

LA MARZOCCO LINEA CLASSIC.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

En forening av sjarm og eleganse som aldri går ut av stil.

Nøye designet for å gli inn i enhver setting, med doble tanker, mettede gruppehoder og PID-kontroller er Linea Classic et kunstverk med rette linjer kledd i rustfritt polert stål. Denne klassiske La Marzocco maskinen har supportert spesialkaffeindustrien å utvikle seg helt siden 1990-tallet. En gjennomført testet espressomaskin og som et levende kaffeikon passer Linea Classic inn hos nesten enhver kafé, bar eller restaurant.

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

| | 1 Gruppe | 2 Grupper | 3 Grupper | 4 Grupper |
|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Høyde (cm/in) | 45,5 / 18 | 45,5 / 18 | 45,5 / 18 | 45,5 / 18 |
| Bredde (cm/in) | 49 / 20 | 69 / 28 | 93 / 37 | 117 / 46 |
| Dybde (cm/in) | 56 / 22 | 56 / 22 | 56 / 22 | 56 / 22 |
| Vekt (kg/lbs) | 41 / 90 | 59 / 130 | 73 / 164 | 107 / 236 |
| Volt | 200V Single fas | 200V Single fas | 200V Single fas | 200V Single fas |
| | 220V Single / 3 fas | 220V Single / 3 fas | 220V Single / 3 fas | 220V Single / 3 fas |
| | 380V 3 fas | 380V 3 fas | 380V 3 fas | 380V 3 fas |
| Watt (min - max) | 2500 | 3350 - 5670 | 4930 - 7790 | 6930 - 9470 |
| Bryggetank kapasitet (liter) | 1.8 | 3.4 | 5 | 6.8 |
| Steamtank kapasitet (liter) | 3.5 | 7 | 11 | 14.5 |

Funksjoner og Spesifikasjoner

Mettede gruppehoder

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

PID

Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

Doble Tanker

Separate vanntanker optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

Bajonetter & presisjonsfilterkopper(APF)

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

* Ekstra tilvalg

Høye Kopper*

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

Barista Lights*

LED belysning gjør at du alltid kan ha fokus på ekstraktet i koppen.

Cronos Panel*

Trykknappanel med digital timer som viser ekstraheringstiden for hvert brygg (kun tilgjengelig på AV versjoner).

Høye Ben*

Gjør det lettere å holde rent under maskinen. Justerbare ben kan også føre til bedre ergonomi (+7.5cm i høyde).

Individuelle tanker*

Lar deg sette unik temperatur på hvert gruppehode.

Koppevarmer*

Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.

Unik Farge*

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).