

leva x

Reimagina lo que una máquina accionada por palanca puede llegar a ser.

tecnologías avanzadas combinadas con ideologías tradic.

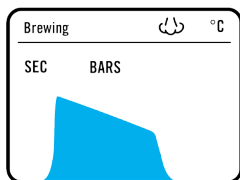
Con un diseño atractivo y un perfil más bajo para fomentar la interacción del cliente, Leva re-inventa el icónico diseño de la máquina de palanca con elementos más ergonómicos. Leva es una pieza de vanguardia central en el mundo del café que fomenta la participación, la experimentación del barista y conversaciones de café al tiempo que ofrece la mejor extracción de café. Leva trae consigo el diseño, centrándose no sólo en la belleza física sino también en la satisfacción que se solo se encuentra en un Sistema verdaderamente mecánico. El usuario puede intervenir en la presión de la pre-infusión, el volumen de la dosis y la presión de extracción en cada grupo. Leva también mejora la estabilidad de la temperatura de la máquina de palanca tradicional gracias a un innovador control de temperatura PID. Las pantallas digitales de Leva muestran a tiempo real la presión del café en el disco de café, la pre-infusión y el tiempo de extracción así como la curva de presión de la dosis.



la marzocco

handmade in florence

Leva X, características y especificaciones



Visualización de presión en vivo

Leva X está equipada con pantallas gráficas específicas para cada grupo. Las pantallas proporcionan una visualización en vivo de la presión de pre-infusión, la presión de extracción y el tiempo total a lo largo del recorrido. Una vez obtenido el café, la curva de extracción y los parámetros se visualizan en las pantallas como un gráfico. El barista puede superponer visualizaciones pasadas, ahorrando hasta cuatro gráficos por grupo, como guías para futuras extracciones.

Calderas independientes

Calderas separadas para el cabezal de cada grupo permiten que el barista optimice la temperatura para los cafés individuales.

PID (caldera de vapor)

Permite controlar electrónicamente la temperatura de la caldera de vapor.

Smart PID (caldera de café)

Un control PID avanzado mejora en gran medida la estabilidad de la temperatura de la máquina.

Economizador de agua caliente

Permite ajustar la temperatura del agua del grifo para el té.

Tazas altas

Permite usar la máquina con tazas altas y tazas para llevar.

Calderas aisladas

Reducen el consumo de energía al tiempo que contribuyen a la estabilidad de la temperatura.

Grupos expuestos

Ergonomía y visibilidad del espacio de trabajo.

Grupos saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Visualización gráfica

La intuitiva programación facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

Portafiltros y Cestas de Precisión

Los portafiltros y cestas de precisión de acero inoxidable mejoran la calidad y consistencia de la taza.

Potenciómetro de vapor de grado militar

Las válvulas de vapor proporcionales facilitan el uso y mantenimiento de la máquina al tiempo que mejoran su durabilidad.

Funcionamiento con lanzas de salida del vapor táctiles

Lanzas de salida del vapor de alto rendimiento que se mantienen frías al tacto.

Modo ecológico

Se puede programar para entrar en modo espera mejorando a eficiencia energética.

USB

Posibilita la actualización del firmware.

2 Grupos

3 Grupos

Altura (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Anchura (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Profundidad (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Peso (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Voltaje	200V Single/3 Phase	200V Single/3 Phase
	200V Single/3 Phase	220V Single/3 Phase
	380V 3 Phase	380V 3 Phase
Watt Estándar	5700	7800
Caldera Café (litros)	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldera Vapor (litros)	8,2	11,8