

strada

Konzipiert für
und von Baristas.



Lieferbare Konfigurationen: MP | EP | EE | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 (EP only) | 2 | 3

Zwei Jahre lang arbeitete La Marzocco in Zusammenarbeit mit dreißig der weltbesten Kaffeeprofis am Design dieser Maschine. Die Gruppe lief unter dem Namen „Street Team“, und das Ergebnis ihrer Arbeit erhielt ihr zu Ehren den Namen Strada („Straße“). Mit ihrer niedrigeren Bauform wirkt sie einladender auf die Gäste einer Kaffeebar und bietet zudem

eine offene, raumgreifende Arbeitsplattform für den Barista. Die Strada - Familie ist darauf angelegt, Kreativität und Individualisierung zu erleichtern – jedes Gerät soll so einzigartig sein. Die Strada ist in fünf verschiedenen Konfigurationen lieferbar, um den speziellen Bedürfnissen von Baristas und Cafés in aller Welt gerecht zu werden. Allen diesen Konfigu-

rationen ist gemein, dass sie mit der bestmöglichen La-Marzocco-Technik ausgestattet sind und den Nutzer mit einem hochgradig ergonomischen, baristafreundlichen Design und elektronischen Feinheiten verwöhnen, die es erlauben, aus jeder Kaffeebohne das Beste herauszuholen.

Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

Separate Gesättigte Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Isolierte Boiler

Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

Getriebepumpen - Nur EP

Jeweils eine Getriebepumpe pro Gruppe sorgt für stabile Druckkontrolle und ermöglicht es, Druckprofile zu erstellen und zu reproduzieren.

Eco Mode - AV, ABR

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Höhenverstellbare Abflussschale

Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Proportionales Dampfventil EP, EE, AV, ABR

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

USB - EP, AV, ABR

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren (AV, ABR), oder Druckprofile (EP) herunterzuladen.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Periskop-Manometer - Nur MP

Zeigt den Echtzeit-Druck, der beim konischen Paddle auf den Kaffepuck wirkt.

Integrierte Pumpe und Tank - Nur EP 1 Gruppe

Eingebauter Wassertank und interne volumetrische Pumpe für Betrieb ohne Festwasseranschluß.

Tassenwärmer - 2 und 3 Groups, Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Programmierbare Dosen - EP, AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

Pro Touch Dampfzange

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	1 Brühgruppe (EP only)	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	50,5 / 20	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	62,5 / 138	85 / 187,5	102 / 225
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig
	220-240V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2040	4600	5100
Leistung (max)	2220	6200	8120
Kaffeeboiler (liter)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	3,5	8,2	11,8