

leva x

La réinvention d'une machine à espresso actionnée par un levier.

les technologies de pointe s'allient aux concepts traditionnels.

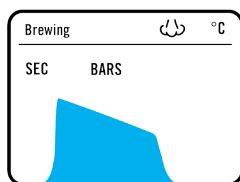
Caractérisée par un design accrocheur et un profil plus bas pour inciter l'engagement du client, Leva réinvente le design d'une machine à levier iconique avec des éléments plus ergonomiques. Leva est l'élément-phare de l'établissement d'avant-garde qui encourage l'engagement du client, l'expérimentation du barman et les conversations autour d'un café, tout en fournissant la meilleure extraction de café au monde. Avec son design, Leva ne se limite pas à l'aspect esthétique, mais ambitionne également la satisfaction que l'on ne trouve que dans un système purement mécanique. L'utilisateur peut intervenir dans la pression de pré-infusion, le volume du jet et la pression d'extraction de chaque groupe. De plus, Leva améliore grandement la stabilité de température de la machine à levier traditionnelle grâce à sa régulation PID innovante. Les écrans numériques Leva affichent en temps réel la pression d'extraction sur le marc de café, les temps de pré-infusion et d'extraction ainsi que la courbe de pression du jet.



la marzocco

handmade in florence

caractéristiques leva x et spécifications



Affichage direct de la pression

La Leva X est équipée d'écrans graphiques dédiés pour chaque groupe. Les écrans fournissent une visualisation directe des pressions de pré-infusion et d'extraction ainsi que du temps à chaque instant du jet.

Dès que le café est servi, la courbe d'extraction et les paramètres sont affichés sur les écrans sous forme graphique. Le barman peut superposer les affichages précédents et enregistrer jusqu'à quatre graphiques par groupe, qui feront office de guidage pour les futures extractions.

Chaudières indépendantes

Des chaudières séparées pour chaque tête de groupe permettent au barman d'optimiser la température de chaque café.

PID (chaudière à vapeur)

Grâce à lui, la température de la chaudière de vapeur se règle électroniquement.

PID intelligent (chaudière à café)

Une régulation PID avancée améliore grandement la stabilité de la température de la machine.

Économiseur Eau chaude

Vous permet d'affiner la température de l'eau du robinet pour le thé.

Grandes tasses

Vous permet d'utiliser la machine avec de grandes tasses à emporter.

Chaudières isolées

Réduisent la consommation d'énergie tout en contribuant à la stabilité de la température.

Groupes exposés

Ergonomie et visibilité de l'espace de travail.

Groupes saturés

Assurent la stabilité thermique inégalée, tasse après tasse.

Affichage graphique

La programmation intuitive facilite le réglage des paramètres de la machine.

Buses à vapeur Performance Touch

Buses à vapeur à hautes performances, froides au toucher.

Potentiomètre de vapeur de grande précision

Des vannes de vapeur proportionnelles facilitent l'utilisation de la machine et son entretien tout en améliorant sa longévité.

Portefiltres et Paniers de précision

Les portefiltres en acier inoxydable et les paniers de précision améliorent la qualité de votre tasse et sa consistance.

Mode éco

Peut être programmé pour entrer en mode veille, améliorant ainsi l'efficacité énergétique.

USB

Permet la mise à jour du logiciel.

2 Groupes

3 Groupes

Hauteur (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Largeur (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Profondeur (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Poids (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	5700	7800
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3
Chaudière Vapeur (litres)	8,2	11,8