

Machine à capsules avec système à lait intégré

Lattissima One

Le cappuccino en un seul bouton, sans une goutte de lait perdue : la carafe se remplit pour une tasse, et tout le lait part dans le verre. Cinq recettes, un entretien minimal.

5 recettes au choix	**25 s** de préchauffage
19 bars de pression	**1 L** de réservoir

Prix DZ Coffee Machine (neuve)
80 000 DA
Prix neuf indicatif au 14/10/2026. Également disponible en occasion.

Caractéristiques techniques

Marque / modèle	Nespresso Lattissima One par De'Longhi (EN510)
Type	Machine à capsules avec système à lait intégré
Système	Nespresso Original (capsules Vertuo non compatibles)
Pression de la pompe	19 bars
Préchauffage	Environ 25 secondes
Réservoir d'eau	1 L, amovible
Carafe à lait	165 ml, amovible, couvercle démontable
Recettes	Espresso (40 ml), Lungo (110 ml), Espresso Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato
Système à lait	Rapid Cappuccino : une dose par préparation, sans reste dans la carafe
Bac à capsules usagées	8 à 10 capsules
Arrêt automatique	Après 2 minutes d'inactivité
Matériaux	Plastique dont 30 % recyclé, levier à capsule chromé
Puissance	1400 W, 220-240 V
Dimensions (L × P × H)	15,4 × 32,4 × 25,6 cm
Poids	Environ 4,2 kg
Fabrication	Italie
Garantie	12 mois, SAV DZ Coffee Machine

Dans la boîte

- Machine Lattissima One
- Carafe à lait 165 ml avec couvercle
- Bac d'égouttage et grille
- Notice d'utilisation et cordon

Les services DZ Coffee Machine

- **Garantie 12 mois** contre les défauts de fabrication
- **SAV dans notre atelier à Alger** : diagnostic, détartrage et réparation Nespresso
- **Livraison partout en Algérie**, commande confirmée par téléphone
- **Paiement à la livraison** ou visite en boutique à Bir Mourad Raïs

Votre cappuccino en 4 gestes

1
Remplir la carafe
Lait froid jusqu'au repère de la recette choisie.

2
Insérer la capsule
Relevez le levier chromé, glissez la capsule, refermez.

3
Choisir la recette
Un seul bouton : café et lait s'enchaînent automatiquement.

4
Rincer la carafe
Toute la carafe est passée dans la tasse : un rinçage suffit.

Les repères gravés dans la carafe donnent la quantité de lait exacte pour chaque recette : vous ne versez que ce qui sera consommé, il ne reste rien à conserver au réfrigérateur. Le lait entier bien froid donne la mousse la plus dense.

Entretien

- **Carafe à lait :** rincez-la à l'eau tiède après chaque usage ; le couvercle se démonte et passe au lave-vaisselle.
- **Au quotidien :** videz le bac à capsules et l'égouttoir régulièrement, rincez le réservoir chaque semaine.
- **Détartrage :** environ tous les 3 mois, plus souvent si votre eau est calcaire ; détartrage complet possible dans notre atelier.
- **Accessoires :** kits de détartrage, carafes de rechange, bacs et grilles disponibles chez DZ Coffee Machine.

Comparatif des Nespresso à recettes lactées

CitiZ&Milk	Lattissima One	Creatista Plus
Mousseur Aeroccino séparé, à poser à côté	Système à lait intégré, une dose par tasse	Buse vapeur automatique, micro-mousse et latte art
Espresso, Lungo et recettes au lait à la main	5 recettes automatiques en un bouton	8 boissons, 8 textures et 11 températures
72 000 DA	**Cette fiche**	145 000 DA

Nous contacter

Service commercial
+213 770 58 10 05
commercial@dzcoffeemachine.com

Service support
+213 770 23 19 01
support@dzcoffeemachine.com

Boutique
03 rue Les Vergers, Bir Mourad Raïs, Alger
Du samedi au jeudi, 10h à 18h30

Caractéristiques données à titre indicatif, susceptibles de varier selon la version et le coloris. Photo non contractuelle.