

strada ee

Per la prima volta in assoluto, un produttore di macchine da caffè espresso ha chiesto ai baristi quello che volevano.

di facile utilizzo per il barista, con controllo semi-automatico dell'erogazione.

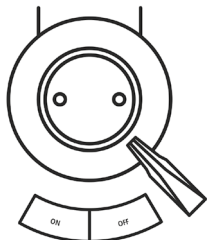
Con l'obiettivo di completare la linea dei modelli Strada, la Strada EE è caratterizzata da tipiche funzioni meccaniche ed elettroniche (controllo semi-automatico) incorporate nel design unico della Strada. La sigla 'EE' si riferisce ad una caratteristica grazie alla quale l'erogazione viene arrivata dal semplice movimento del paddle sulla testa del gruppo e che funziona come un interruttore e che garantisce una pre-infusione controllata elettronicamente. La Strada EE è dotata di caldaie indipendenti per ciascuno dei gruppi di erogazione, valvole proporzionali per il vapore con valvole anti-aspirazione, un sistema di stabilità termica e facile accesso per la manutenzione preventiva.



la marzocco

handmade in florence

strada ee caratteristiche e specifiche



Comando Semi-Automatico

Il Comando Semi-Automatico si ispira al comando manuale usato sulla maggior parte delle macchine de La Marzocco sin dagli anni 70. Viene controllato mediante l'interfaccia del comando classico de La Marzocco, azionato manualmente dal barista. La sigla 'EE' si riferisce ad una tecnologia in cui l'erogazione è attivata e stoppata da un movimento del paddle sul gruppo, ma con una pre-infusione controllata elettronicamente.

Caldaie Separate

Le caldaie caffè multiple permettono di personalizzare la temperatura di ciascun gruppo di erogazione.

Sistema di Stabilità Termica

La temperatura viene stabilizzata al passaggio dell'acqua attraverso ogni componente.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Tazze Alte

Permette di utilizzare la macchina anche con bicchieri alti da asporto.

Gruppi Esposti

Migliore ergonomia e visibilità durante il lavoro.

Gigler in Rubino

I gigler in rubino resistono all'erosione ed alla formazione di incrostazioni.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Caldaie Coibentate

Per ridurre il consumo di energia e migliorare al contempo la stabilità termica.

Elettrovalvola Vapore Proporzionale

Controllo 'a leva' dell'elettrovalvola proporzionale del vapore, che riduce gli interventi di manutenzione programmata.

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Portafiltri e Filtri di Alta Precisione

I portafiltri e filtri di alta precisione in acciaio inossidabile migliorano la consistenza e la qualità in tazza.

Lance Vapore 'Performance Touch'

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Scaldatasse*

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino alla giusta temperatura.

Colori Personalizzati*

Colori personalizzabili su richiesta mediante il Sistema di colori RAL.

* Solo su ordinazione

2 Gruppi

3 Gruppi

Altezza (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Larghezza (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Profondità (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Peso (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Voltaggio	200V Mono/Trifase	200V Mono/Trifase
	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase
	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Caldaia Caffè (litri)	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldaia Vapore (litri)	8,2	11,8