

LA MARZOCCO LINEA CLASSIC S.

De rene linjene og sjarmen til Linea Classic har satt sitt preg på kaffebarer, brennerier og kafékjeder som har definert bransjen, og med den nye S-modellen har noe veldig bra blitt enda bedre.

Linea Classic har vært med på å forme en verden av espressomaskiner 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 optimal stabilitet. Linea Classic S er bygget for å omfavne re ord; pålitelig, stabil og diskret, 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 dobbel PID gir Linea Classic S konsistent temperatur i de separate steam- og bryggetankene og med den nye integrerte tidteller kan baristaen kontrollere bryggetiden på hver espresso. Maskinen leveres også med et back flush-program for enklere rengjøring.

FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

DOBLE TANKER

Separate vannkammer optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

METTEDE GRUPPEHODER

La Marzoccos sirkulære system for uovertruffen termisk stabilitet, brygger etter brygg.

DOBBEL PID

Elektronisk kontroll av steam- og bryggetemperatur.

KOMPITABEL MED PRO APP

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

EKSTRA TILVALG

UNIK FARGE

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

KOPPEVARMER

Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.

BARISTA LYS

LED belysning rett mot koppen gir et nøytralt arbeidslys for barista.

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.

ISOLERTE TANKER

Reduserer energiforbruket samtidig som den bidrar til temperaturstabilitet.

1/2 VRIDNING FOR FULL STEAM

Stemkran åpner fullt på kun 1/2 omdreining, reduserer bevegelser for barista.

ENKEL PROGRAMMERINGSMODUS

Programmering av maskinen via trykknapper på venstre gruppe (AV) eller hovedkortet (EE).

PRO-TOUCH STEAMRØR

Varmeisoleret steamrør.

AUTOSTEAM

Automatisk stopp av steam ved ønsket temperatur.

WATER SENSOR

Leser vannets kvalitet og ledeevne når det kommer inn i maskinen.

CUP RAIL

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



	1 Gruppe	2 Grupper	3 Grupper	4 Grupper
Høyde (cm)	44,5	44,5	44,5	44,5
Bredde (cm)	49	69	93	117
Dybde (cm)	58,5	58,5	58,5	58,5
Vekt (kg)	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

Leveres i: EE | AV |

Antall grupper: 1 | 2 | 3 | 4