

LA MARZOCCO LINEA CLASSIC S.

Linea Classics charme og rene linjer har gennem de sidste 30 år defineret branchen og sat sit præg på kaffebarer, risterier og cafékæder.

Linea Classic har været med til at forme en verden af espressomaskiner gennem de sidste tre årtier. Siden maskinen blev introduceret, er Linea Classic kontinuerligt blevet opdateret og forbedret for at sikre, at den til enhver tid leverer optimal stabilitet. Linea Classic S er designet til at være 3 ting: pålidelig, stabil og diskret, og maskinen vil være en trofast partner på enhver kaffebar. Linea Classics nye funktioner gør det nemmere for baristaen at lave kaffe samtidig med, at de øger pålideligheden af en maskine, der allerede har sat en standard i kaffebranchen. Med dobbelt PID giver Linea Classic S ensartet temperatur i de separate steam- og brygkedler og med den nye integrerede timer, kan baristaen styre bryggetiden på hver enkelt espresso shot, der laves. Maskinen leveres nu også med et back flush-program for enklere rengøring.

FUNKTIONER OG SPECIFIKATIONER

DOBBELTE KEDLER

Separate kedler optimerer espressobrygningen og steamproduktionen.

DOBBELT PID

Elektronisk kontrol af steam- og bryggetemperatur.

MÆTTEDE GRUPPEHOVEDER

La Marzoccos cirkulære system sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, bryg efter bryg.

KOMPATIBEL MED PRO APP

Maskinen kan kobles til La Marzocco Pro App gennem IoT.

EKSTRA TILVALG

UNIK FARVE

Personlig farve på forespørgsel (RAL kode skal oplyses).

KOPVARMER

Holder dine espresso- og cappuccinokopper rigtig temperert.

BARISTA LIGHTS

LED belysning gør, at du altid kan fokusere på at lave den perfekte espresso.

CUP RAIL

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

DIGITAL TIMER – KUN AV

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

ISOLEREDE KEDLER

Reducerer energiforbruget og bidrager til temperaturstabilitet.

1/2 OMDREJNING FOR FULD STEAM

Fuld steam med bare en halv omdrejning – dette reducerer bevægelser for baristaen.

ENKEL PROGRAMSTYRING

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

PRO TOUCH STEAMARME

Varmeisolerede steamarme.

HØJE BEN

Gør det lettere at holde rent under maskinen. Justerbare ben kan også føre til bedre ergonomi (+7.5cm i højde).

AUTOSTEAM

Automatisk stop af steam ved en ønsket temperatur.



| | 1 Gruppe | 2 Grupper | 3 Grupper | 4 Grupper |
|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Højde (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 |
| Vægt (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 |
| Brygkedel kapacitet (liter) | 1.8 | 3.4 | 5 | 2 x 3,4 |
| Steamkedel kapacitet (liter) | 3.5 | 7 | 11 | 15 |

Leveres i: EE | AV |

Antal grupper: 1 | 2 | 3 | 4