 X 44,20 cm - Peso bruto embalaje unitario: 21,740 Kg  
 Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 45,60 X 57,10 X 45,60 cm - Peso bruto embalaje: 23,200 Kg

<sup>1</sup> La canasta del filtro de pared para 2 tazas viene instalada en el portafiltro.

