

leva s

Dedicado a aquellos con un ojo en el pasado y vision para el futuro.

revitalizando la mejor extracción.

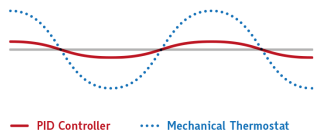
Leva replantea la forma de una cafetería de palanca. La seguridad ya no se verá amenazada para hacer un café usando la tecnología de palanca. El grupo de palanca ofrece un campo de vision a una mecánica de un avance cautivador. Leva presenta un diseño innovador y tecnología en un sentido mecánico, fiable y favorable al usuario. El diseño innovador reduce la fuerza requerida para operar la máquina hasta casi 50% comparado con una máquina de palanca tradicional y al mismo tiempo introduce un sistema de embrague de seguridad. La máquina Leva permite ajustar la presión de la infusión y la presión de extracción máxima entregada por el pistón de palanca, que permite personalizar el suministro del café y lograr dosis consistentes de café. Con más de 2500 horas de pruebas, Leva establece un Nuevo estándar para la confiabilidad de un sistema mecánico.



la marzocco

handmade in florence

leva s, características y especificaciones



PID

El controlador PID emplea un algoritmo para regular cuándo y durante cuánto tiempo se engancha el elemento calefactor en la caldera de colado. El controlador PID permite una regulación más eficiente y estable de la energía. Con este nivel de control la variabilidad de temperatura se reduce drásticamente, lo que permite una temperatura de colado más constante. El barista puede ajustar la temperatura de la caldera de colado a un valor numérico preciso a través de la electrónica de la máquina.

Doble caldera

Las calderas separadas optimizan la elaboración del espresso y la producción de vapor.

Grupos saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Visualización gráfica

La programación intuitiva facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

Economizador de agua caliente

Permite ajustar la temperatura de agua del grifo para el té.

Doble PID (café y vapor)

Permite controlar electrónicamente la temperatura del café y del vapor.

Tazas altas

Permite usar la máquina con tazas altas y tazas para llevar.

Calderas aisladas

Reduce el consumo de energía al tiempo que contribuye a la estabilidad de la temperatura.

Grupos expuestos

Ergonomía y visibilidad del espacio de trabajo.

Indicadores de presión específicos

Permiten controlar la presión en el café durante la extracción.

Varillas de vapor de alto rendimiento

Varillas de vapor de alto rendimiento agradables al tacto.

Modo ecológico

Se puede programar el modo espera mejorando la eficiencia energética.

Portafiltros y cestas de precisión

Portafiltros y cestas de precisión de acero inoxidable que mejoran la calidad y consistencia de la taza.

Funcionamiento con lanzas de salida del vapor táctiles

Lanzas de salida del vapor de alto rendimiento que se mantienen frías al tacto.

USB

Posibilita la actualización del firmware

2 Grupos

3 Grupos

Altura (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Anchura (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Profundidad (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Peso (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Voltaje	200V Single/3 Phase	200V Single/3 Phase
	220V Single/3 Phase	220V Single/3 Phase
	380V 3 Phase	380V 3 Phase
Watt Estándar	5200	6800
Caldera Café (litros)	3,4	5
Caldera Vapor (litros)	8,2	11,8