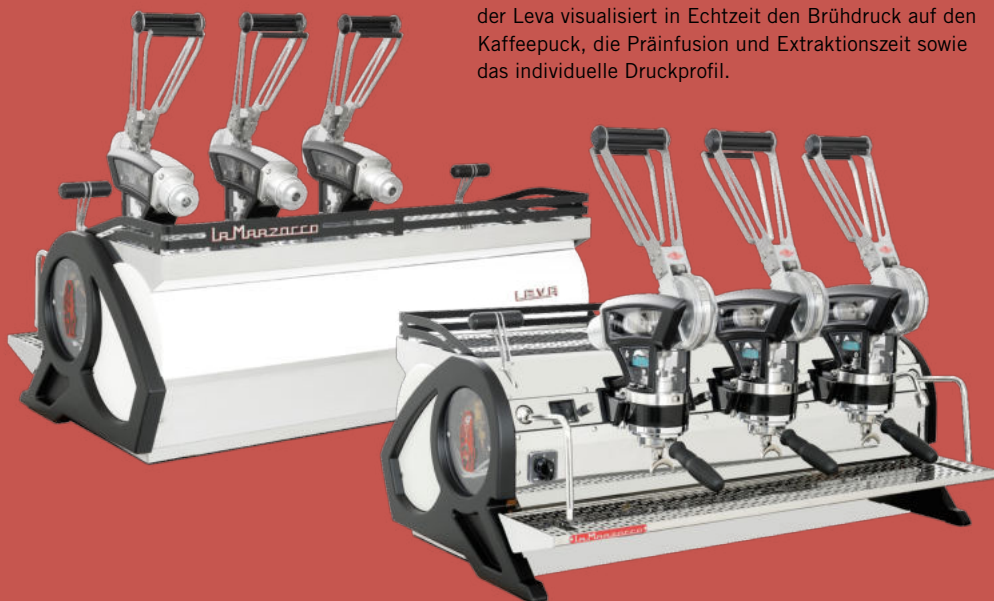


# leva x

Das Potenzial einer Handhebel-Maschine neu definiert.

hochentwickelte technologie vereint mit traditionellen werten.

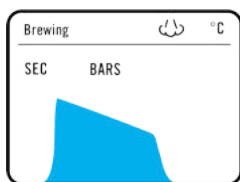
Mit ihrem unverwechselbaren Design und ihrer niedrigen Bauhöhe erfindet die Leva mithilfe einer Vielzahl ergonomischer Elemente das ikonische Design einer Handhebel-Maschine von Grund auf neu. Die Leva steigert als das Herzstück modernster Cafés die Interaktion mit dem Barista, dessen experimentelle Möglichkeiten sowie die Kundenbindung und ermöglicht zugleich eine der besten Extraktionen weltweit. Die Leva bietet ein Design, dessen Schönheit nicht nur in der äußeren Gestaltung liegt, sondern vielmehr der Leidenschaft für Feinmechanik entspringt. Der Benutzer kann die Präinfusion und das Wasservolumen wie auch den Brühdruck an jeder Brühgruppe einstellen. Die Leva perfektioniert außerdem die Temperaturstabilität der traditionellen Handhebel-Maschine durch den Einsatz innovativer PID-Temperaturkontrolle. Die digitale Anzeige der Leva visualisiert in Echtzeit den Brühdruck auf den Kaffeepuck, die Präinfusion und Extraktionszeit sowie das individuelle Druckprofil.



**la marzocco**

handmade in florence

# leva x eigenschaften und spezifikationen



## Echtzeitdarstellung des Brühvorgangs

Die Leva X ist an jeder Brühgruppe mit einer speziell entwickelten digitalen Anzeige ausgestattet. Die Displays liefern dem Barista in Echtzeit den Präinfusionsdruck, Brühdruck und die Extraktionszeit während des gesamten Brühvorgangs. Die Extraktionskurve sowie die Brühparameter werden nach Abschluss des Brühvorgangs als Graph dargestellt. Der Barista entscheidet, ob der Graph von der nächsten Extraktion überspielt oder als einer von vier Graphen der jeweiligen Brühgruppe gespeichert wird, um als Orientierung für zukünftige Extraktionen zu dienen.

### Separate Boiler

Die Multi-Kaffeeboiler ermöglichen die Temperaturregelung für jede Brühgruppe einzeln.

### PID (Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Smart PID (Kaffeekessel)

Eine weiterentwickelte PID verbessert die Temperaturstabilität sehr.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Grosse Tassen

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

### Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

### Sichtbare Gruppen

Ergonomischer und übersichtlicher Arbeitsplatz.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Öko-Modus

Programmierbar, um den Standby-Modus zu aktivieren und so die Energieeffizienz zu steigern.

### Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen, die bei Berührung kalt bleiben.

### Dampf-Potentiometer mit Militärtechnik

Proportionales Dampfventil erleichtert die Benutzerfreundlichkeit, verlängert die Beständigkeit

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

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

### USB

Ermöglicht das Firmware-Update.

## 2 Gruppen

## 3 Gruppen

Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	5700	7800
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8