

# strada av

la máquina espresso del barista.

Con el icónico diseño italiano y dosificación volumétrica automática.

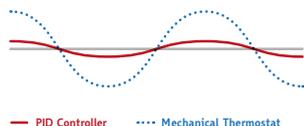
Diseñada junto con algunos de los mejores profesionales del café en el mundo, la Strada AV es la máquina espresso del barista. Dentro de la familia Strada, la Strada AV es la opción para los clientes que valoran la familiaridad de los controles volumétricos y que buscan repetición y consistencia en condiciones de grandes volúmenes. Con la fiabilidad que uno espera del equipo comprobado de La Marzocco, la Strada AV ofrece la plataforma de preparación de café más estable gracias a su sistema de estabilidad térmica y a sus calderas de café individuales. El rendimiento de las lanzas de salida del vapor táctiles mejoran la ergonomía de la máquina, manteniéndola siempre fría al tacto. El sistema electrónico fácil de usar para el barista le permite cambiar los ajustes sin problemas, programar la máquina y actualizar el firmware por USB, además proporciona al usuario una experiencia grata, cómoda y excepcional.



**la marzocco**

handmade in florence

# strada av características y especificaciones



## PID

El controlador digital de identificación de parámetros (PID) utiliza un algoritmo para regular cuándo y por cuánto tiempo se activa el elemento calefactor en la caldera del café. El controlador PID permite regular la energía de forma más eficiente y estable. Con este nivel de control, la variabilidad de la temperatura se reduce considerablemente, dando como resultado una temperatura de preparación más consistente. El barista puede ajustar la temperatura de la caldera del café a un valor numérico preciso usando un sencillo teclado sin tener que quitar paneles de la máquina.

## Calderas independientes

Las calderas separadas para cada cabezal de grupo permiten al barista optimizar la temperatura de los cafés individualmente.

## Sistema de Estabilidad Térmica

A medida que el agua pasa a través de cada elemento, la temperatura se estabiliza cada vez más.

## PID dual (café y vapor)

Te permite controlar electrónicamente la temperatura de la caldera de café y de la caldera de vapor.

## Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura del agua para el té.

## Válvula de Vapor Proporcional

Activación tipo palanca para la válvula solenoide proporcional que elimina la necesidad de mantenimiento periódico.

## Tazas Altas

Permite utilizar la máquina también con vasos altos para llevar.

## Calderas Aisladas

Reduce el consumo de energía mientras contribuye a la estabilidad de la temperatura.

## Grupos Expuestos

Ergonomía y visibilidad del espacio de trabajo.

## Pantalla Digital

Programación intuitiva que simplifica la fijación de los parámetros de la máquina.

## Porta Filtros y Cacillos de Alta Precisión

Los porta filtros y cacillos de alta precisión de acero inoxidable mejoran la consistencia y la calidad en la taza.

## Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica sin igual, café tras café.

## Modo Eco

Se puede programar para que entre en modo de espera, lo que permite mejorar la eficiencia energética.

## USB

Para actualizar fácilmente el firmware de la máquina.

## Dosis programables

La dosificación volumétrica automática garantiza la repetición y consistencia en condiciones de grandes volúmenes.

## Funcionamiento con lanzas de salida del vapor táctiles

Lanzas de salida del vapor de alto rendimiento que se mantienen frías al tacto.

## Calienta-tazas\*

Mantiene las tazas para café espresso y cappuccino a la temperatura ideal.

## Colores Personalizados\*

Colores que se pueden personalizar a pedido (RAL necesario).

\* Pedido especial

### 2 grupos

### 3 grupos

Altura (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Anchura (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Profundidad (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Peso (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Tensión	200V monofásica/trifásica	200V monofásica/trifásica
	220V monofásica/trifásica	220V monofásica/trifásica
	380V trifásica	380V trifásica
Elementos de potencia en vatios	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Capacidad de la caldera de café (litros)	2 x 1,3	3 x 1,3
Capacidad de la caldera de vapor (litros)	8,2	11,8