strada

diseñada por
y para los baristas.

Configuraciones Disponibles: MP | EP | EE | AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 1 (EP only) | 2 | 3

En el transcurso de dos años, La Marzocco trabajó con treinta de los mejores profesionales de la industria para diseñar una máquina. Este grupo era conocido como “Street Team” (equipo de la calle). En honor al equipo, la máquina recibió el nombre de Strada, que significa calle en italiano. Una máquina de perfil reducido invita la interacción del cliente en el entorno de la cafetería, y al mismo tiempo, ofrece al barista un área de trabajo amplia y abierta. La plataforma Strada fue diseñada para fomentar la creatividad y la personalización para que cada máquina pueda ser única. La Strada está disponible en 5 configuraciones diferentes para satisfacer las necesidades específicas de los baristas y cafeterías de todo el mundo. Todas las configuraciones están equipadas con la mejor tecnología La Marzocco y ofrecen a los usuarios una gran ergonomía, con un diseño y electrónica fácil para el barista, en una máquina que permite extraer lo mejor de cada café.

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

Calderas Independientes Saturadas
Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café asegurando estabilidad térmica.

Dual PID (café y vapor)
Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

Calderas Aisladas
Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

Bombas de Engranaje - EP solo
Una bomba de engranaje por grupo proporciona un control de la presión estable y fiable, lo que facilita la creación y réplica de perfiles de presión.

Bandeja de Goteo Ajustable
Permite usar la máquina con tazas altas.

Manómetros Verticales - MP solo
Monitorizan a tiempo real la presión aplicada por la válvula del paddle cónico sobre la pastilla de café.

Válvulas de Vapor Proporcionales - EP, EE, AV, ABR
Activación tipo palanca de la válvula solenoide con salida de vapor proporcional.

Pro Touch Steam Wands
Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

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

USB - EP, AV, ABR
Actualiza fácilmente el firmware de la máquina (AV, ABR) o para cargar y descargar perfiles de presión (EP).

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

Básculas Integradas - ABR solo
Básculas de precisión integradas en la bandeja de goteo que facilitan la mejora del nivel de consistencia.

Dosis Programables - EP, AV, ABR
La dosificación volumétrica automática garantiza la repitición y consistencia en entornos con alto volumen de trabajo.

Eco Mode - AV, ABR
Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

Bomba y Tanque Interno - EP solo 1 Grupo
Depósito de agua autónomo de 2l y bomba interna para uso en encimeras.

Cup Warmer - 2 y 3 Grupos, Pedido Especial
Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Colores Personalizados - Pedido Especial
Colores personalizables basados en el sistemas de color RAL, bajo demanda.

Especificaciones	1 grupo (EP solo)	2 grupos	3 grupos
Altura (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 /19
Amplitud (cm/in)	50,5 / 20	80 / 31,5	100 / 40
Profundidad (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Peso (kg/lbs)	62,5 / 138	85 / 187,5	102 / 225
Voltaje	-	200V Monofásica	200V Monofásica
	220-240V Monofásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	-	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	2040	4600	5100
Vataje (max)	2220	6200	8120
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	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