

linea classic

die vereinigung von schlichtheit
und zeitloser eleganz.

Die Linea Classic ist eine bewährte und solide Maschine, die zuverlässig in Bereichen mit hohem Durchsatz arbeitet und sich perfekt für Ihr Café, Ihre Bar oder Ihr Restaurant eignet.

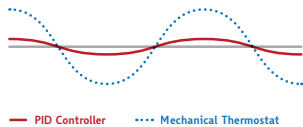
Durch ihr in jedes Ambiente passendes schnörkelloses Design ist die Linea Classic mit ihrem Dual-Boiler-System, den gesättigten Brühgruppen und der PID-Regelung ein Kunstwerk mit linearem Design der Karosserie sowie mit Siebträgern und Präzisionssieben aus Edelstahl. Die sauberen Linien und der schlichte Charme sind in zahlreichen Cafés, Röstereien und Kaffee-Ketten zu finden, deren Namen die Spezialitätenkaffee-Industrie definiert und die Entwicklung des Kaffee-Sektors seit den frühen 90er Jahren belebt haben.



la marzocco

handmade in florence

linea classic eigenschaften und spezifikationen



PID

Die PID-Steuerung bedient sich eines Algorithmus, der festlegt, wann und wie lange die Heizung im Kessel eingeschaltet wird. Die PID-Steuerung erlaubt einen stabileren und effizienteren Energiehaushalt. Mit dieser Kontrolleinheit werden Temperaturschwankungen drastisch reduziert. Dadurch wird eine höhere thermische Stabilität erreicht. Der Barista kann den Zahlenwert der Kesseltemperatur mit einer einfachen Tastatur einstellen, ohne dass Gehäuseteile von der Maschinen entfernt werden müssen.

Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espresso-Brühens und der Dampferzeugung.

PID-Temperatursteuerung

Elektronische Kontrolle der Brühtemperatur des Espresso.

Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

Tassenwärmer*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

Barista Lights*

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

Cronos-Tastatur mit Timer

Tastatur mit digitalem Brüh-Timer zur Kontrolle der Brühzeit (nur Modell AV).

High Legs*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

* nur auf Bestellung

	1 Gruppe	2 Gruppen	3 Gruppen	4 Gruppen
Höhe (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Breite (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Tiefe (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Gewicht (kg/lbs)	41 / 90,4	51 / 112,4	66 / 145,5	83 / 183
Spannung	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig
Leistung Standard	2500	3600	4800	6800
Leistung Optional	-	4600	6100	8000
Kaffeeboiler (liter)	1,8	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	3,5	7	11	15