

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.

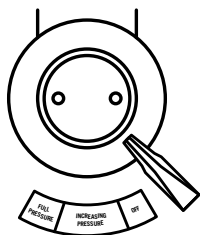
Durch ihr in jedes Ambiente passendes schnörkelloses Design ist die Linea Classic mit ihrem Dual-Boiler-System, den gesättigten Brühgruppen und der PID-Regelung ein Kunstwerk mit linearem Design der Karosserie sowie mit Siebträgern und Präzisionssieben aus Edelstahl. Die sauberen Linien und der schlichte 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



Mechanische Paddle

Das neue konische mechanische Paddle ist inspiriert von der originalen mechanischen Gruppe, wie sie bei der La Marzocco GS verwendet wurde - der ersten Dual-Boiler Espressomaschine mit gesättigten Brühgruppen von 1970. Dieses konische Ventilsystem erlaubt die progressive Kontrolle von Wasserfluss und Druck durch eine interne Öffnung, bevor der volle Brühdruck angelegt wird. Das neue konische Paddle-Ventil kontrolliert die Präinfusion, während die Rotationspumpe mit vollem Druck läuft. Deshalb kann der Barista auch auf einer Gruppe eine Präinfusion ausführen, während eine andere Gruppe Espresso extrahiert. Dieses dynamische System erlaubt es dem Barista, Channeling zu reduzieren und führt zu einer gleichmässigeren Extraktion.

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