



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