

strada ep

redéfinir la fiabilité,
la durabilité et le contrôle
de la machine à espresso.

La Strada EP intègre des technologies qui proviennent des industries aérospatiale et médicale, où une panne du composant est inacceptable.

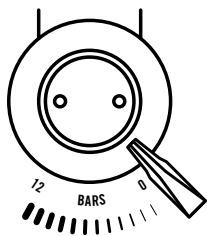
La Marzocco a entrepris de concevoir le Strada EP (Electronic Paddle) du fait d'un changement au niveau du marché. Tandis que la plupart des torréfacteurs de café ont commencé à se diriger vers le Direct trade (marché direct) et les cafés relationnels, nous avons réalisé qu'il existait un besoin d'une machine plus stable, fiable et polyvalente qui leur permettait de mettre en valeur le meilleur de ces cafés. La Strada EP a la capacité de répéter automatiquement les courbes des pressions. Une fois que le barista aura enregistré une courbe de pression personnalisée sur un café, un simple mouvement du levier reproduira la courbe programmée. Grâce au levier électronique, le barista peut se concentrer sur l'interaction avec le client sans tenter de manipuler la pression manuellement pendant le processus d'extraction.



la marzocco

handmade in florence

strada ep caractéristiques et spécifications



Commande Électronique

Les pompes à engrenages contrôlées électroniquement fournissent un contrôle précis et direct de la pression. Contrôle de la vitesse du moteur avec interface de la commande classique de La Marzocco. Contrôle absolu et direct de la pression à tout moment de l'extraction. Actionnée manuellement par le barista. Mémorisation des profils pour programmer et répéter les profils de pression.

Chaudières Séparées

Les chaudières café multiples permettent de personnaliser la température de chaque groupe de distribution.

Système de stabilité thermique

La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Chaudière isolée

Pour réduire la consommation d'énergie et améliorer la stabilité thermique.

Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

Tasses Hautes

Permet aussi d'utiliser la machine avec des gobelets hauts à emporter.

Groupe exposé

Améliore l'ergonomie et la visibilité pendant le travail.

Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Electrovanne vapeur proportionnelle

Contrôle par levier de l'électrovanne proportionnelle qui réduit les interventions de manutention programmée.

Chauffe-tasses*

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

Éditeur Profil

Application en ligne qui permet au barista de créer des profils d'extraction à utiliser sur la Strada EP par l'intermédiaire d'une clé USB.

Pompes Volumétriques à Engrenages Multiples

Montées à l'intérieur de la Strada EP avec des dimensions compactes permettant le montage d'une pompe par groupe.

Buses à vapeur Performance Touch

Buses à vapeur à hautes performances qui sont froides au toucher.

Porte-filtres et Filtres de Haute Précision

Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

Couleurs Personnalisées*

Couleurs pouvant être personnalisées sur demande (ral nécessaire).

* Special Order

2 Groupes

2 Groupes

Hauteur (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Largeur (cm/in)	80 / 31,5	80 / 31,5
Profondeur (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Poids (kg/lbs)	85 / 187,4	85 / 187,4
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	4500 (200V)	4500 (200V)
	4600 (220/380V)	4600 (220/380V)
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	2 x 1,3
Chaudière Vapeur (litres)	8,2	8,2