linea classic s

Fiabilidad, diseño
y valor clásicos.

Configuraciones Disponibles: EE | AV

Número de Grupos Disponibles: 1 | 2 | 3 | 4

Las líneas limpias y el encanto de la Linea Classic ocupan muchas cafeterías, tostadurías y cadenas cuyos nombres han definido la industria. La Linea Classic ha ayudado a forjar el mundo del café durante las últimas 3 décadas. Desde su presentación, Linea Classic se ha mejorado y actualizado continuamente para garantizar la continuidad de su valor. Diseñada para encarnar el espíritu de tres palabras; discreción, fiabilidad y consistencia, se puede confiar en Linea Classic S como una buena aliada en cualquier ambiente de trabajo. Las nuevas características mejoran la experiencia del barista y facilitan la extracción, al mismo tiempo que aumentan la confiabilidad de una máquina que ya ha definido el estándar en la industria. La Linea Classic S puede equiparse opcionalmente con un sensor de agua que mide la conductividad y la dureza del ésta cuando entra en la máquina. Esta información permite al usuario monitorear la calidad del agua y verificar el rendimiento de la filtración sin necesidad de herramientas de prueba adicionales.

Doble Caldera
Calderas Separadas optimizan la extracción de espresso y la producción de vapor

Calderas Aisladas
Reducen el consumo de energía y contribuyen a la estabilidad térmica.

PID Dual
Permite ajustar electrónicamente la temperatura del café y vapor.

Autosteam – Pedido Especial
Para la operación de la lanza de vapor de forma automática al alcanzar la temperatura deseada.

Interfaz de 3 botones
Los botones del grupo izquierdo (AV) o de la placa electrónica (EE) se pueden utilizar para programar la máquina.

Dosis Programables – Sólo AV
El auto-volumétrico garantiza consistencia en cafeterías de alto volumen.

Grupos Saturados
Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Luces Barista – Pedido Especial
La iluminación LED permite concentrarse en la extracción y en la taza.

Calienta Tazas – Pedido Especial
Mantiene las tazas de espresso y capuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Compatibilidad Pro App
Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

Colores personalizados – Pedido Especial
Colores personalizados basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

Patas Altas – Pedido Especial
Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Pro Touch Steam Wands - Pedido Especial
Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Temporizador – Sólo AV
Situado encima del botón de control, el temporizador de disparo digital supervisa el tiempo de extracción.

½ Vuelta Válvula Vapor
La válvula de vapor se abre por completo en ½ vuelta, lo que requiere menos movimiento para que el barista vaporice la leche.

Especificaciones	1 Grupo	2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
Altura (cm/in)	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5
Amplitud (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Profundidad (cm/in)	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23
Peso (kg/lbs)	41 / 90	59 / 130	73 / 164	107 / 236
Voltaje	-	200V Monofásica	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Monofásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	-	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
Wattage (min)	2500	3350	4930	6930
Wattage (max)	-	5670	7790	9470
Capacidad Caldera de Café (litros)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Capacidad Caldera de Vapor (litros)	3,5	7	11	15

La Marzocco Srl: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia (Florence), Italy
T. +39 055 849191 | F. +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com