

LA MARZOCCO STRADA.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

Strada er utviklet med direkte involvering fra La Marzocco Street Team; et panel bestående av verdensledende baristaer, teknikere og markedseksperter.

Sammen drøftet de alt fra teknisk design, ergonomi, ekstrahering og kvalitet i koppen til programmerbarhet og servicevennlighet.

I tillegg til La Marzocco sine distinkte egenskaper slik som rustfrie tanker, mettede gruppehoder og PID Control, er Strada en maskin som tillater baristaen, for første gang, å ha absolutt og direkte kontroll over trykket, uansett hvor i bryggeprosessen man befinner seg.

Strada er med andre ord en espressomaskin designet av og for baristaer.

Leveres i: **MP | EP | EE | AV | ABR**

	2 Grupper	3 Grupper
Høyde (cm/in)	47,5 / 19	47,5/19
Bredde (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Dybde (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Vekt (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Volt	200V Single fas	200V Single fas
	220V Single / 3 fas	220V Single / 3 fas
	380V 3 fas	380V 3 fas
Watt (min - max)	4600 - 6200	5100 - 8120
Bryggetank kapasitet (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Steamtank kapasitet (liter)	8,2	11,8

Funksjoner og spesifikasjoner

Individuelle tanker

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

Mettede gruppehoder

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

Justerbar tevanntemperatur

Sikrer optimal temperatur for brygging av andre varmtvandsdrikker.

Forvarmingsystem

Øker produktiviteten og stabiliteten. Alt vann forvarmes til 70 C før vannet kommer inn i tanken.

P.I.D.

Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

USB

Lagre og gjenta dine bryggeprofiler.

Økomodus

Kan programmeres for å gå i standby modus for å øke energieffektiviteten.

Temperatur stabilitets system

Når vannet passerer hvert element stabiliserer temperaturen seg ytterligere.

0-led display

Intuitiv programmering gjør det enklere å endre innstillinger.

Synlige grupper

Ergonomi og synlighet i arbeidsområdet.

Høye Kopper

Tillater deg å bruke maskinen med høye glass og kopper (+2.5cm i høyde).

Proporsjonal steamkran

Spak-aktivert proporsjonal magnetsventil eliminerer behovet for regelmessig service.

Trykkprofiler (gjelder EP)

En webapplikasjon lar baristaen lage trykkprofiler som overføres med minnepinne.

Individuell girpumpeteknologi (gjelder EP)

Gjør det mulig å ha variabelt trykk gjennom hele ekstraksjonen.

Bajonetter & presisjonsfilterkopper(APF)

Bajonetter i rustfritt stål med presisjonsfilterkopper øker kvaliteten og feilmarginene blir mindre.

Dedikerte trykkmålere (gjelder MP)

Lar deg lese det eksakte bryggetrykket under ekstrahering.

Ruby gigneurs (gjelder MP)

Ruby gigneurs er mer resistente mot kalk og korrosjon.

* Ekstra tilvalg

Koppevarmer*

Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.

Unik Farge*

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).