

strada ee

design convivial pour le barista,
contrôle de l'extraction
traditionnelle et semi-automatique.

Pour la toute première fois, un fabricant de machine à espresso a demandé aux baristas ce qu'ils souhaitaient.

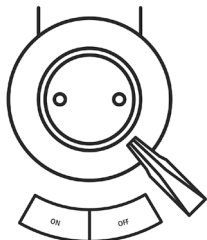
Dans l'objectif de compléter la ligne Strada des modèles, la Strada EE se caractérise par ses fonctions mécaniques et électroniques sous-jacentes (technologie semi-automatique) créées selon le design de Strada. Les initiales « EE » se réfèrent à une fonction dans laquelle l'extraction est activée par le simple mouvement de démarrage et arrêt du levier sur la tête de groupe, bien qu'avec préinfusion électronique. Le modèle Strada EE inclut des chaudières d'extraction individuelles, des vannes de vapeur proportionnelles qui se caractérisent par des vannes anti-aspiration, un système de stabilité thermique et un accès facile pour la maintenance préventive.



la marzocco

handmade in florence

strada ee caractéristiques et spécifications



Commande semi-automatique

La commande semi-automatique s'inspire de la commande manuelle utilisée sur la majeure partie des machines de La Marzocco depuis les années 1970. Elle est contrôlée par l'interface de commande classique de La Marzocco actionnée manuellement par le barista. Le sigle "EE" se réfère à une technique où l'extraction est activée et stoppée par un mouvement du levier au-dessus du groupe, avec une pré-infusion électronique.

Chaudières Séparées

Les chaudières café multiples permettent de personnaliser la température de chaque groupe de distribution.

Système de stabilité thermique

La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

Tasses Hautes

Permet aussi d'utiliser la machine avec des gobelets hauts à emporter.

Gicleur en rubis

Les gicleurs en rubis résistent à la corrosion et à l'encrassement.

Chaudière isolée

Pour réduire la consommation d'énergie et améliorer la stabilité thermique.

Groupe exposé

Améliore l'ergonomie et la visibilité pendant le travail.

Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Electrovanne vapeur proportionnelle

Contrôle par levier de l'électrovanne proportionnelle qui réduit les interventions de maintenance programmée.

Porte-filtres et Filtres de Haute Précision

Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

Buses à vapeur Performance Touch

Buses à vapeur à hautes performances qui sont froides au toucher.

Chauffe-tasses*

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

Couleurs Personnalisées*

Couleurs pouvant être personnalisées sur demande (ral nécessaire).

* Option sur commande.

2 Groupes

3 Groupes

Hauteur (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Largeur (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Profondeur (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Poids (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Voltage	200V Mono/Triphasé 220V Mono/Triphasé 380V Triphasé	200V Mono/Triphasé 220V Mono/Triphasé 380V Triphasé
Watt Standards	4500 (200V) 4600 (220/380V)	5500 (200V) 6400 (220/380V)
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3
Chaudière Vapeur (litres)	8,2	11,8