

3 GUTE GRÜNDE

- Extrem schmale Bauweise mit nur 19 cm Gehäusebreite
- Experten-Einstellungen für den Home-Barista
- Single-Thermoblock mit aktiv beheizter Brühgruppe für schnelle Einsatzbereitschaft und energiesparenden Betrieb



SCANNEN & DIE DICANOVA

IN DEINEM RAUM ERLEBEN



Graef GmbH & Co. KG • Donnerfeld 6 • 59757 Arnsberg
Tel. +49 (0) 2932 / 97 03 - 677 • service@graef.de • www.graef.de



@graef_global

147579 Stand: Dezember 2025. Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.

 **KAFFEE**
WELT.

SIEBTRÄGERMASCHINE
DICIANOVA

SCAN ME



MEHR INFOS



DIE STILLE KRAFT DER 19

19 - eine unscheinbare Zahl, fast bescheiden. Doch wer genauer hinsieht, erkennt: 19 steht für Präzision, Balance und das bewusste Weglassen. Eine Mischung aus Unabhängigkeit, Ehrgeiz und Kreativität, Selbstbestimmung und Mut für Neues. 19 ist Luxus, ohne laut zu sein: Wer Understatement versteht, erkennt die leise Eleganz hinter dieser Zahl.

DIE WÄRME IM KLEINEN

Eine Maschine, die sich mit nur 19 cm Breite unaufdringlich in den Raum fügt, lässt Platz für Atmosphäre. Für Wärme, für Gemütlichkeit, für kleine Gesten. Ein Espresso ist eine solche Geste: Ein Kaffee der ausdrücklich – im Italienischen „espressivo“ – für den Gast zubereitet wird.

DICIANOVA

PERFEKTION AUF KLEINSTEM RAUM

Du willst deinen Kaffeegenuss zuhause auf ein neues Level bringen und endlich zum echten Home-Barista werden? Du suchst nach einer Premium-Siebträgermaschine, hast aber nicht genügend Platz, um einen klassischen Espresso-Boliden zu nutzen? Dann haben wir mit der GRAEF Siebträgermaschine Dicianova DIE perfekte Genusslösung für dich.

Die DICIANOVA von GRAEF gehört mit nur 19 cm Breite zu den schmalsten Premium-Espressomaschinen auf dem Markt. Gleichzeitig lässt sie in puncto Funktion keine Kompromisse zu.



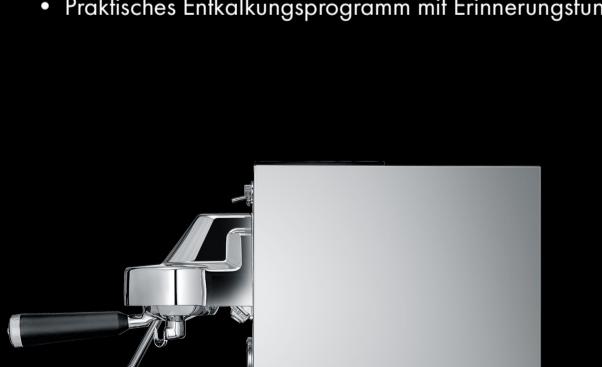
PERFEKTER KAFFEEGENUSS

- Optimale Brühtemperaturen für den perfekten Espressomoment
- Espresso-Shot-Timer & Barista Light
- 360° „No Burn“ Dampfplatze: Milch brennt nicht an der Dampfplatze fest
- Heißwasserbezug über die Dampfplatze möglich
- Reduzierte Dampfentwicklung bei Modi-Wechsel von Milchschaum zu Espresso für bis zu drei Vorgänge hintereinander
- Einkreiser mit schnellem Betriebsmodi-Wechsel: Dampf oder Brühwasser stehen innerhalb kürzester Zeit zur Verfügung
- Manometer zur Brühdrukkontrolle
- Siebträger kompatibel mit E61-Präzisions-Brühsieben (vst / ims, bis 20 g) für maximale Flexibilität



GANZ NACH DEINEM GESCHMACK

- Edles, hochwertiges Gehäusedesign in Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen
- Intuitives Display mit verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten und einfacher Menüführung
- PID-Steuerung ermöglicht einstellbare Brühtemperaturen in +/- 1 °C Schritten
- 4 Vorbrühprogramme (Pre-Infusion) und 7 Dampfprogramme
- Präzise Extraktion mit wahlweise manuellem Bezug, einstellbarem Brühvolumen oder nach Brühzeit
- Praktisches Entkalkungsprogramm mit Erinnerungsfunktion



45,5 cm

EINFACHSTE HANDHABUNG

- Schalter für manuellen Bezug
- Puck-Entwässerung
- Passiv beheizte Tassenauflage aus Silikon, abnehmbar
- Flüsterleise Vibrationspumpe
- Herausnehmbarer 1,6-Liter-Wassertank mit Wasserfilter und Wasserstandsmelder
- Herausnehmbarer Edelstahl-Abtropfschale für leichte Reinigung
- 58-mm-Siebträger mit 2er-Auslauf