

leva x

tecnologías avanzadas
combinadas con ideologías tradicionales.



Configuraciones Disponibles: LEVA

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3

Con un diseño llamativo y un perfil más bajo para fomentar la interacción del cliente, Leva reinventa el diseño de la máquina de palanca icónica con elementos más ergonómicos. Leva es una pieza central de café de vanguardia que fomenta el compromiso, la experimentación barista y las conversaciones sobre el café, al

tiempo que ofrece la mejor extracción de café del mundo. Leva trae consigo un diseño que se centra en la belleza física que solo se encuentra en un sistema verdaderamente mecánico. El usuario puede intervenir en la presión de preinfusión, el volumen de inyección y la presión de pre-infusión en cada grupo. Leva mejo-

ra la estabilidad de la temperatura de la máquina de palanca tradicional gracias al control inteligente de temperatura PID. Las pantallas digitales de Leva muestran la presión de extracción en tiempo real en la pastilla de café, el tiempo de pre-infusión y extracción, así como la curva de presión del disparo.

Doble Caldera

Las calderas separadas optimizan la extracción del espresso y la producción del vapor.

Calderas Aisladas

Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

Bandeja de Goteo Ajustable

Permite usar la máquina con tazas altas.

Calderas Independientes

Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café.

Live Pressure Visualization

Visualización en vivo de la presión de pre-infusión, presión de extracción y tiempo a lo largo de la elaboración del café.

Eco Mode

Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Pantalla Digital

Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura de agua para el té.

PID (Caldera de Vapor)

Permite controlar electrónicamente la temperatura de la caldera de vapor.

Pro Touch Steam Wands

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

Smart PID (Caldera de Café)

Control PID avanzado que mejora considerablemente la estabilidad térmica de la máquina.

Military-Grade Steam Potentiometer

Facilitan el uso y mantenimiento de la máquina y mejoran la durabilidad.

Calienta Tazas - Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y capuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Especificaciones

	2 grupos	3 grupos
Altura (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Amplitud (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 Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	4520	5120
Vataje (max)	5670	7800
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	2 x 1,3	3 x 1,3
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	8,2	11,8