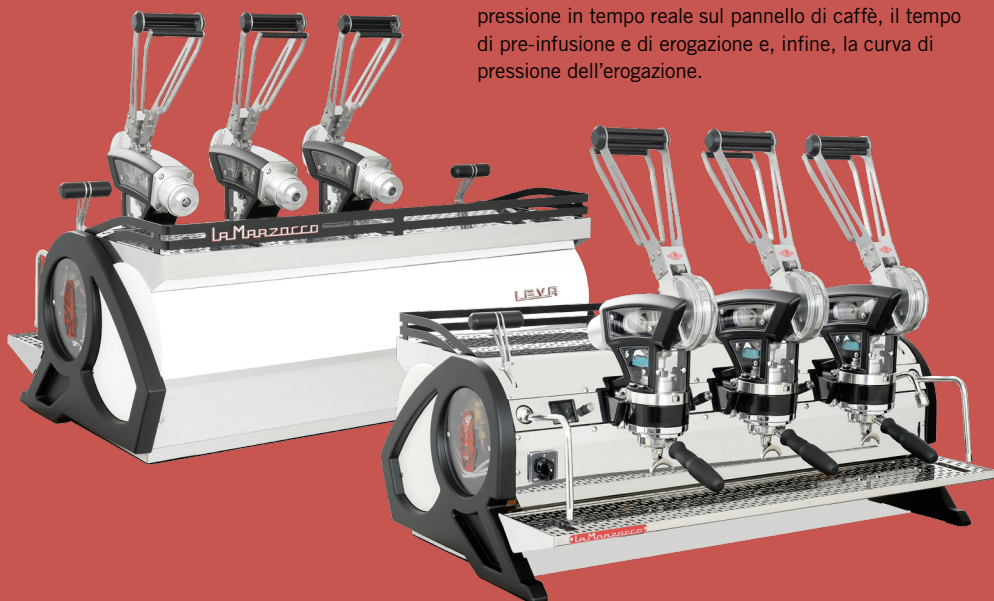


leva x

Reinterpretare l'idea di cosa può essere una macchina da caffè a leva.

**tecnologie avanzate combinate
ad ideologie tradizionali.**

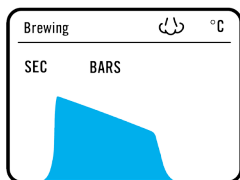
Caratterizzata da un design accattivante e da un profilo più basso, la Leva reinventa l'iconico design delle macchine a leva con un grande numero di elementi ergonomici. La Leva è il centro di una caffetteria all'avanguardia che incoraggia il coinvolgimento del cliente, la sperimentazione da parte del barista e la conversazione attorno al caffè, il tutto sfruttando il miglior metodo di erogazione al mondo. La Leva unisce un design che non si focalizza solo sulla bellezza fisica dello strumento, ma anche sulla soddisfazione che si può provare soltanto utilizzando una macchina davvero meccanica. L'utente può gestire la pressione di pre-infusione, il volume in tazza e la pressione di estrazione per ciascun gruppo. La Leva inoltre migliora incredibilmente la stabilità termica delle macchine a leva tradizionali grazie ad un innovativo sistema di controllo di temperatura PID. I display digitali della Leva mostrano la pressione in tempo reale sul pannello di caffè, il tempo di pre-infusione e di erogazione e, infine, la curva di pressione dell'erogazione.



la marzocco

handmade in florence

Leva X caratteristiche e specifiche



Visualizzazione in Tempo Reale della Pressione

La Leva X è equipaggiata di display grafici per ciascun gruppo. Questi display permettono di visualizzare la pressione di pre-infusione, la pressione di estrazione e il tempo in qualsiasi momento dell'estrazione. Dopo che il caffè è stato erogato, sul display vengono visualizzati sotto forma di grafico i parametri e la curva di estrazione. Il barista ha quindi la possibilità di visualizzare in sovrapposizione grafici passati, salvandone un massimo di quattro per ciascun gruppo come guide per estrazioni future.

Caldaie Separate

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

PID (caldaia vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura della caldaia vapore.

Smart PID (caldaia caffè)

Un avanzato sistema di controllo PID migliora sensibilmente la stabilità termica della macchina.

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.

Gruppi Esposti

Migliore ergonomia e visibilità durante il lavoro.

Caldaie Coibentate

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

Gruppi Saturi

Assicurano una stabilità termica senza eguali, caffè dopo caffè.

Display Grafici

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Portafiltri & Filtri di Alta Precisione

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

Potenzimetro Vapore 'Military-grade'

Le valvole vapore proporzionali migliorano l'ergonomia della macchina e ne migliorano l'affidabilità.

Lance Vapore 'Performance Touch'

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

Modalità Eco

Permette di configurare la macchina in modalità stand-by così da ridurre il consumo energetico.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

2 Gruppi

3 Gruppi

Altezza (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Larghezza (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Profondità (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Peso (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Voltaggio	200V Mono/Trifase 220V Mono/Trifase 380V Trifase	200V Mono/Trifase 220V Mono/Trifase 380V Trifase
Wattaggio	5700	7800
Caldaia Caffè (litri)	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldaia Vapore (litri)	8,2	11,8