

strada mp

conçu pour et par les baristas.

La machine la plus évoluée
qui caractérise la technologie
traditionnelle de La Marzocco.

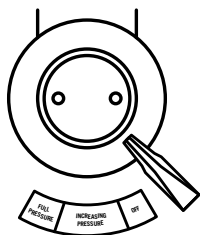
En deux années, La Marzocco a travaillé avec trente des professionnels les plus chevronnés au monde pour concevoir une machine. Ce groupe était connu comme la « street team » ; la Strada, mot Italien signifiant la rue, a été nommée en leur honneur. L'arrivée de la Street Team a entraîné la machine à espresso la plus avancée en matière de technologie composée d'une hydraulique traditionnelle et d'un design convivial pour barista. La Strada MP se caractérise par des chaudières indépendantes pour chaque groupe d'extraction, un ensemble préchauffeur, des commandes PID dédiées pour chaque chaudière, et un accès facile pour la maintenance préventive. Un profil plus bas invite le client dans un environnement de bistrot, tout en offrant au barista une surface de travail ouverte et étendue. Enfin, la plateforme Strada a été conçue pour encourager la créativité et la personnalisation de sorte que chaque machine soit unique.



la marzocco

handmade in florence

strada mp caractéristiques et spécifications



Commande Mécanique

Le nouveau système conique mechanical paddle, est inspiré par l'unité mécanique à l'origine sur La Marzocco GS - la première machine à double chaudière et groupes saturés (1970). Ce système avec la valve conique assure un contrôle progressif du débit de l'eau et de la pression par un orifice interne, avant d'appliquer la pression maximale. La nouvelle valve conique contrôle la pré-infusion tandis que la pompe volumétrique est active. De cette façon, le barista peut activer la pré-infusion sur un groupe, pendant qu'un autre groupe extrait le café. Ce système dynamique permet de réduire le phénomène de channeling pour une extraction plus équilibrée.

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.

Chaudière isolée

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

Gicleur en rubis

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

Groupe exposé

Améliore l'ergonomie et la visibilité pendant le travail.

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.

Afficheur Numérique

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

Manomètre sur Chaque Chaudière

Permet de lire la pression effective au point d'extraction.

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	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3
Chaudière Vapeur (litres)	8,2	11,8