

leva s

Für diejenigen mit einem Faible für
Vergangenes und einer Vision für die
Zukunft.

die wiedereinführung der besten extraktion.

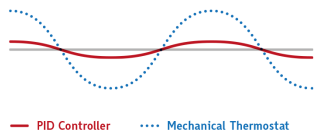
Die Leva definiert die Handhebel-Maschine von Grund auf neu. Für einen Einsatz der Handhebel-Technologie im Café müssen nicht mehr länger Kompromisse in der Sicherheit gemacht werden. Die Brühgruppe der Leva gewährt direkte Sicht auf die mechanischen Elemente. Die Leva verbindet somit ein bahnbrechendes Design mit fortschrittlichster Technologie in Gestalt einer mechanisch arbeitenden, zuverlässigen und benutzerfreundlichen Maschine. Das innovative Design reduziert die aufzuwendende Kraft, verglichen mit einer traditionellen Handhebel-Maschine, um nahezu 50% und ergänzt ein Kupplungssystem für erhöhte Sicherheit. Die Leva ermöglicht es, den Präinfusionsdruck und den maximalen Brühdruck individuell einzustellen. Aus den verschiedenen Einstellmöglichkeiten resultieren sehr konsistente Shots. Mit einer Testzeit von über 2500 Stunden kann ein neuer Standard bei der Zuverlässigkeit mechanischer Systeme gesetzt werden.



la marzocco

handmade in florence

Leva s eigenschaften und spezifikationen



PID

Der PID-Controller verwendet einen Algorithmus, um einzustellen, wann und wie lange das Heizelement im Brühkessel aktiviert wird. Der PID-Controller ermöglicht eine effizientere und stabilere Energieverwaltung. Mit diesem Kontrollniveau werden Temperaturschwankungen deutlich reduziert, was zu einer konstanten Brühtemperatur führt. Der Barista kann die Brühkesseltemperatur mit einer einfachen Tastatur auf einen genauen Zahlenwert einstellen, ohne Geräteabdeckungen entfernen zu müssen.

Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressobrühens und der Dampferzeugung.

Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

Grosse Tassen

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

Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

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

Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

Sichtbare Gruppen

Ergonomischer und übersichtlicher Arbeitsplatz.

Angepasste Druckanzeige

Darstellung des tatsächlichen Drucks an der Brühgruppe.

Leistungsfähige Touch-Dampfpflanze

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen, die bei Berührung kalt bleiben.

Öko-Moduks

Programmierbar, um den Standby-Modus zu aktivieren und so die Energieeffizienz zu steigern.

Hochpräzise Siebträger und Siebe

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

USB

Ermöglicht das Firmware-Update.

2 Gruppen

3 Gruppen

Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	5200	6800
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8