

Quelle est la machine à espresso qui me convient le mieux?

	Maîtrise personnelle™				Maîtrise assistée™				Maîtrise instantanée™	
	the Bambino®	the Barista Express®	the Barista Pro®	the Dual Boiler®	the Bambino® Plus	the Barista Express® Impress	the Barista Touch®	the Barista Touch® Impress	the Oracle® Jet	the Oracle® Dual Boiler
Taille du porte-filtre (mm)	BES450	BES870	BES878	BES920	BES500	BES876	BES880	BES881	BES985	BES995
Démarrage à distance (appli Breville+ coffee)	54	54	54	58	54	54	54	54	58	58
Système de chauffage	ThermoJet®	Bobine thermique	ThermoJet®	Double chaudière	ThermoJet®	Bobine thermique	ThermoJet®	ThermoJet®	ThermoJet®	Double chaudière
Groupe d'infusion chauffé				●					●	●
Extraction et vapeur simultanées				●					●	●
Régulation thermique PID numérique	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Préinfusion à basse pression	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Extraction à 9 bars via une pompe italienne de 15 bars	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Soupape de surpression (OPV)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Moussage du lait	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Auto MiQ®	Manuel	Auto MiQ®	Auto MiQ®	Auto MiQ®	Auto MiQ®
Réglages pour laits végétaux									●	●
Niveaux de température du lait réglables					3		7	7	30	30
Niveaux de micromousse réglables					3		8	8	8	9
Moulin de précision intégré	●	●				●	●	●	●	●
Meules de précision Européennes de Baratza			●						●	●
Réglages de mouture		16	30			25	30	30	45	45
Réglage automatique de la mouture									●	
Mouture et dosage automatiques	●	●				●	●	●	●	●
Tassage	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Assisté	Manuel	Assisté	Automatique	Automatique
Interface	Boutons	Manomètre analogique	ACL	ACL	Boutons	Manomètre analogique	Écran tactile 4.3"	Écran tactile 4.3"	Écran tactile 5"	Écran tactile 5.7"
Réglages de l'écran						Mode clair	Mode clair		Mode clair et mode sombre	Mode clair et mode sombre + mode manuel
Préréglages de boissons							5	13	13	14
Extraction à froid activée									●	●
Capacité du réservoir d'eau	1.4L 47 fl oz	2L 67 fl oz	2L 67 fl oz	2.5L 85 fl oz	1.9L 64 fl oz	2L 67 fl oz	2L 67 fl oz	2L 67 fl oz	2.3L 77 fl oz	2.3L 78 fl oz
Puissance	1560W	1600W	1600W	1700W	1560W	1750W	1680W	1750W	1700W	1800W
Dégagement recommandé (au-dessus du comptoir) Hauteur	30cm 12"	40cm 16"	40cm 16"	40cm 16"	30cm 12"	40cm 16"	40cm 16"	40cm 16"	43cm 17"	46cm 18.1"

Toutes les machines à espresso Breville utilisent la **formule des 4 clés** pour une performance professionnelle à la maison.



Rondelle précise



Pression d'extraction



Température d'extraction



Bulles de la micromousse

Retournez pour en savoir plus

Master Every Moment™

Breville

— Breville propose 3 façons de maîtriser —

le café de spécialité troisième vague

À LA MAISON

Maîtrise personnelle™



Je veux pouvoir le faire moi-même comme un barista avec une machine à espresso manuelle qui offre une performance professionnelle.

Le faire moi-même



the Bambino™
BES450

- Tassage manuel
- Moussage manuel du lait



the Barista Express®
BES870

- Moulin intégré
- Tassage manuel
- Moussage manuel du lait



the Barista Pro™
BES878

- Interface LCD
- Moulin intégré
- Tassage manuel
- Moussage manuel du lait



the Dual Boiler™
BES920

- Tassage manuel
- Moussage manuel du lait
- Extraction et moussage du lait simultanés

Maîtrise assistée™



Je veux être guidé et assisté tout au long du processus de préparation du café pour m'assurer d'obtenir facilement ma tasse de café parfaite.

Fais-le avec moi



the Bambino™ Plus
BES500

- Tassage manuel
- Moussage du lait mains libres Auto MilQ™



the Barista Express® Impress
BES876

- Moulin intégré
- Tassage assisté
- Moussage manuel du lait



the Barista Touch™
BES880

- Interface tactile
- Moulin intégré
- Tassage manuel
- Moussage du lait mains libres Auto MilQ™



the Barista Touch™ Impress
BES881

- Interface tactile avec directives barista
- Moulin intégré et tassage assisté
- Moussage mains libres Auto MilQ™ avec réglages de boissons végétales
- Extraction à froid activée

Maîtrise instantanée™



Je veux simplement avoir à sélectionner et déguster mon café parfait, avec une automatisation à chaque étape.

Fais-le pour moi



the Oracle® Jet
BES985

- Interface tactile avec directives Barista
- Moulin intégré avec dosage automatique
- Tassage automatique
- Moussage mains libres Auto MilQ™ avec réglages de boissons végétales
- Extraction à froid activée
- Wi-Fi activé pour les mises à jour logicielles



the Oracle® Dual Boiler
BES995

- Interface tactile avec directives Barista
- Moulin intégré avec réglage et dosage automatiques
- Tassage automatique
- Moussage mains libres Auto MilQ™ avec réglages de boissons végétales
- Système de chauffage à double chaudière
- Compatible avec l'appli Breville+ coffee

the Craft Collection™

Des accessoires de niveau supérieur pour un contrôle et des performances ultimes.



the Distribution
Duo™

Disponible en
54 | 58
mm



the Force
Gauge Tamper™

Disponible en
54 | 58
mm



the Naked
Portafilter™

Disponible en
54 | 58
mm



the Pro
Control Jug™

Disponible en
420ml

Avec des boissons au café froides. Compatible avec l'appli Breville+ coffee

Breville