

LA MARZOCCO SWAN.

Innovativ teknologi i et elegant design.

Integrationen af ny teknologi og næsten 100 års erfaring med innovationer af espressomaskiner har givet La Marzocco mulighed for at gentænke kaffekværnen. Swan kombinerer patenteret teknologi mod statisk opbygning, sikrer knivenes konsistens, forbedrer doseringskonsistensen ved at måle knivenes rotationer, reducerer varmen med et effektivt knivdesign og bæltedrevet motor, forbedrer arbejdsgangen med automatisk igangsætning og har samme interface og design som mange andre La Marzocco espressomaskiner.

FUNKTIONER OG SPECIFIKATIONER

Knivjusteringssystem

I stedet for at være afhængig af perfekt præcision fra X antal bearbejdede komponenter, er Swan-kniven selvjusterende under installationen. Dette sikrer perfekt kaffekvalitet uden behov for komplekse justeringsprocedurer.

Knapfri portafilter-detektion

Swan bruger konduktivitet i portafilteret som sensor til at aktivere kværnen. Dette system er fri for bevægelige dele og sikrer total pålidelighed.

Dose by Revolution (Doser med omdrejninger)

I Swan er doseringskontrollen baseret på knivenes præcise omdrejninger. Dette fjerner alle variabler fra dosering undtagen selve kaffebønnen.

Let at rengøre

Den indvendige kniv i Swan kan fjernes og udskiftes uden at påvirke knivjusteringen eller formalingsgraden. På grund af dette kan baristaen regelmæssigt rengøre kværnen uden risiko for at beskadige kværnen eller ændre justeringen af knivene.

Stabil kværning med lav varme

Swan genererer meget lidt varme under formaling, og kværnen forbliver konsistent uanset volumen, så flygtige aromaer ikke påvirkes af høje temperaturer.

Brugervenligt interface

Swans interface er baseret på samme arkitektur som Linea PB. Baristaen kan dermed nemt forstå menustrukturen og funktionerne i menuen uden at skulle lære et nyt interface, og samspillet mellem udstyret føles dermed problemfrit.

Minimal retention

Kværnet kaffe falder direkte fra knivene ned i portafilteret. Dette er muligt på grund af det patenterede antistatiske system, der neutraliserer statisk opbygning, når kaffen forlader knivkammeret.

Intet spild

På grund af Swans minimale retention behøver baristaen ikke spilde kaffe efter at have indstillet formalingsgraden på kværnen.



Knivtype	Koniske (La Marzocco Design)
Hopper kapacitet	1,7 kg
Justering	Trinløs
Knivset diamanter	83 mm
Formalingshastighed (rpm)	100, 150, 200 rpm
Programmerbar dosering	Ja
Højde	51 cm
Bredde	22 cm
Dybde	47,5 cm
Vægt	23 kg
Spænding (V)	120VAC 60Hz Single Phase 220-240VAC 50/60 Hz Single Phase
Watt (W)	1020 (120VAC) 1320-1440 (220-240VAC)