

LA MARZOCCO LINEA MINI R.

Født av en klassiker. Et espressoikon re-deisgnet til kjøkkenet og forbi. Klar til å brygge hvor som helst i flere år.

Linea Mini gjør hvert espressoøyeblikk til en opplevelse. La Marzocco har gitt den gamle Linea Mini en overhaling som vil inspirere både baristaer og nysgjerrige utforskere. Mini har fått et oppdatert utseende som Della Pietra Curve og soft touch tilbehør, avanserte workflow funksjoner som Brew-by-Weight-kompatibilitet, nytt pre-infusjonssystem og enkel regulering av pumpetrykk. Linea Mini R er en blend av tradisjon og innovasjon. Et verktøy for de som drømmer om å lage den perfekte espresso, og en god kompanjong til kaffeeventyr hjemme. Linea Mini R er like vakker som den yter og klar til å servere hvor som helst i årene fremover.

FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

GRUPPELOKK ADOPTERT FRA KOMMERSIELLE ESPRESSOMASKINER
Kommersielle gruppelokk for profesjonell ytelse.

PRE-INFUSJONSSYSTEM
Pre-infusjonssystem med to ventiler for soft saturation og selv-rens.

HYBRID MODE FOR VANNTILKOBLEDE MASKINER
Fleksibel brygging med tradisjonelle og nye pre-infusjon faser

COOL TOUCH STEAMRØR
Med kraftig steamtrykk og et isolert steamrør som ikke blir varm. Et helt nytt design som gjør steaming av melk til en lek.

BARISTA LYS
Dedikert barista belysning for presisjon og estetikk.

LA MARZOCCO HOME APP INTEGRASJON
Koble til La Marzocco Home Appen for avanserte funksjoner.

AUTO-BACKFLUSH OG STANDBY MODUS
Automatisk backflush og standby modus som kan tilpasses for vedlikehold.

KOMPATIBEL BREW-BY-WEIGHT MED VEKT
Linea Mini er kompatibel med La Marzocco-merket brew-by-weight vekter, som gjør deg mer presis når du brygger espresso.

EKSTRA TILVALG

PERSONLIG FARGE
Maskinen leveres i rustfritt stål, svart, lys blå, rød, hvit, gul og Silver Satin for å matche din personlige stil.

INNEBYGD TIDTAKER
Integret tidtaker for presis espresso-overvåkning.

RINSE MODE FOR EFFEKTIV RENSING
Rensemodus for enkel og effektiv vasking.

ENKEL TRYKKJUSTERING
Juster pumpetrykket enkelt for skreddersydd espressoekstraksjon.

DOBLE TANKER
Separate vanntanker optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

PID
Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

UTVIDET TIMEOUT PERIODE
Utvidet timeout for pre-infusjon opp til 99 sekunder.

SEMI-AUTOMATISK BRYGGESPAK
Manuell bryggespak med elektronisk pre-infusjon inspirert av 1970-tallets La Marzocco maskiner.

GRUPPEHODE OG BAJONETTER
Maskinen kan leveres med gruppehode og bajonetter i varianter av tre.



1 Gruppe

Høyde (cm)	38,1
Bredde (cm)	35,56
Dybde (cm)	45,72
Vekt (kg)	29,93
Volt (V)	220V
Element Watt (W)	1820W
Steamtank kapasitet (liter)	3L
Vanntank (liter)	2,5L



Leveres i: EE

Antall grupper: 1