

leva s

Per tutti gli amanti del passato, che però hanno uno sguardo al futuro.

rivitalizzare la miglior estrazione.

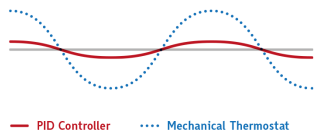
La Leva ridefinisce la forma di una macchina da caffè a leva. I coffee shop potranno utilizzare la tecnologia a leva senza più doversi preoccupare della sicurezza. Il gruppo a leva permette di avere un'accattivante visione diretta di tutti gli elementi meccanici. La Leva offre un design all'avanguardia e una tecnologia innovativa in una macchina meccanica, affidabile e user-friendly. La rivoluzionaria ingegneria della Leva assicura una riduzione della forza richiesta per azionare la leva stessa del 50% rispetto alle macchine tradizionali, introducendo inoltre un sistema di sicurezza che evita il ritorno improvviso della leva stessa. La Leva rende possibile modificare sia la pressione di pre-infusione che la massima pressione erogata dal pistone della leva stessa, permettendo di personalizzare l'estrazione del caffè e di ottenere costanza nell'erogazione. Con oltre 2500 ore di test in laboratorio, la Leva fissa un nuovo standard di affidabilità per un sistema meccanico.



la marzocco

handmade in florence

leva s caratteristiche e specifiche



PID

Il controllo PID utilizza un algoritmo per regolare quando e per quanto tempo la resistenza entra in funzione all'interno della caldaia caffè. Il controllo PID permette una più stabile ed efficiente regolazione energetica. Con questo livello di controllo, la variazione di temperatura viene drasticamente ridotta, raggiungendo una maggiore stabilità termica. Il barista può regolare la caldaia caffè fino ad un preciso valore numerico usando il controllo elettronico della macchina.

Tecnologia a Doppia Caldaia

Caldaie separate per ottimizzare l'erogazione dell'espresso e la produzione di vapore.

Gruppi Saturi

Assicurano una stabilità termica senza eguali, caffè dopo caffè.

Display Grafico

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Economizzatore Acqua Calda

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

Doppio PID (caffè e vapore)

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

Tazze Alte

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

Caldaie Coibentate

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

Gruppi Esposti

Migliore ergonomia e visibilità durante il lavoro.

Manometro per Ogni Caldaia

Permette di leggere la pressione effettiva in ogni momento dell'estrazione.

Portafiltri & Filtri di Alta Precisione

I portafiltri e i 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.

Modalità Eco

Permette di configurare la macchina in modalità stand-by così da ridurre il consumo energetico.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

2 Gruppi

3 Gruppi

Altezza (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Larghezza (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Profondità (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Peso (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Voltaggio	200V Mono/Trifase	200V Mono/Trifase
	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase
	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio	5200	6800
Caldaia Caffè (litri)	3,4	5
Caldaia Vapore (litri)	8,2	11,8