

# leva s

reimagina una máquina de espresso accionada por palanca que puede llegar a ser.



Configuraciones Disponibles: LEVA

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3

Leva replantea la forma de una máquina de espresso de palanca. Ya no supone un riesgo para la seguridad que en una cafetería se utilice una máquina accionada por palanca. El grupo de palanca ofrece una línea de visión a esta fascinante mecánica avanzada. Leva presenta un diseño innovador y tecnología en una má-

quina mecánica, confiable y fácil de usar. El diseño innovador reduce la fuerza requerida para operar la máquina en casi un 50% en comparación con una máquina de palanca tradicional y al mismo tiempo introduce un sistema de embrague de seguridad. La Leva permite ajustar tanto la presión de pre-infusión

como la presión de extracción máxima suministrada por el pistón de palanca, lo que permite personalizar la preparación del café y lograr extracciones consistentes. Con más de 2500 horas de pruebas, Leva establece un nuevo estándar para la confiabilidad de un sistema mecánico.

## Doble Caldera

Las calderas separadas optimizan la extracción del espresso y la producción del vapor.

## Calderas Aisladas

Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

## Bandeja de Goteo Ajustable

Permite usar la máquina con tazas altas.

## Manómetros Dedicados

Permiten monitorizar a tiempo real la presión aplicada sobre la pastilla de café mediante el sistema de palanca.

## Eco Mode

Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

## Calienta Tazas - Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

## Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

## Pantalla Digital

Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

## Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura de agua para el té.

## Dual PID (café y vapor)

Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

## Pro Touch Steam Wands

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

## USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

## Especificaciones

	2 grupos	3 grupos
Altura (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Amplitud (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Profundidad (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Peso (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Voltaje	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	4700	5200
Vataje (max)	5480	6780
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	3,4	5
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	8,2	11,8