

linea classic s

Fiabilité exceptionnelle,
valeur et design



Les lignes épurées et le charme de la Linea Classic investissent de nombreux cafés, torréfacteurs et chaînes dont les noms ont marqué l'industrie. La Linea Classic a contribué à forger le monde du café au cours des trois dernières décennies. Depuis son introduction, la Linea Classic a été continuellement

améliorée et mise à jour pour s'assurer qu'elle continue à offrir une valeur inégalée. Construite pour incarner l'esprit de trois mots, fiable, fiable et constant, la Linea Classic S peut être considérée comme un partenaire fiable dans tout type de programme de café. De nouvelles fonctions facilitent la préparation du café pour

les baristas, tout en augmentant la fiabilité d'une machine qui a déjà établi la norme dans l'industrie. Les minuteurs permettent aux baristas de suivre le temps d'infusion de l'espresso. Les doubles PID assurent une température constante dans les chaudières séparées pour la vapeur et le café.

Doubles chaudières

Des chaudières séparées optimisent la préparation de l'espresso et la production de vapeur.

Doses programmables - AV uniquement

L'auto volumétrie assure la répétabilité et la cohérence des réglages à haut volume.

Couleurs personnalisées - Sur Commande

Couleurs personnalisables basées sur le système de couleurs RAL, sur demande.

Chaudières isolées

Réduisent la consommation d'énergie tout en contribuant à la stabilité de la température.

Groupe saturés

Assurent une stabilité thermique inégalée, café après café.

Pieds hauts - Sur Commande

Facilite l'accès sous la machine.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température du café et de la chaudière à vapeur.

Compatible avec Pro App

Carte électronique qui permet la connectivité avec l'application La Marzocco Pro App.

Éclairage pour barista - Sur Commande

L'éclairage LED vous permet de vous concentrer sur l'extraction et la tasse.

Lance Vapeur Pro Touch - Sur Commande

Lance vapeur à haute pression qui reste confortable au toucher en permanence.

Chauffe-tasses - Sur Commande

Maintient les tasses d'espresso et de cappuccino uniformément chauffées à une température adéquate.

Vanne vapeur ½ tour

Le robinet vapeur s'ouvre complètement en ½ tour, ce qui nécessite moins de mouvements pour le barista pour faire mousser le lait.

Interface à 3 boutons

Les boutons du groupe de gauche (AV) ou de la carte électronique (EE) peuvent être utilisés pour programmer la machine.

Chronomètre - AV uniquement

Placé au-dessus du bouton de commande, le chronomètre numérique contrôle le temps d'extraction.

Caractéristiques	1 Groupe	2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
Hauteur (cm/in)	44,4 / 17,5	44,4 / 17,5	44,4 / 17,5	44,4 / 17,5
Largeur (cm/in)	49 / 19,3	69 / 27,2	93 / 36,6	117 / 46,1
Profondeur (cm/in)	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23
Poids (kg/lbs)	41 / 90,4	59 / 130,1	73 / 161	107 / 235,9
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 (liters)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Chaudière Vapeur (liters)	3,5	7	11	15