leva x

l'union de technologies avancées
et d'idéologies traditionnelles.

Configurations Disponibles: LEVA

Nombre de Groupees Disponibles: 1 | 2 | 3

Caractérisée par des lignes attractives et un profil plus bas, la Leva réinvente le design emblématique des machines à levier, en introduisant également un grand nombre d'éléments ergonomiques et innovants. La Leva a été créée pour être placée au centre d'un bar avant-gardiste, où l'on encourage la participation du client, l'expérimentation du barman, le tout en utilisant la meilleure méthode de distribution au monde. La Leva se caractérise par un design qui ne se focalise pas uniquement sur la beauté physique de la machine, mais également sur la satisfaction que l'on peut éprouver uniquement lorsqu'on utilise une machine totalement mécanique. L'utilisateur peut contrôler la pression de pré-fusion, le volume dans la tasse et la pression pour chaque groupe. Un système de contrôle PID innovant améliore sensiblement la stabilité thermique de la machine, le talon d'Achille historique des machines à levier traditionnelles. Les écrans numériques de la Leva indiquent en temps réel la pression sur le panneau de café, le temps de pré-infusion, celui de la distribution et, pour finir, la courbe de pression de l'extraction.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser
la distribution de l'espresso
et la production de vapeur.

Chaudières Séparées

Les chaudières café multiples permettent
de régler des températures différentes
pour chaque groupe de distribution.

Groupes Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique,
incomparable, café après café.

PID (chaudière vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières vapeur.

Smart PID (chaudière café)

Un système de contrôle PID de nouvelle
génération améliore sensiblement
la stabilité thermique du groupe levier.

Chaudières Isolées

Réduit la consommation d'énergie
en augmentant la stabilité thermique.

Affichage Numérique de la Pression

Affichage en temps réel de la pression
de pré-infusion, de la pression
et du temps d'extraction.

Écran Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la
configuration des paramètres de la machine.

Lance Vapeur Pro Touch

Lance vapeur à haute pression qui reste
confortable au toucher en permanence.

Chauffe-Tasses - 2 et 3 Groupes, Sur Commande

Maintient les tasses pour expresso
et cappuccino réchauffées
à la bonne température.

Réservoir Pour l'Eau - Uniquement 1 Groupe

Un réservoir pour l'eau intégré de 2 litres
rend le système hydraulique optionnel.

Pompe interne - Uniquement 1 Groupe

La pompe est placée à l'intérieur de la
machine sans compromettre les performances.

Hauteur de Cuvette Réglable - 2 et 3 Groupes, Sur Commande

Permet d'utiliser la machine avec
des gobelets hauts à emporter.

Mode Éco

Permet de placer la machine
en stand-by afin d'en réduire
la consommation électrique.

Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision
la température de l'eau pour le thé.

USB

Pour mettre à jour le logiciel de la machine facilement.

Potentiomètre Vapeur 'Military-Grade'

Potentiomètre de vapeur proportionnelle
qui améliore l'ergonomie et la fiabilité
de la machine.

Couleurs Personnalisées - Sur Commande

Couleurs personnalisables sur demande
à l'aide du système de code RAL.

Caractéristiques	1 groupe	2 groupes	3 groupes
Hauteur (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Largeur (cm/in)	52 / 20,5	80 / 31,5	102 / 40
Profondeur (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Poids (kg/lbs)	68 / 150	99 / 218	129 / 284
Tension	-	200V Monophasé	200V Monophasé
	220V-240V Monophasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	-	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	2300	4520	5120
Puissance (max)	-	5670	7800
Chaudière Café (litres)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Chaudière Vapeur (litres)	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