

LA MARZOCCO®

HANDMADE IN FLORENCE



# Linea

## la clásica

Una máquina potente, con un diseño lineal que ha contribuido al triunfo de los más prestigiosos bares independientes, y también de líderes globales en el campo del café. Gracias a la tecnología de doble caldera con sus grupos de erogación saturados, la Línea garantiza una temperatura extremadamente estable y una capacidad de vapor máxima. Éstas son las razones por las que la Línea se ha convertido con el tiempo en uno de los puntos de referencia en el sector de las máquinas de café expreso profesionales.

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](http://www.lamarzocco.com)  
[info@lamarzocco.com](mailto:info@lamarzocco.com)

# Estándar



## Tecnología de doble caldera

Las calderas separadas optimizan la erogación del café expreso y la producción de vapor.



## Grupos saturados

Garantizan una estabilidad térmica insuperable, café tras café.



# Accesorios opcionales



## Calienta-tazas

Mantiene las tazas para el café expreso y el capuchino a la adecuada temperatura.



## Portaflon™ Kit

Kit de portafiltros y tubos de vapor fáciles de limpiar.



## Barista Lights

La iluminación a LED permite al barista de concentrarse en la erogación aunque en ambientes poco iluminados.



## P.I.D.

Permite controlar electrónicamente la temperatura de erogación del café ( $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ).



## Patas altas

Facilitan el acceso a la parte inferior de la máquina (+7,5 cm. de altura).



## Base alta para tazas

Permite retirar los vasos altos o de cartón para llevar (+2,5 cm. de altura).



## Teclado con cronómetro erogación

Teclado con cronómetro para controlar el tiempo de erogación (solo configuración AV).



Controlando mecánicamente la presión y la cantidad de agua mediante una válvula interna, es posible reproducir la altísima calidad en taza que tradicionalmente se atribuye a las máquinas "de palanca". La pre-infusión manual permite dar la preferencia a otros componentes además del aroma, que repercuten en el equilibrio y en la corporeidad del café, con el fin de obtener un café expreso más agradable y más suave que resalte la luminosidad, la dulzura y la delicadeza de la mezcla.

(P.I.D. estándar en la configuración MP)

	1 grupo	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Alto cm	45,5	45,5	45,5	45,5
Ancho cm	49	69	93	117
Profundidad cm	56	56	56	56
Peso kg	44	58	74	92
Voltaje VAC	200 mono/trifásico 220 mono/trifásico	200 mono/trifásico 220 mono/trifásico 380 trifásico	200 mono/trifásico 220 mono/trifásico 380 trifásico	200 mono/trifásico 220 mono/trifásico 380 trifásico
Vatios resistencias estándar	2500	3600	4800	6800
Vatios resistencias sobredimensionadas (opcional)	n/a	4600	6100	8000
Capacidad caldera vapor litros	3,5	7	11	14,5
Capacidad caldera café litros	1,8	3,4	5	6,8

Configuración de 5 grupos disponible bajo pedido especial.

Certificaciones:



Las máquinas están disponibles en configuración automática (AV), semi-automática (EE) y con mando mecánico (MP). En el modelo de 1 grupo no están disponibles todos los accesorios opcionales. Resistencias sobredimensionadas no disponibles en los modelos de 4 grupos 200V trifásico y 220V trifásico. Todas las especificaciones técnicas están sujetas a modificaciones sin previo aviso.