

LA MARZOCCO STRADA.

Strada er utviklet av La Marzocco Street Team; et panel bestående av verdensledende baristaer, teknikere og markedsekspert. Sammen utviklet de drømmemaskinen for baristaer som setter høye krav til presisjon, stabilitet og arbeidsflyt.

La Marzoccos utvalgte drøftet alt fra teknisk design, ergonomi, ekstrahering og kvalitet i koppen, til programmerbarhet og servicevennlighet. I tillegg til La Marzocco sine distinkte egenskaper slik som rustfrie tanker, mettede gruppehoder og PID Control, er Strada (modell EP) en maskin som tillater baristaen, for første gang, å ha absolutt og direkte kontroll over trykket, uansett hvor i bryggeprosessen man befinner seg. Strada er med andre ord en espressomaskin designet av og for baristaer. Modellen AV har volumetrisk kontroll av dosering.

FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

INDIVIDUELLE TANKER

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

ØKOMODUS

Kan programmeres for å gå i standby modus for å øke energieffektiviteten.

SYNLIGE GRUPPER

Ergonomi og synlighet i arbeidsområdet.

TRYKKPROFILER (GJELDER EP)

En webapplikasjon lar baristaen lage trykkprofiler som overføres med minnepinne.

USB

Lagre og gjenta dine bryggeprofiler.

FORVARMINGSSYSTEM

Øker produktiviteten og stabiliteten. Alt vann forvarmes til 70 C før vannet kommer inn i tanken.

JUSTERBAR TEVANNSTEMPERATUR

Sikrer optimal temperatur for brygging av andre varmtvandsdrikker.

RUBY GIGLEURS (GJELDER MP)

Ruby gicleurs er mer resistente mot kalk og korrosjon.

HØYE KOPPER

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

EKSTRA TILVALG

UNIK FARGE

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

METTEDE GRUPPEHODER

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

TEMPERATUR STABILITETS SYSTEM

Når vannet passerer hvert element stabiliserer temperaturen seg ytterligere.

INDIVIDUELL GIRPUMPEKNOLOGI (GJELDER EP)

Gjør det mulig å ha variabelt trykk gjennom hele ekstraksjonen.

PROPORSJONAL STEAMKRAN

Spak-aktivert proporsjonal magnetsventil eliminerer behovet for regelmessig service.

O-LED DISPLAY

Intuitiv programmering gjør det enklere å endre innstillinger.

BAJONETTER & PRESISJONSFILTERKOPPER (APF)

Bajonetter i rustfritt stål med presisjonsfilterkopper øker kvaliteten og feilmarginene blir mindre.

DEDIKERTE TRYKKNÅLERE (GJELDER MP)

Lar deg lese det eksakte bryggetrykket under ekstrahering.

PID

Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

KOPPEVARMER

Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.



	2 Grupper	3 Grupper
Høyde (cm)	47,5	47,5
Bredde (cm)	80	100
Dybde (cm)	67,5	67,5
Vekt (kg)	85	102
Volt	220V Single / 3 fas 380V 3 fas	220V Single / 3 fas 380V 3 fas
Watt (min - max)	4600 - 6200	5100 - 8120
Bryggetank kapasitet (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Steamtank kapasitet (liter)	8,2	11,8

Leveres i: MP | EP | EE | AV | ABR

Antall grupper: 2 | 3 | 4