strada

Konzipiert für
und von Baristas.

Lieferbare Konfigurationen: MP | EP | EE | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 (EP only) | 2 | 3

Zwei Jahre lang arbeitete La Marzocco in Zusammenarbeit mit dreißig der weltbesten Kaffeeprofis am Design dieser Maschine. Die Gruppe lief unter dem Namen „Street Team“, und das Ergebnis ihrer Arbeit erhielt ihr zu Ehren den Namen Strada („Straße“). Mit ihrer niedrigeren Bauform wirkt sie einladender auf die Gäste einer Kaffeebar und bietet zudem eine offene, raumgreifende Arbeitsplattform für den Barista. Die Strada - Familie ist darauf angelegt, Kreativität und Individualisierung zu erleichtern – jedes Gerät soll so einzigartig sein. Die Strada ist in fünf verschiedenen Konfigurationen lieferbar, um den speziellen Bedürfnissen von Baristas und Cafés in aller Welt gerecht zu werden. Allen diesen Konfigurationen ist gemein, dass sie mit der bestmöglichen La-Marzocco-Technik ausgestattet sind und den Nutzer mit einem hochgradig ergonomischen, baristafreundlichen Design und elektronischen Finessen verwöhnen, die es erlauben, aus jeder Kaffeebohne das Beste herauszuholen.

Dualboiler
Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

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

Dual PID (Kaffee und Dampf)
Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Isolierte Boiler
Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

Getriebepumpen - Nur EP
Jeweils eine Getriebepumpe pro Gruppe sorgt für stabile Druckkontrolle und ermöglicht es, Druckprofile zu erstellen und zu reproduzieren.

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

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

Integrierte Waagen - Nur ABR
Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Proportionales Dampfventil EP, EE, AV, ABR
Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Hot Water Economizer
Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

USB - EP, AV, ABR
Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren (AV,ABR), oder Druckprofile (EP) herunterzuladen.

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

Periskop-Manometer - Nur MP
Zeigt den Echtzeit-Druck, der beim konischen Paddle auf den Kaffepuck wirkt.

Integrierte Pumpe und Tank - Nur EP 1 Gruppe
Eingebauter Wassertank und interne volumetrische Pumpe für Betrieb ohne Festwasseranschluß.

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

Programmierbare Dosen - EP, AV, ABR
Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

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

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

Spezifikationen	1 brühgruppe (EP only)	2 brühgruppen	3 brühgruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 /19
Breite (cm/in)	50,5 / 20	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	62,5 / 138	85 / 187,5	102 / 225
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig
	220-240V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2040	4600	5100
Leistung (max)	2220	6200	8120
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