Royal

RI9914/01

Royal : votre plaisir n'a plus de limites

Avec la Saeco Royal, vous pouvez préparer une multitude de spécialités de café grâce aux réservoirs à capacité élevée et au cappuccinatore.

Facile à nettoyer et à entretenir
- Une machine toujours propre grâce au nettoyage automatique et au détartrage

Personnalisation « bean-to-cup »
- Ajustez la longueur, l'intensité et la la température de votre café

Toujours prête
- Des spécialités de café au lait sans temps d'attente, grâce à la double chaudière

Simplicité d'utilisation
- Chauffe-tasses
- Ergonomie pour une utilisation au quotidien

Simplicité d'utilisation
- Nettoyage facile grâce au groupe café amovible

Points forts

Double chaudière professionnelle

Avec ses 2 systèmes de chauffe distincts permettant d'obtenir une température optimale pour le café et la mousse de lait, cette machine espresso Saeco entièrement automatique assure des performances et une vitesse professionnelles à chaque fois. Préparez autant de latte macchiatos et de cappuccinos à la suite que vous le souhaitez, sans perte de qualité et sans attente.

Personnalisation du café

Avec Saeco, vous pouvez choisir la longueur, l'intensité, la température et la force de votre café. Vos paramètres personnels sont mémorisés, pour un café tel que vous l'aimez d'une simple pression sur un bouton.

Chauffe-tasses

Cette fonctionnalité vous permet non seulement de stocker vos tasses et verres à espresso directement sur la machine mais également de les préchauffer afin que l'arôme se libère encore mieux et que vous obteniez une délicieuse crème pendant longtemps.

Ergonomie

Saeco est synonyme de fonctionnalité. Que vous souhaitiez ajouter de l'eau ou des grains de café, ou encore vider le bac à marcs ou le bac d'égouttement, tous les compartiments sont directement accessibles.

Nettoyage automatique et détartrage

Saeco a conçu cette machine espresso pour qu'elle nettoie automatiquement à l'eau son circuit de café, au démarrage ou à l'arrêt. Ainsi, vous savourez un café au goût pur à chaque tasse. Un détartrage régulier prolonge la durée de vie de votre machine espresso. Non seulement cette machine vous prévient lorsqu'il est temps de la détartrer, mais le processus de détartrage automatisé démarre et vous guide par le biais de messages clairs à l'écran vous indiquant lorsque vous devez intervenir. Le détartrage n'a jamais été aussi facile !

Groupe café amovible

Le groupe café, une invention de Saeco assurant l'automatisation de la préparation, est le cœur de nos machines espresso. Le groupe café est, selon le modèle, facilement accessible en façade ou sur le côté. Vous pouvez le retirer facilement afin de le nettoyer tout simplement sous le robinet, pour une hygiène optimale.

Caractéristiques

Caractéristiques
Cappuccinatore

Un authentique espresso
Technologie Espresso: Système d'arôme : pré-infusion, Chauffe-tasses

Caractéristiques techniques
Tension: 230 volt
Alimentation: 2 600 W
Chaudière: Acier inoxydable
Pression de la pompe: 15 bar
Fréquence: 50 Hz

Poids et dimensions
Capacité du bac à marcs: 30 marcs de café
Capacité du bac à grains: 300 g
Capacité du réservoir d'eau: 2,4 l

Simplicité d'utilisation
Utilisation: Vapeur instantanée (2 chaudières)

© 2023 Koninklijke Philips N.V.
Tous droits réservés.

Date de publication
2023-05-29
Version: 1.1.1

Les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis. Les marques commerciales sont la propriété de Koninklijke Philips N.V. ou de leurs détenteurs respectifs.

www.philips.com