

leva x

l'union de technologies avancées
et d'idéologies traditionnelles.



Configurations Disponibles: LEVA

Nombre de Groupes Disponibles 2 | 3

Caractérisée par des lignes attractives et un profil plus bas, la Leva réinvente le design emblématique des machines à levier, en introduisant également un grand nombre d'éléments ergonomiques et innovants. La Leva a été créée pour être placée au centre d'un bar avant-gardiste, où l'on encourage la participation du client, l'expérimentation du barman, le tout en utilisant la meilleure méthode de distri-

bution au monde. La Leva se caractérise par un design qui ne se focalise pas uniquement sur la beauté physique de la machine, mais également sur la satisfaction que l'on peut éprouver uniquement lorsqu'on utilise une machine totalement mécanique. L'utilisateur peut contrôler la pression de pré-fusion, le volume dans la tasse et la pression pour chaque groupe. Un système de contrôle PID innovant

améliore sensiblement la stabilité thermique de la machine, le talon d'Achille historique des machines à levier traditionnelles. Les écrans numériques de la Leva indiquent en temps réel la pression sur le panneau de café, le temps de pré-infusion, celui de la distribution et, pour finir, la courbe de pression de l'extraction.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Chaudières Isolées

Réduit la consommation d'énergie en augmentant la stabilité thermique.

Hauteur de Cuvette Réglable

Permet d'utiliser la machine avec des gobelets hauts à emporter.

Chaudières Séparées

Les chaudières café multiples permettent de régler des températures différentes pour chaque groupe de distribution.

Affichage Numérique de la Pression

Affichage en temps réel de la pression de pré-infusion, de la pression et du temps d'extraction.

Mode Éco

Permet de placer la machine en stand-by afin d'en réduire la consommation électrique.

Groupes Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

Écran Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

PID (chaudière vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières vapeur.

Lance Vapeur Pro Touch

Lance vapeur à haute pression qui reste confortable au toucher en permanence.

USB

Pour mettre à jour le logiciel de la machine facilement.

Smart PID (chaudière café)

Un système de contrôle PID de nouvelle génération améliore sensiblement la stabilité thermique du groupe levier.

Potentiomètre Vapeur 'Military-Grade'

Potentiomètre de vapeur proportionnelle qui améliore l'ergonomie et la fiabilité de la machine.

Chauffe-Tasses - Sur Commande

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino réchauffées à la bonne température.

Caractéristiques

	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
Tension	200V Monophasé 220V Mono / Triphasé 380V Triphasé	200V Monophasé 220V Mono / Triphasé 380V Triphasé
Puissance (min)	4520	5120
Puissance (max)	5670	7800
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3
Chaudière Vapeur (litres)	8,2	11,8