

LA MARZOCCO



HANDMADE IN FLORENCE



Linea

la classica

Una macchina potente, dal design lineare che ha contribuito all'affermazione dei più prestigiosi bar indipendenti, ma anche di leader globali nel campo del caffè.

Grazie alla tecnologia a doppia caldaia con i suoi gruppi di erogazione saturi, la Linea garantisce una temperatura estremamente stabile ed una capacità di vapore massima.

Queste sono le ragioni per le quali la Linea è divenuta nel tempo uno dei parametri di riferimento nel settore delle macchine da caffè espresso professionali.

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

Standard



Tecnologia a doppia caldaia

Le caldaie separate ottimizzano l'erogazione dell'espresso e la produzione di vapore.



Gruppi saturi

Garantiscono una stabilità termica insuperabile, caffè dopo caffè.



P.I.D.

Consente di controllare elettronicamente la temperatura di erogazione dell'espresso ($\pm 0,5^\circ\text{C}$).



Opzioni



Scaldatasse

Mantiene le tazze per l'espresso e il cappuccino alla giusta temperatura.



Kit Portaflon™

Kit di portafiltri e tubi di vapore facile da pulire.



Barista Lights

L'illuminazione a LED consente al barista di focalizzare l'estrazione anche in un ambiente buio.



Gambe alte

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina (+7,5 cm. in altezza).



Base alta

Consente di estrarre direttamente in bicchieri alti o di carta per l'asporto. (+2,5 cm. in altezza).



Tastiera con cronometro erogazione

Tastiera con cronometro per controllare il tempo di erogazione (soltanto configurazione AV).



Gruppo a comando meccanico

Controllando meccanicamente la pressione e la portata dell'acqua tramite una valvola interna, è possibile riprodurre l'altissima qualità in tazza che tradizionalmente si attribuisce alle macchine "a leva". La pre-infusione manuale consente di esaltare componenti diversi dell'aroma, che si ripercuotono sull'equilibrio e sulla corposità del espresso, al fine di ottenere un aroma più pieno e più morbido che metta in risalto la dolcezza e la delicatezza della miscela.

	1 gruppo	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza cm.	45,5	45,5	45,5	45,5
Larghezza cm.	49	69	93	117
Profondità cm.	56	56	56	56
Peso kg.	44	58	74	92
Voltaggio VAC	200 mono/trifase 220 mono/trifase	200 mono/trifase 220 mono/trifase 380 trifase	200 mono/trifase 220 mono/trifase 380 trifase	200 mono/trifase 220 mono/trifase 380 trifase
Watt resistenze standard	2500	3600	4800	6800
Watt resistenze maggiorate (opzione)	n/a	4600	6100	8000
Capacità caldaia vapore litri	3,5	7	11	14,5
Capacità caldaia caffè litri	1,8	3,4	5	6,8

configurazione a 5 gruppi disponibile su richiesta speciale



Le macchine sono disponibili in configurazione automatica (AV), semi-automatica (EE) e a comando meccanico (MP). Sul modello a 1 gruppo non sono disponibili tutte le opzioni. Resistenze maggiorate non disponibili sui modelli a 4 gruppi 200V trifase e 220V trifase. Tutte le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.