

# strada mp

progettata per e dai baristi.

La macchina del caffè più avanzata, equipaggiata della tradizionale tecnologia La Marzocco.

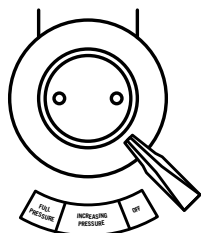
Nel corso di due anni, La Marzocco ha lavorato con trenta dei migliori professionisti del caffè di tutto il mondo per la progettazione di una macchina espresso. Questo gruppo di esperti è stato chiamato 'street team', e la macchina è stata chiamata Strada in loro onore. L'input dello 'street team' ha portato alla realizzazione della macchina espresso tradizionale più avanzata tecnologicamente, dotata di impianto idraulico tradizionale e un design 'barista-friendly'. La Strada MP è equipaggiata di caldaie indipendenti per ciascuno dei gruppi di erogazione, pre-riscaldatore, controllo PID per ogni caldaia e facile accesso per la manutenzione preventiva. Un profilo più basso è stato studiato per invitare il coinvolgimento del cliente all'interno della caffetteria e, contemporaneamente, per fornire al barista uno spazio di lavoro aperto. Infine, la Strada è stata progettata in modo da incoraggiare la creatività e la personalizzazione dando la possibilità di rendere unico ogni esemplare.



**la marzocco**

handmade in florence

# strada mp caratteristiche e specifiche



## Comando Meccanico

Il nuovo comando meccanico, basato su un paddle conico, si ispira al gruppo meccanico originariamente su La Marzocco GS – la prima macchina a doppia caldaia e con gruppi saturi (1970). Questo sistema a valvola conica assicura un controllo progressivo del flusso d'acqua e della pressione per mezzo di un orificio interno, prima di raggiungere la massima pressione. La nuova valvola conica controlla la pre-infusione mentre la pompa è attiva, per questo il barista può attivare la pre-infusione su un gruppo mentre un altro sta erogando caffè. Questo sistema dinamico permette al barista di ridurre il cosiddetto 'channeling' per un'estrazione più bilanciata.

## Caldaie Separate

Le caldaie caffè multiple permettono di personalizzare la temperatura di ciascun gruppo di erogazione.

## Sistema di Stabilità Termica

La temperatura viene stabilizzata al passaggio dell'acqua attraverso ogni componente.

## Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

## Caldaie Coibentate

Per ridurre il consumo di energia e migliorare al contempo la stabilità termica.

## Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

## Tazze Alte

Permette di utilizzare la macchina anche con bicchieri alti da asporto.

## Gigler in Rubino

I gigler in rubino resistono all'erosione ed alla formazione di incrostazioni.

## Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

## Manometro su ogni Caldaia

Permette di leggere la pressione effettiva in ogni momento dell'estrazione.

## Gruppi Esposti

Migliore ergonomia e visibilità durante il lavoro.

## Portafiltri e Filtri di Alta Precisione

I portafiltri e filtri di alta precisione in acciaio inossidabile migliorano la consistenza e la qualità in tazza.

## Lance Vapore 'Performance Touch'

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

## Scaldatasse\*

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino alla giusta temperatura.

## Colori Personalizzati\*

Colori personalizzabili su richiesta mediante il Sistema di colori RAL.

\* Solo su ordinazione

## 2 Gruppi

## 3 Gruppi

Altezza (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Larghezza (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Profondità (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Peso (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Vtaggio	200V Mono/Trifase	200V Mono/Trifase
	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase
	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Caldaia Caffè (litri)	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldaia Vapore (litri)	8,2	11,8