

strada x

zaprojektowana przez baristów, dla baristów

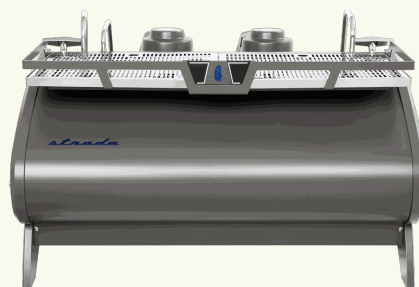
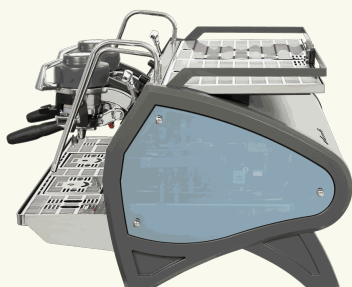
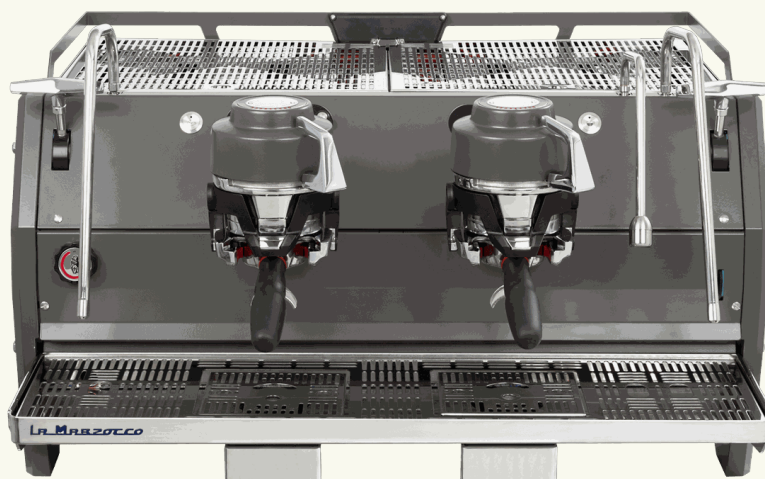
TRYBY: MANUAL | PROFILE | AV

LICZBA GRUP: 1 | 2 | 3

Przez dwa lata La Marzocco projektowała ekspres razem z trzydziestoma czołowymi profesjonalistami kawy. Tę grupę nazwano „Street Team”. Strada, po włosku „ulica”, nosi nazwę na ich cześć.

Strada X rozwija funkcje pierwowzoru i odświeża jego wygląd. Łączy najbardziej zaawansowane rozwiązania z całej gamy La Marzocco. Niskie nadwozie zachęca gości do kontaktu z baristą, a barista ma otwarte, przestronne miejsce pracy.

Platforma Strada powstała z myślą o kreatywności i personalizacji, tak by każda maszyna mogła być wyjątkowa. Smart Saturation sama prowadzi preinfuzję, a profilowanie oparte na masie łączy krzywą ciśnienia z docelową wagą napoju.



w standardzie

Smart Saturation

Automatyczna preinfuzja: maszyna monitoruje przepływ wody i nasycia pastylkę kawy przed włączeniem pompy.

profilowanie masą

Wagi zintegrowane z tacką. Krzywą ciśnienia steruje masa napoju, co daje nową precyzję i powtarzalność.

programowanie łopatką

Przeprojektowana łopatką zamienia ruchy baristy w profil ciśnienia, który nie niszczy pastylki kawy i nie powoduje kanałowania.

tryby Manual, Profile i AV

Krzywą ciśnienia tworzysz ręcznie, zapisujesz jako profil albo w trybie AV ustawiasz ciśnienie i docelową masę.

niezależne bojlerzy nasycone

Osobny bojler dla każdej grupy. Każda kawa w swojej temperaturze, przy pełnej stabilności termicznej.

niezależne pompy

Pompa zewnętrzna daje stałe ciśnienie dla Smart Saturation. Pompy przy grupach prowadzą jednocześnie różne profile.

dual PID

Precyzyjna, niezależna kontrola temperatury każdego bojlera kawy i bojlera pary.

PID ciśnienia

Krzywe ciśnienia stroi układ PID. Profil działa tak, jak go zaplanowałeś.

wagi w tacce

Precyzyjne wagi i algorytm Drip Prediction w połączeniu z profilami ciśnienia. Powtarzalne espresso.

Steam Flush

Po każdej ekstrakcji automatyczny wydmuch pary i płukanie gorącą wodą. Grupy pozostają czyste.

kolby Straight-in **OPCJA**

Kolbę wpinasz prostym ruchem. Obciążenie baristy mniejsze 12 razy.

lance Pro Touch

Wydajne lance parowe, chłodne w dotyku.

proporcjonalny zawór pary

Para uruchamiana dźwignią, proporcjonalny elektrozawór.

izolowane bojlerzy

Mniejsze zużycie energii i stabilniejsza temperatura.

ekonomizer gorącej wody

Regulacja temperatury wody z kranika, np. do herbaty.

intuicyjna obsługa

Sterowanie takie, do jakiego bariści są przyzwyczajeni. Uwaga zostaje na kawie, nie na technice.

wyświetlacz cyfrowy

Łatwe programowanie parametrów i podgląd czasu ekstrakcji.

La Marzocco Pro App

Płyta elektroniki gotowa do połączenia z aplikacją. Profile i ustawienia zarządzasz z telefonu.

tryb eco

Programowane przejście w stan czuwania. Mniejsze zużycie energii.

USB

Łatwa aktualizacja oprogramowania maszyny.

na zamówienie specjalne

podgrzewacz filiżanek

Filiżanki do espresso i cappuccino równo podgrzane do właściwej temperatury.

kolory RAL

Obudowa w kolorze z palety RAL, na zamówienie.

dane techniczne

	1 grupa	2 grupy	3 grupy
Wysokość (cm)	50	50	50
Szerokość (cm)	53	83	103
Głębokość (cm)	69	69	69
Waga (kg)	66	94	101
Zasilanie	220 V 1 faza	200 V 1 faza 220 V 1/3 fazy 380 V 3 fazy	200 V 1 faza 220 V 1/3 fazy 380 V 3 fazy
Moc min. (W)	2037	4800	6730
Moc maks. (W)	2220	5666	7783
Bojler kawy (l)	1,3	2,6	3,9
Bojler pary (l)	3,5	8,2	11,8