

strada av

Mit ikonenhaftem italienischem Design und automatischer Volumendosierung.

die espressomaschine für den barista.

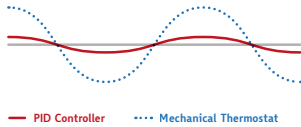
Mit den weltbesten Kaffeeprofis entworfen, ist Strada AV die Espressomaschine für Baristas. In der Strada-Familie ist die Strada AV die Wahl von Kunden, die die Vertrautheit mit den Volumentasten schätzen und nach Wiederholbarkeit und Konstanz in hoch frequentierten Bereichen suchen. Mit der Zuverlässigkeit, die man von den bewährten La Marzocco-Geräten erwartet, liefert die Strada AV dank des Wärmestabilitäts-Systems und separaten Kaffeeesseln die stabilste Brühplattform. Leistungsfähige Touch-Dampflinien verbessern die Ergonomie des Geräts und bleiben bei Berührung immer kalt. Baristafreundliche Elektronik macht es leicht, die Einstellungen zu ändern, das Gerät zu programmieren, die Firmware per USB upzudaten und dem Anwender eine angenehme, komfortable und einzigartige Erfahrung zu bieten.



la marzocco

handmade in florence

strada av eigenschaften und spezifikationen



PID

Der PID-Controller verwendet einen Algorithmus, um einzustellen, wann und wie lange das Heizelement im Brühkessel aktiviert wird. Der PID-Controller ermöglicht eine effizientere und stabilere Energieverwaltung. Mit diesem Kontrollniveau werden Temperaturschwankungen deutlich reduziert, was zu einer konstanten Brühtemperatur führt. Der Barista kann die Brühkesseltemperatur mit einer einfachen Tastatur auf einen genauen Zahlenwert einstellen, ohne Geräteabdeckungen entfernen zu müssen.

Separate Kessel

Separate Kessel für jeden Gruppenkopf ermöglichen dem Barista die Optimierung der Temperatur für individuelle Kaffees.

Wärmestabilitäts-System

Während Wasser durch jedes Element fließt wird die Temperatur weiter stabilisiert.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Ermöglicht die elektronische Kontrolle der Kaffee- und Dampftemperatur.

Heißwasser-Vormärmer

Ermöglicht die Feinregulierung der Wassertemperatur des Sperrventils für Tee.

Proportionales Dampfventil

Hebelbetätigung für proportionales Dampfventil eliminiert regelmäßige Wartung.

Große Becher

Ermöglicht die Verwendung von großen To-Go-Bechern mit dem Gerät.

Isolierte Kessel

Verringert den Energieverbrauch und trägt zur Temperaturstabilität bei.

Sichtbare Gruppen

Ergonomischer und übersichtlicher Arbeitsplatz.

O-LED Display

Intuitive Programmierung erleichtert die Einstellung der Geräteparameter.

Siebträger & Präzisionskörbe

Siebträger und Präzisionskörbe aus Edelstahl verbessern die Qualität und Konsistenz in der Tasse.

Öko-Modus

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

Gesättigte Gruppen

Gewährleistet unübertroffene Wärmestabilität, Dosis für Dosis.

USB

Ermöglicht das Firmware-Update.

Programmierbare Dosen

Automatische Volumendosierung gewährleistet Wiederholbarkeit und Konstanz in hoch frequentierten Bereichen.

Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

Tassenwärmer*

Hält Espresso- und Cappuccinotassen auf der richtigen Temperatur.

Individuelle Farbe*

Auf Anfrage individualisierte Farbe aus dem RAL-Farbsystem.

*Sonderbestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Spannung	200V Einzel/3 Phasen 220V Einzel/3 Phasen 380V 3 Phasen	200V Einzel/3 Phasen 220V Einzel/3 Phasen 380V 3 Phasen
Wattleistung Elemente	4500 (200V) 4600 (220/380V)	5500 (200V) 6400 (220/380V)
Kaffeeessel Fassungsvermögen (Liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfkessel Fassungsvermögen (Liter)	8,2	11,8