strada x

conçue pour et par les barmen.







Configurations Disponibles: X

Pendant deux ans, La Marzocco a travaillé avec trente des meilleurs professionnels du café au monde pour concevoir une machine à espresso. Ce groupe était connu sous le nom de «Street Team».

La Strada, qui signifie rue en italien, a été nommée en leur honneur. La Strada X améliore les caractéristiques et modernise l'esthétique de l'original, tout en combinant les caractéristiques les plus avancées de la gamme de produits La Marzocco. Son profil plus bas invite les clients à s'engager dans un café, tout en offrant au barista un espace de travail ouvert et spacieux. La plateforme Strada a été conçue pour encourager la créativité et la personnalisation afin que chaque machine soit unique.

La Strada est disponible en deux configurations différentes pour répondre aux besoins spécifiques des baristas et des cafés du monde entier

Porte-Filtres Straight-In

Conçue pour simplifier les mouvements nécessaires à l'enclenchement du portafiltre et réduire par 12 fois la pression exercée sur le barista, cette machine est encore plus performante et plus facile à utiliser au quotidien.

Economiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau du robinet pour le thé.

Compatible avec Pro App

Carte électronique qui permet la connectivité avec l'application La Marzocco Pro, ce qui permet de gérer facilement les profils et les paramètres facilement.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler précisément chaque chaudière à café ainsi que la chaudière à vapeur indépendamment.

Buses Vapeur Pro Touch

Des buses vapeur très performantes sont froides au toucher.

USB

Permettant de mettre facilement à jour le micrologiciel de la machine.

Programmes Basés sur la Palette

Une palette redessinée permet à la Strada X adapte automatiquement votre pression à un profil qui n'endommagera pas le puck et n'entraînera pas de canalisation.

Smart Saturation

La fonction de saturation intelligente introduite dans Strada X surveille le flux de l'eau pour éviter toute incertitudes de la préinfusion et d'assurer une parfaite homogénéité.

Mass-Based Profiling

Les balances intégrées permettent d'établir une nouvelle norme en matière de précision et de répétabilité en utilisant la masse de la boisson pour contrôler la courbe de pression.

Affichage Numérique

La programmation intuitive facilite le réglage des d'ajuster les paramètres de la machine et de contrôler les temps d'extraction.

Chauffe-Tasses - Commande Spéciale

Maintenir les tasses à espresso et à cappuccino à une température constante.

Interface Intuitive

Nombre de Groupees Disponibles: 1 | 2 | 3

La Strada X a été conçue pour utiliser les mêmes méthodes de contrôle que celles auxquelles les baristas sont habitués, de se concentrer sur le café plutôt que sur la technologie.

Vanne à Vapeur Proportionnelle

Réduire la pression de la vapeur d'entrée pour les applications de traitement.

Chaudières Saturées Indépendantes

Les chaudières saturées séparées pour chaque tête de groupe permettent au barista d'optimiser la température pour chaque café, ce qui garantit la stabilité thermique.

Rinçage à la Vapeur

Maintient les groupes propres grâce à un jet de vapeur automatique et un jet d'eau chaude entre les extractions.

Mode Eco

Peut être programmé pour passer en mode pour améliorer l'efficacité énergétique.

Chaudières Isolées

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

Caractéristiques	1 groupe	2 groupes	3 groupes
Hauteur (cm/in)	50 / 19,7	50 / 19,7	50 / 19,7
Largeur (cm/in)	53 / 20,9	83 / 32,7	103 / 40,6
Profondeur (cm/in)	69 / 27,2	69 / 27,2	69 / 27,2
Poids (kg/lbs)	63 / 138,6	77 / 169,4	94 / 206.4
Tension	-	200V Monophasé	200V Monophasé
	220V Monophasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	-	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	2037	4800	6730
Puissance (max)	2220	5666	7783
Chaudière Café (litres)	1,3	2,6	3,9
Chaudière Vapeur (litres)	3,5	8,2	11,8

La Marzocco France Sas: 22, Rue Pétrelle, 75009 Paris, France france@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com