

# LA MARZOCCO SWAN.

## Innovativ teknologi i et elegant design.

Integrasjonen av ny teknologi og nesten 100 års erfaring med innovasjoner av espressomaskiner har gjort at La Marzocco har kunnet gjenopptenke kaffekvernen. Swan kombinerer patentert teknologi mot statisk oppbygning, sikrer knivenes konsistens, forbereder doserings konsistens ved å måle rotasjonsstillingen til knivene, reduserer varme med et effektivt knivdesign og beltedreven motor, forbedrer arbeidsflyt med automatisk igangsetting og har det samme grensesnittet og tydelige språket som mange andre La Marzocco espressomaskiner.

## FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

### Knivjusteringssystem

Istedet for å være avhengig av perfekt presisjon fra X antall maskinerte komponenter er Swan knivene selvjustert under installasjonen. Dette sikrer perfekt kaffekvalitet uten behovet for komplekse justeringsprosedyrer.

### Knappløs portafilter deteksjon

Swan bruker konduktivitet i portafilteret som sensoren til å aktiverer kvernen. Dette systemet er fritt fra beveglige deler og sikrer total pålitelighet.

### Dose by Revolution (Doser med omdreining)

I Swan er doseringskontroll basert på de presise omdreiningene av knivene. Dette fjerner alle variablene fra dosering bortsett fra selve kaffebønnen.

### Lett å rengjøre

Den indre kniven i Swan kan fjernes og erstattes uten å påvirke knivjustering eller malingsgrad. På grunn av dette kan baristaen rense kvernen jevnlig uten risiko for å skade kvernen eller endre justeringen av knivene.

### Stabil kverning med lav varme

Swan genererer lite varme ved kverning og kvernen holder seg konsistent uavhengig av volum slik at volatile aromaer ikke påvirkes av høye temperaturer.

### Brukervennlig grensesnitt

Grensesnittet til Swan bygger på den samme arkitekturen som Linea PB. Baristaen kan enkelt forstå menystrukturen og funksjonene til menyen uten å måtte lære seg et nytt grensesnitt, og interaksjonen føles sømløs mellom utstyret.

### Minimal retensjon

Kvernet kaffe faller direkte fra knivene og ned i portafilteret. Dette er mulig på grunn av det patenterte anti-statiske systemet som nøytraliserer statisk oppbygning mens kaffen forlater knivkammeret.

### Ingen svinn

På grunn av den minimale retensjonen til Swan trenger ikke barista svinne kaffe etter å ha stilt malingsgrad på kvernen.



Knivtype	Koniske (La Marzocco Design)
Hopper kapasitet	1,7 kg
Justering	Trinnløs
Knivsett diamanter	83 mm
Malingshastighet (rpm)	100, 150, 200 rpm
Programmerbar dosering	Ja
Høyde	51 cm
Bredde	22 cm
Dybde	47,5 cm
Vekt	23 kg
Spenning (V)	120VAC 60Hz Single Phase 220-240VAC 50/60 Hz Single Phase
Watts (W)	1020 (120VAC) 1320-1440 (220-240VAC)