

strada mp

diseñada por y para baristas.

La máquina más avanzada que cuenta con la tecnología tradicional de La Marzocco.

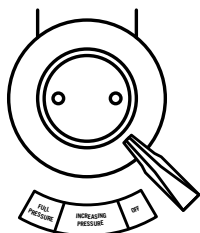
A lo largo de dos años, La Marzocco trabajó con treinta de los mejores profesionales del café en el mundo para diseñar una máquina. Este grupo era conocido como el "street team" (el equipo de la calle). En honor al equipo, la máquina recibió el nombre de Strada, que significa calle en italiano. Todas las aportaciones del "street team" dieron como resultado una máquina de espresso tradicional, pero con la tecnología más avanzada. La máquina cuenta con un sistema hidráulico tradicional y un diseño fácil de usar para el barista. La Strada MP cuenta con calderas individuales para la elaboración del café, unidad de precalentamiento, controles de identificación de parámetros (PID) específicos para cada caldera y acceso fácil para realizar el mantenimiento preventivo. Una máquina de perfil reducido que invita al cliente a vivir la experiencia en un auténtico escenario de cafetería y también proporciona al barista una zona de trabajo abierta y amplia. Por último, la plataforma de la Strada ha sido diseñada para estimular la creatividad y la personalización, de tal manera que cada máquina puede ser única.



la marzocco

handmade in florence

strada mp características y especificaciones



Pala Mecánica

La nueva palanca mecánica cónica está inspirada por el grupo mecánico original empleado en La Marzocco GS - la primera máquina de doble caldera con grupos saturados (1970). Este sistema de válvula cónica garantiza un control progresivo del flujo y de la presión del agua a través de un orificio interno, antes de aplicar la presión total. La nueva válvula cónica de palanca controla la pre-infusión mientras la bomba volumétrica está ejecutando la presión total, así el barista puede realizar la pre-infusión en un grupo mientras otro grupo está extrayendo café. Este sistema dinámico le permite al barista reducir el fenómeno del “channeling” para obtener una extracción más balanceada.

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.

Grupos Expuestos

Ergonomía y visibilidad del espacio de trabajo.

Economizador de Agua Caliente

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

Tazas Altas

Permite utilizar la máquina también con vasos altos para llevar.

PID Dual (café y vapor)

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

Limitador de flujo de Rubí

Limitadores de flujo de rubí que resisten la formación de incrustaciones y la erosión.

Calderas Aisladas

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

Pantalla Digital

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

Manómetro en Cada Caldera

Permite leer la presión efectiva en el punto de extracción.

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.

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 |
| Voltaje | 200V Mono/Trifásica | 200V Mono/Trifásica |
| | 220V Mono/Trifásica | 220V Mono/Trifásica |
| | 380V Trifásica | 380V Trifásica |
| Watt Estándar | 4500 (200V) | 5500 (200V) |
| | 4600 (220/380V) | 6400 (220/380V) |
| Caldera Café (litros) | 2 x 1,3 | 3 x 1,3 |
| Caldera Vapor (litros) | 8,2 | 11,8 |