

strada ee

barista-freundliches design,
traditionelle halbautomatische
brühsteuerung.

Zum ersten Mal überhaupt hat ein Espressomaschinen-Hersteller die Baristi gefragt, was sie sich wünschen.

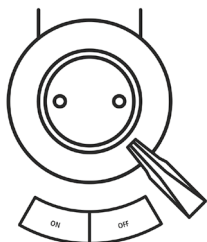
Mit dem Ziel, das Strada-Modellangebot zu vervollständigen, ist die Strada EE durch ihre mechanischen und elektronischen Eigenschaften (halbautomatische Steuerung) im Strada-Design charakterisiert. Das Kürzel "EE" bezieht sich auf das Feature, dass der Brühvorgang, mit elektronischer Präinfusion, durch eine schlichte Start & Stop-Bewegung des Paddles am Brühkopf aktiviert wird. Die Strada EE verfügt über separate Boiler, proportionale Dampfventile mit Entlüftungsventilen, ein Brühwasser-Vorwärmesystem, und sie gewährleistet einen einfachen Zugang bei Kundendienst, Wartung und Service.



la marzocco

handmade in florence

strada ee eigenschaften und spezifikationen



Halbautomatische Steuerung

Die halbautomatische Steuerung geht auf die manuellen Bedieneinheiten zurück, die bei den meisten La Marzocco-Maschinen seit den 70er Jahren verwendet wurden. Sie werden durch das klassische La Marzocco-Paddle gesteuert.

Die Bezeichnung "EE" bezieht sich auf die Technik, bei der der Brühvorgang durch eine Bewegung des Paddles am Gruppenkopf gestartet und gestoppt wird. Die Präinfusion wird dabei elektronisch gesteuert.

Separate Boiler

Die Multi-Kaffeeboiler ermöglichen die Temperaturregelung für jede Brühgruppe einzeln.

System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

Hochgesetzte Brühgruppen

Verbesserte Ergonomie und bessere Übersicht bei der Arbeit.

Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

Proportionales Dampfventil

Proportionales Dampfventil mit Hebelsteuerung, verlängert die Service-Intervalle deutlich.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Leistungsfähige Touch-Dampflanzen

Hochleistungsfähige Dampflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

Tassenwärmer*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

Wunschfarben*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).

* nur auf Bestellung

2 Gruppen

3 Gruppen

Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8