

LA MARZOCCO LINEA CLASSIC S.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

De rene linjene og sjarmen til Linea Classic har satt sitt preg på kaffebarer, brennerier og kafékjeder som har definert bransjen.

Linea Classic har vært med på å forme en verden av kaffe gjennom de siste tre tiårene. Siden maskinens introduksjon har Linea Classic kontinuerlig blitt oppdatert og forbedret for å sikre at den til en hver tid leverer uovertruffen stabilitet. Linea Classic S er bygget for å omfavne tre ord; pålitelig, konsistent og diskre, og Linea Classic S vil være en trofast partner i enhver kaffebar. De nye funksjonene gjør det enklere for baristaen å lage kaffe, samtidig som den er med på å øke påliteligheten til en maskin som allerede har satt en standard i kaffebransjen. Med tidteller kan baristaen kontrollere bryggetiden på hver espresso og med dobbel PID som gir konsistent temperatur i de separate steam- og bryggetankene.

Leveres i: AV | EE

	1 Gruppe	2 Grupper	3 Grupper	4 Grupper
Høyde (cm/in)	44,5	44,5	44,5	44,5
Bredde (cm/in)	49	69	93	117
Dybde (cm/in)	58,5	58,5	58,5	58,5
Vekt (kg/lbs)	41	59	73	107 /
Volt	-	200V Single fas	200V Single fas	200V Single fas
	220V Single / 3 fas	220V Single / 3 fas	220V Single / 3 fas	220V Single / 3 fas
	-	380V 3 fas	380V 3 fas	380V 3 fas
Watt (min - max)	2500	3350 - 5670	4930 - 7790	6930 - 9470
Bryggetank kapasitet (liter)	1.8	3.4	5	2 x 3,4
Steamtank kapasitet (liter)	3.5	7	11	15

Funksjoner og Spesifikasjoner

Mettede gruppehoder

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

Dobbel PID

Elektronisk kontroll av bryggetemperatur på steam- og bryggetank.

Doble Tanker

Separate vanntanker optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

Kompatible med Pro App

Maskinen lar seg koble til La Marzocco Pro App gjennom IoT.

3-knappers grensesnitt

Knapper på venstre side (AV) eller på hovedkortet (EE) brukes til å programmere maskinen.

Isolerte tanker

Reduserer energiforbruket samtidig som den bidrar til temperaturstabilitet.

* Ekstra tilvalg

Høye Kopper*

Tillater deg å bruke maskinen med høye glass og kopper (+2.5cm i høyde).

Barista Lights*

LED belysning gjør at du alltid kan ha fokus på ekstraktet i koppen.

Pro Touch steamarm*

Isolerte steamrør som gjør at disse ikke blir varme.

Høye Ben*

Gjør det lettere å holde rent under maskinen. Justerbare ben kan også føre til bedre ergonomi (+7.5cm i høyde).

Tidteller - kun AV*

Plassert på toppen av kontrollknappen, digital shot timer overvåker bryggetiden.

Cup Rail*

Maskinen kan leveres med et ekstra „gjerde“ for å sikre høyere stabel av kopper.

Autosteam*

Automatisk stopp av steam ved ønsket temperatur.

Koppevarmer*

Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.

Unik Farge*

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).