

leva s

Elle s'adresse aux connaisseurs, conscients du passé et qui ont une vision du futur.

la meilleure extraction remise au goût du jour.

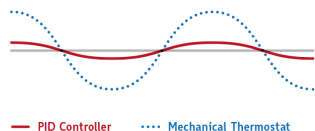
Leva redessine la forme d'une machine à espresso à levier. La sécurité ne doit plus être mise en péril lorsque l'on utilise une technologie à levier pour faire un café. Le groupe du levier permet d'admirer sa mécanique fascinante d'avant-garde. Machine mécanique fiable et conviviale, Leva est dotée d'un design et d'une technologie révolutionnaires. La conception innovante limite la force nécessaire pour faire fonctionner la machine d'environ 50% par rapport à une machine à levier traditionnelle et introduit un système d'embrayage sécurisé. Sur la machine Leva, la pression de pré-infusion et la pression maximale d'extraction fournie par le piston du levier sont réglables, ce qui permet de personnaliser le brassage du café et d'obtenir des jets constants. Avec plus de 2500 heures d'essai, Leva établit une nouvelle norme de fiabilité pour un système mécanique.



la marzocco

handmade in florence

caractéristiques levass et spécifications



PID

Le régulateur PID utilise un algorithme pour réguler le moment et la durée d'engagement de l'élément chauffant dans le réservoir de brassage. Le régulateur PID permet une régulation de l'énergie plus efficace et stable. Avec ce niveau de contrôle, la variabilité de la température est réduite de façon spectaculaire, ce qui entraîne une température de brassage plus uniforme. Le barman règle la température du réservoir de brassage sur une valeur numérique précise à l'aide de l'électronique de la machine.

Chaudières doubles

Des chaudières séparées optimisent le brassage et la production de vapeur.

Groupes saturés

Assurent la stabilité thermique inégalée, tasse après tasse.

Affichage graphique

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

Économiseur Eau chaude

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

Double PID (café et vapeur)

Vous permet de contrôler électroniquement la température du réservoir de vapeur et de café.

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.

Manomètres dédiés

Ils surveillent la pression du café pendant l'extraction.

Buses à vapeur Performance Touch

Buses à vapeur à hautes performances, froides au toucher.

Mode éco

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

Portefiltres et Paniers de précision

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

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	5200	6800
Chaudière Café (litres)	3,4	5
Chaudière Vapeur (litres)	8,2	11,8