

# linea classic s

fiabilidad, diseño  
y valor clásicos.



## Configuraciones Disponibles: EE | AV

## Número de Grupos Disponibles: 1 | 2 | 3 | 4

Las líneas limpias y el encanto de la Línea Classic ocupan muchas cafeterías, tostaderías y cadenas cuyos nombres han definido la industria. La Línea Classic ha ayudado a forjar el mundo del café durante las últimas 3 décadas. Desde su presentación, Línea Classic se ha mejorado y actualizado continuamente para garantizar la continuidad de su valor.

Diseñada para encarnar el espíritu de tres palabras; discreción, fiabilidad y consistencia, se puede confiar en Línea Classic S como una buena aliada en cualquier ambiente de trabajo. Las nuevas características mejoran la experiencia del barista y facilitan la extracción, al mismo tiempo que aumentan la confiabilidad de una máquina que ya ha definido el estándar

en la industria. La Línea Classic S puede equiparse opcionalmente con un sensor de agua que mide la conductividad y la dureza del agua cuando entra en la máquina. Esta información permite al usuario monitorear la calidad del agua y verificar el rendimiento de la filtración sin necesidad de herramientas de prueba adicionales.

### Doble Caldera

Calderas Separadas optimizan la extracción de espresso y la producción de vapor

### Dosis Programables – Sólo AV

El auto-volumétrico garantiza consistencia en cafeterías de alto volumen.

### Colores personalizados – Pedido Especial

Colores personalizados basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

### Calderas Aisladas

Reducen el consumo de energía y contribuyen a la estabilidad térmica.

### Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

### Patas Altas – Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

### PID Dual

Permite ajustar electrónicamente la temperatura del café y vapor.

### Luces Barista – Pedido Especial

La iluminación LED permite concentrarse en la extracción y en la taza.

### Autosteam – Pedido Especial

Para la operación de la lanza de vapor de forma automática al alcanzar la temperatura deseada.

### Pro Touch Steam Wands - Pedido Especial

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

### Calienta Tazas – Pedido Especial

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

### Temporizador – Sólo AV

Situado encima del botón de control, el temporizador de disparo digital supervisa el tiempo de extracción.

### Interfaz de 3 botones

Los botones del grupo izquierdo (AV) o de la placa electrónica (EE) se pueden utilizar para programar la máquina.

### Compatibilidad Pro App

Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

### Sensor de agua

Mide la conductividad y la dureza del agua cuando entra en la máquina.

Especificaciones	1 Grupo	2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
Altura (cm/in)	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5
Amplitud (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Profundidad (cm/in)	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23
Peso (kg/lbs)	41 / 90	59 / 130	73 / 164	107 / 236
Voltaje	-	200V Monofásica	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Monofásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	-	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
Wattage (min)	2500	3350	4930	6930
Wattage (max)	-	5670	7790	9470
Capacidad Caldera de Café (litros)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Capacidad Caldera de Vapor (litros)	3,5	7	11	15