

strada ee

Por primera vez en la historia, un fabricante de máquinas de espresso pidió a los baristas su opinión.

diseño fácil de usar para el barista y control tradicional semiautomático para la elaboración del café

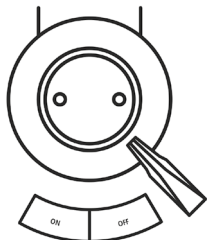
Con el objetivo de completar la línea de modelos Strada, la Strada EE se caracteriza por sus subyacentes funciones mecánicas y electrónicas (tecnología semiautomática) integradas dentro del diseño de la Strada. Las iniciales "EE" hacen referencia a la función mediante la cual la elaboración de café se activa por el simple movimiento de arranque y parada de la paleta en el cabezal del grupo, aunque se realiza una preinfusión electrónica. El modelo Strada EE incluye calderas individuales para la elaboración de café, válvulas de vapor proporcionales que cuentan con válvulas antisucción, un sistema de estabilidad térmica y un fácil acceso para realizar el mantenimiento preventivo.



la marzocco

handmade in florence

strada ee características y especificaciones



Pala Semi-Automática

La pala semi automática está inspirada en la pala utilizada en la mayoría de las máquinas La Marzocco desde la década de 1970. Se controla con interfaz clásico, operado manualmente por el barista. Las iniciales “EE” hacen referencia a la característica por la cual la extracción se activa por el movimiento de inicio y final de la pala en la cabeza del grupo, aunque con pre infusión electrónica.

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.

Limitador de flujo de Rubí

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

Calderas Aisladas

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

PID Dual (café y vapor)

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

Válvula de Vapor Proporcional

Activación tipo palanca para la válvula solenoide proporcional que elimina la necesidad de mantenimiento periódico.

Pantalla Digital

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

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