

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Auf kleinem Raum



Die neue Kona M von Macchiavalle gibt es in edlem Schwarz ?

Perfekten Espresso und Cappuccino wie vom Barista verspricht die neue Kona M Siebträger-Espressomaschine von Macchiavalle. Sie braucht wenig Platz und ist einfach zu bedienen.

Die Serie Kona M mit Mühle bietet professionelle Technologie für jeden Einsatzbereich. Außerdem passt sie optisch in jedes Gastro-Ambiente: entweder in klassischem Silber oder in edlem Schwarz mit glänzenden Edelstahllarmaturen. Ihr Design ist dem Modell Macchiavalle Nevis, Gewinner des iF Design Awards, nachempfunden.

Auf Knopfdruck mahlt die kompakte Espressomaschine Kaffee- oder Espresso-Bohnen jederzeit frisch für eine oder zwei Portionen direkt in den Siebträger. Das Kaffeepulver wird anschließend nur noch mit dem integrierten Tamper aus poliertem Metall gepresst, eingespannt und schon ist der Espresso fertig. Auch Cappuccino und Latte Macchiato sind im Handumdrehen zubereitet: Ein Dampfhahn mit dem patentierten Easy-Milchschaum-System produziert gelingsicheren Milchschaum.

Der Wassertank der Kona M fasst 1,8 Liter. Die professionelle Mühle besitzt ein leises Edelstahl-Scheibenmahlwerk, das je nach Wunsch insgesamt 25 Mahlgrade zulässt. Zwei Mahlmengen für eine oder mehr Tassen sind stufenlos von zwei bis 32 Gramm einstellbar. Das Macchiavalle Thermosystem garantiert, dass die Espressomaschine in kurzer Zeit betriebsbereit ist und temperaturstabil bleibt. Das sichert zum einen die Qualität in der Tasse, zum anderen den uneingeschränkten Bezug von Dampf und heißem Wasser. Die kompakten Maße der Neuheit: 36 x 33 x 40 Zentimeter.