leva x

Fortgeschrittene Technik,
gepaart mit traditionellen Überzeugungen.

Lieferbare Konfigurationen: LEVA

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 | 2 | 3

Mit einem Modell, das durch ein Hingucker-Design und eine den Gast ansprechende niedrigere Bauform besticht, erfindet die Leva das ikonische Handhebel-Design neu und ergänzt es mit ergonomisch optimierten Elementen. Die Leva ist ein avantgardistisches Schaustück für jedes Café, ein Gerät, das den Barista zum Experimentieren und die Kundschaft zum Fachsimpeln einlädt – und nebenbei weltmeisterlich Kaffee brüht. Leva ist Design durch und durch, Inbegriff der physischen Schönheit, die man nur bei wahrhaft mechanischen Systemen findet. Der Bediener kann alles Wichtige steuern und beeinflussen, getrennt für jede Brühgruppe: den Präinfusions-Druck, die Portionsmenge, den Brühdruck. Dank intelligenter PID-Temperatursteuerung bietet die Leva eine gegenüber traditionellen Handhebelgeräten verbesserte Temperaturkonstanz. Die Digitalanzeige des Geräts zeigt in Echtzeit den auf den Kaffeepuck ausgeübten Druck, die Zeitdauer sowohl des Vorbrüh- als auch des Brühvorgangs und die Druckverlaufskurve des gesamten Brühvorgangs.

Dualboiler
Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

Separate Boiler
Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Gesättigte Brühgruppen
Garantiert unübertroffene Temperaturstabilität, Shot für Shot.

PID (Dampfboiler)
Erlaubt es, die Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Pro Touch Dampflanze
Doppelwandige Edelstahl-Dampflanze, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Höhenverstellbare Abflussschale - 2 und 3 Groups
Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

Smart PID (Kaffeekessel)
Fortgeschrittene PID Kontrolle verbessert die Temperaturstabilität der Maschine noch weiter.

Graphisches Display
Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Isolierte Boiler
Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

Potentiometer in Militärqualität
Elektonisch gesteuerter Dampfhahn erleichtert die Bedienung und die Wartung der Maschine und sorgt für längere Lebensdauer.

Wassertank - Nur 1 Gruppe
Ein integrierter Wassertank mit 2 Litern als Alternative zum ebenfalls möglichen Festwasseranschluss.

Eingebaute Pumpe - Nur 1 Gruppe
Die Pumpe ist im Innern der Maschine eingebaut, ohne ihre Performance zu schmälern.

Eco Mode
Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Echtzeit Druckprofile
Live Visualisierung des Präinfusions- und Extraktionsdrucks sowie Anzeige der Extraktionslänge.

Hot Water Economizer
Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

USB
Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Tassenwärmer - 2 und 3 Groups, Sonderbestellung
Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Wunschfarbe - Sonderbestellung
Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	1 brühgruppe	2 brühgruppen	3 brühgruppen
Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	52 / 20,5	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	68 / 150	99 / 218	129 / 284
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V-240V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2300	4520	5120
Leistung (max)	-	5670	7800
Kaffeeboiler (liter)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	3,5	8,2	11,8

La Marzocco Srl: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia (Florence), Italy
T. +39 055 849191 | F. +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com