

# linea classic s

klasyczna niezawodność, design i wartość

**WERSJE: EE | AV**

**LICZBA GRUP: 1 | 2 | 3 | 4**

Czyste linie Linei Classic zna wiele kawiarni, palarni i sieci, które ukształtowały świat kawy. Ten model pracuje za barem od trzech dekad i przez cały ten czas jest ulepszany, żeby dawać jak największą wartość.

Opisują go trzy słowa: spokojna, niezawodna, powtarzalna. Linea Classic S to pewny partner każdego baru. Nowe funkcje ułatwiają baristom pracę i podnoszą niezawodność maszyny, która od dawna wyznacza standard w branży.

Timery pokazują czas ekstrakcji każdego espresso. Dual PID utrzymuje stałą temperaturę w osobnych bojlerach kawy i pary.



## w standardzie

### podwójny bojler

Osobne bojlerki do kawy i pary. Parzenie i spienianie pracują niezależnie.

### grupy nasyczone

Stabilna temperatura shot za shotem.

### dual PID

Elektroniczna kontrola temperatury bojlera kawy i pary.

### izolowane bojlerki

Mniejsze zużycie energii, stabilniejsza temperatura.

### interfejs 3 przycisków

Programowanie przyciskami lewej grupy (AV) lub na płycie elektroniki (EE).

### La Marzocco Pro App

Płyta elektroniki gotowa do połączenia z aplikacją.

### zawór pary ½ obrotu

Pełna para po pół obrotu. Mniej ruchów przy spienianiu.

### timer ekstrakcji **TYLKO AV**

Cyfrowy timer nad przyciskiem grupy.

### programowane dawki **TYLKO AV**

Dozowanie objętościowe: powtarzalność przy dużym ruchu.

## na zamówienie specjalne

### lance Pro Touch

Wydajne lance parowe, chłodne w dotyku.

### podgrzewacz filiżanek

Filiżanki równo podgrzane do właściwej temperatury.

### oświetlenie baristy

Światło LED: widać ekstrakcję i filiżankę.

### wysokie nóżki

Łatwiejszy dostęp pod maszynę.

### kolory RAL

Obudowa w kolorze z palety RAL, na zamówienie.

## dane techniczne

|                 | 1 grupa      | 2 grupy                                        | 3 grupy                                        | 4 grupy                                        |
|-----------------|--------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Wysokość (cm)   | 44,4         | 44,4                                           | 44,4                                           | 44,4                                           |
| Szerokość (cm)  | 49           | 69                                             | 93                                             | 117                                            |
| Głębokość (cm)  | 58,5         | 58,5                                           | 58,5                                           | 58,5                                           |
| Waga (kg)       | 41           | 59                                             | 73                                             | 107                                            |
| Zasilanie       | 220 V 1 faza | 200 V 1 faza<br>220 V 1/3 fazy<br>380 V 3 fazy | 200 V 1 faza<br>220 V 1/3 fazy<br>380 V 3 fazy | 200 V 1 faza<br>220 V 1/3 fazy<br>380 V 3 fazy |
| Moc min. (W)    | 2500         | 3350                                           | 4930                                           | 6930                                           |
| Moc maks. (W)   | –            | 5670                                           | 7790                                           | 9470                                           |
| Bojler kawy (l) | 1,8          | 3,4                                            | 5                                              | 2 × 3,4                                        |
| Bojler pary (l) | 3,5          | 7                                              | 11                                             | 15                                             |