

LA MARZOCCO VULCANO.

Vulcano er et resultat av tett samarbeid mellom to suverene produsenter. La Marzocco har videreført designet fra 60-tallet og sammen med Mazzer laget en ny kvern basert på Mazzers modell Kony.

Trinnløs justering av malingsgraden via kraftig justeringsspak på høyre side, innebygd vifte reduserer varmegang og Mazzers tradisjonelle elektronikk for programmering av enkelt og dobbelt shot samt egen knapp for manuell start og stopp.

Med Vulcano Swift blir kaffemengden målt gjennom et volumetrisk doseringssystem; en konstruksjon forsikrer jevne og konsistente «kaffesenger» hver gang. Koniske kniver forhindrer opphetning under kverningsprosessen. Kvernen er kompatibel med alle La Marzocco espressomaskiner; ideel for travle steder med høyt volum og hvor konsistente resultater er en nøkkelfaktor. En teknologi som vedlikeholder kvaliteten i koppen, shot etter shot, nesten uavhengig av hvem som bruker den.

FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

AUTOMATISK TAMPING

Dette unike systemet tamper og polerer kaffepucken under konstant trykk (c.15 kilo), gjennom en fjærbelastet impeller.

VOLUMETRISK DOSERING

Mer presis enn tidsstyrt dosering. Volumetrisk dosering leverer en konsistent mengde nymalt kaffe, kopp for kopp.

GRIND ON DEMAND

Designet for å forhindre kaffen i å bli overopphetet. Selv under den høye hastigheten er de keramiske og flate knivene minimalt varmeledende og har lang levetid.

EKSTRA TILVALG

UNIK FARGE

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

Leveres i: Automatic | On Demand | Swift



	Vulcano	On Demand	Swift
Knivtype	Koniske	Koniske	Koniske
Hopper kapasitet	1.3 kg	1.3 kg	1.5 kg
Justering	Trinnløs	Trinnløs	Trinnløs
Diameter knivsett	63 mm	63 mm	63 mm
Hastighet (RPM)	420	420	420
Program. dose	Ja	Ja	Ja
Høyde (cm)	61	61	66.5
Bredde (cm)	25	25	24
Dybde (cm)	29.5	29.5	29.5
Vekt (kg)	21	21	27
Spennning (V)	220V 1-fas	220V 1-fas	220V 1-fas
Watts (W)	450	450	500