



Linea

die historische klassische Espressomaschine

Diese Maschine, konzipiert für hohe Beanspruchung, trug zur Entwicklung sowohl von feinsten kleinen Spezialitäten-Kaffeebars wie auch der globalen Marktführer auf dem Kaffeesektor bei. Die ‚Linea‘ setzt die Maßstäbe, an denen sich alle anderen gewerblichen Espressomaschinen messen lassen müssen. Dank ihrer gesättigten Brühgruppen und der Dual-Boiler-Technologie bewährt sich die ‚Linea‘ genau dort bestens, wo Dauereinsatz gefragt ist.

LA MARZOCCO SRL
Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia
(Florence) - ITALY
T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

LA MARZOCCO SALES
& MARKETING OFFICE
Via delle Stelline 9
20146 Milano - ITALY
T: +39 02 365 54 095
F: +39 02 365 54 150

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

Standardausrüstung



Dual-Boiler-System

Getrennte Boiler optimieren das Espresso-Brühen und die Dampfproduktion.



Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, eine Tasse nach der anderen.



Optionen



Tassenwärmer

Dieser hält die Espresso- und Cappuccino-Tassen auf der richtigen Temperatur.



Portaflon™ Kit

Leicht zu reinigende Siebträger und Dampfzangen.



Lampen für den Barista

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.



P.I.D.-Temperaturregelung

Elektronische Kontrolle der Brühtemperatur des Espresso ($\pm 0,5$ °C).



Hohe Gerätefüße

Damit gelangt man besser unter die Maschine (+7,5cm/3inch Höhe).



Große Tassen / Becher

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz großer Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen (+2,5 cm/1inch Höhe)



Cronos Keypad

Keypad mit digitalem Timer für jede Tasse zur Überwachung der Brühzeit (nur bei AV-Ausführung).



Durch die Kontrolle des Wasserflusses und Drucks mit Hilfe eines internen Ventils können Sie ebenfalls die höhere Qualität des gebrühten Kaffees erzielen, die man gedanklich traditionsgemäß mit den „Hebel“-Maschinen verbindet. Durch eine handgesteuerte Präinfusion erhält man unterschiedliche Geschmackskomponenten, wodurch man die Ausgewogenheit und den Grundgeschmack jeder Tasse gebrühten Kaffees beeinflussen und damit einen runden, sanften Espresso herstellen kann, der durch seinen Glanz und süße, delikate Geschmacksnoten besticht.

(PID-Standard bei der MP-Ausführung)

| | 1 gruppe | 2 gruppen | 3 gruppen | 4 gruppen |
|------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Höhe cm | 45,5 | 45,5 | 45,5 | 45,5 |
| Breite cm | 49 | 69 | 93 | 117 |
| Tiefe cm | 56 | 56 | 56 | 56 |
| Gewicht kg | 44 | 58 | 74 | 92 |
| Spannung Wechselstrom in Volt | 200 mono/3phasig 220 mono/3phasig | 200 mono/3phasig 220 mono/3phasig 380 3phasig | 200 mono/3phasig 220 mono/3phasig 380 3phasig | 200 mono/3phasig 220 mono/3phasig 380 3phasig |
| Elemente mit Standardleistung | 2500 | 3600 | 4800 | 6800 |
| Elemente mit hohen-Wattzahlen (optional) | n/a | 4600 | 6100 | 8000 |
| Dampfboiler Fassungs-vermögen Liter | 3,5 | 7 | 11 | 14,5 |
| Kaffeeboiler Fassungs-vermögen Liter | 1,8 | 3,4 | 5 | 6,8 |

Erhältliche Zertifizierungen:



Maschinen lieferbar in Ausführung automatisch (AV), halbautomatisch (EE) und mit mechanischen Hebeln bzw. Paddle (MP). Beim eingruppigen Modell sind nicht alle Optionen verfügbar. Heizelemente mit hoher Leistung sind bei den Modellen für 200 V 3phasig und für 220 V 3phasig 4 Gruppen, nicht erhältlich. Alle technischen Angaben können ohne Mitteilungspflicht geändert werden.