

linea classic

une alliance de simplicité
et d'élégance indémodable.



Configurations Disponibles: MP | EE | AV

Nombre de Groupees Disponibles 1 | 2 | 3 | 4

Conçue avec soin pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, la Linea Classic, avec son système à double chaudière, son groupe saturé et son contrôle de température PID, est une œuvre d'art recouverte d'acier ru-tilant, qui peut être personnalisée dans n'im-porte quelle couleur pour s'adapter parfaite-ment à l'espace environnant. La machine est

équipée de porte-filtres en acier et de filtres de haute précision pour garantir en permanence un niveau de performance optimal en termes d'extraction. Ces lignes minimalistes et son charme intem-porel se retrouvent dans les cafés et les ate-liers de torréfaction qui ont fait l'histoire de l'industrie. La Linea Classic est une ligne em-

blématique de la société La Marzocco qui lui a permis de promouvoir et de diffuser le 'spe-cialty coffee' dans le monde entier jusqu'au début des années 90. Machine indispensable et de qualité, la Linea Classic une fiabilité sans égal même dans des contextes de forte affluence, et est parfaite pour votre nouveau bar ou restaurant.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Groupees Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

PID (chaudière café)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café.

Doses programmables - Uniquement AV

Les contrôles volumétriques garantissent un niveau de répétabilité et de constance optima-le dans des contextes d'utilisation intense.

Chaudières Séparées - Sur Commande

Les chaudières café multiples permettent de régler des températures différentes pour chaque groupe de distribution.

Chauffe-Tasses - Sur Commande

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino réchauffées à la bonne température.

Lumières Barman - Sur Commande

L'éclairage à led permet au barman de focaliser son attention sur l'extraction et sur la tasse.

Paddle Conique - Uniquement MP

Permet de contrôler progressivement le débit et la pression de l'eau avant d'atteindre la pression maximum.

Pieds Hauts - Sur Commande

Facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

Chaudières Isolées

Réduit la consommation d'énergie en augmentant la stabilité thermique.

Bloc de Touches avec Chronomètre - Uniquement AV, Sur Commande

Claviers avec minuteur numérique pour sur-veiller le temps de distribution.

Couleurs Personnalisées - Sur Commande

Couleurs personnalisables sur demande à l'aide du système de code RAL.

Caractéristiques	1 groupe	2 groupes	3 groupes	4 groupes
Hauteur (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Largeur (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Profondeur (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Poids (kg/lbs)	41 / 90,5	51 / 112,5	66 / 145,5	83 / 183
Tension	-	200V Monophasé	200V Monophasé	200V Monophasé
	220V Monophasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	-	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	2500	3350	4930	6930
Puissance (max)	-	5670	7790	9470
Chaudière Café (litres)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Chaudière Vapeur (litres)	3,5	7	11	15