

strada mp

von und für baristi entwickelt.

Die fortschrittlichste Maschine mit traditioneller La Marzocco-Technologie.

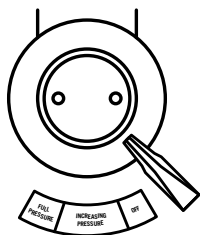
Über zwei Jahre hinweg hat La Marzocco mit dreißig der weltweit angesehensten Kaffeeprofis an der Entwicklung einer Maschine gearbeitet. Diese Gruppe war als das "Street Team" bekannt; die Strada, italienisch für Straße, wurde ihnen zu Ehren so benannt. Der Input des Street-Teams hat zu der technologisch fortschrittlichsten traditionellen Espressomaschine mit traditioneller Hydraulik und einem Barista-freundlichen Design geführt. Die Strada MP besitzt separate Boiler, ein Brühwasser-Vorwärmesystem, PID-Steuerung für jeden Boiler, und sie gewährleistet einen einfachen Zugang bei Kundendienst, Wartung und Service. Eine niedrige Bauhöhe ermöglicht die Kundenbetreuung im Café -Ambiente und liefert dem Barista einen offenen und weitläufigen Arbeitsbereich. Schließlich wurde die Strada-Plattform so gestaltet, dass Kreativität und Individualisierung gefördert werden und jede Maschine ein Unikat darstellt.



la marzocco

handmade in florence

strada mp 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.

Separate Boiler

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

System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

Grosse Tassen

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

Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

Hochgesetzte Brühgruppen

Verbesserte Ergonomie und bessere Übersicht bei der Arbeit.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Manometer auf jeder Brühgruppe

Ermöglicht das Ablesen des tatsächlichen Drucks an der Brühgruppe.

Hochpräzise Siebträger und Siebe

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

Leistungsfähige Touch-Dampflanzen

Hochleistungsfähige Dampflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

Tassenwärmer*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

Wunschfarben*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).

* nur auf Bestellung

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 Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8