strada

conçue pour
et par les barmen.

Configurations Disponibles: MP | EP | EE | AV | ABR

Nombre de Groupees Disponibles: 1 (Uniquement EP) | 2 | 3

Pendant deux ans, La Marzocco a travaillé avec trente des experts et des professionnels les plus qualifiés dans le monde dans le secteur du café, dans le but de créer une nouvelle machine à café. Ce groupe a pris le nom de 'Street Team' et la machine a été nommée Strada spécialement en leur honneur. L'équipe a conçu un profil rabaissé pour encourager la participation du client à l'intérieur de l'établissement et, en même temps, pour rendre le travail du barman plus confortable grâce aux groupes exposés. La Strada a également été conçue pour être personnalisée, pour stimuler la créativité des utilisateurs, étant donné que chaque exemplaire peut être unique. La machine est disponible en cinq configurations différentes afin de satisfaire les besoins des barmens et des bars du monde entier. Toutes les configurations sont équipées des technologies de La Marzocco les plus avancées qui garantissent une ergonomie maximum, un design 'barista-friendly' et un logiciel avant-gardiste, permettant d'extraire le meilleur de chaque café.

Technologie à Double Chaudière

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

Pompes à engrenages - Uniquement EP

Une pompe à engrenages par groupe maximise le contrôle de la pression, en permettant ainsi de créer et de répliquer des profils de pression.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement
la température des chaudières vapeur et café.

Chaudières Isolées

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

Chaudières Séparées Saturées

Les chaudières séparées saturées permettent de régler des températures différentes pour chaque groupe de distribution, en garantissant la stabilité thermique.

Manomètre sur Chaque Chaudière - Uniquement MP

Permet de lire en temps réel la pression générée par le paddle conique
sur le panneau de café.

Doses Programmables - EP, AV, ABR

Les contrôles volumétriques garantissent un niveau de répétabilité et de constance optimale dans des contextes d'utilisation intense.

USB - EP, AV, ABR

Pour mettre à jour le logiciel de la machine facilement (AV, ABR) ou pour charger
ou télécharger les profils de pression (EP).

Lance Vapeur Pro Touch

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

Économiseur d'Eau Chaude

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

Pompes et Réservoirs Intégrés - Uniquement EP 1 Groupe

Un réservoir d'eau de 2 litres et une ompe volumétrique intégrés rendent l'installation hydraulique facultative.

Électrovanne Vanne Proportionnelle - EP, EE, AV, ABR

Lever-style activation
for proportional solenoid
steam valve.

Balances Intégrées - Uniquement ABR

Des balances de précision montées directement dans la cuvette, assurent un niveau de fonctionnement plus constant.

Mode Éco - AV, ABR

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

Hauteur de Cuvette Réglable

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

Afficheur Numérique

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

Chauffe-Tasses - 2 et 3 Groupes, Sur Commande

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

Couleurs Personnalisées - Sur Commande

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

Caractéristiques	1 groupe (Uniquement EP)	2 groupes	3 groupes
Hauteur (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 /19
Largeur (cm/in)	50,5 / 20	80 / 31,5	100 / 40
Profondeur (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Poids (kg/lbs)	62,5 / 138	85 / 187,5	102 / 225
Tension	-	200V Monophasé	200V Monophasé
	220-240V Monophasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	-	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	2040	4600	5100
Puissance (max)	2220	6200	8120
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 I F. +39 055 8491990 I info@lamarzocco.com I www.lamarzocco.com