

LA MARZOCCO LINEA MINI R.

Født af en klassiker. Et espressoikon redesignet til køkkenet og hinsides. Klar til at brygge hvor som helst de næste mange år.

Linea Mini, gentænkt af La Marzocco for at inspirere både den erfarne barista og den nysgerrige eventyrer, forvandler hvert espressøjeblik til en oplevelse. Med opdateret æstetik – inklusive Della Pietra Curve, soft touch-tilbehør – og avancerede workflow-funktioner som Brew-by-Weight kompatibilitet, et nyt pre-infusion system og nem pumpetrykjustering – blander den nye Linea Mini tradition med innovation. Skabt til at være et værktøj for dem, der drømmer om at lave den perfekte espresso, og en ledsager til eventyr derhjemme og hinsides. Linea Mini ser lige så smuk ud, som den yder, klar til at servere hvor som helst de næste mange år.

FUNKTIONER OG SPECIFIKATIONER

GRUPPELÅG ADOPTERET FRA KOMMERCIELLE ESPRESSOMASKINER
Kommercielle gruppelåg for professionel ydelse.

PRE-INFUSION SYSTEM
Pre-infusion system med to ventiler for soft saturation og selv-rens.

HYBRID MODE FOR DIREKTE VANDTILSLUTTEDE MASKINER
Fleksibel brygning med traditionelle og nye pre-infusion faser

COOL TOUCH STEAMARM
Med kraftig damptryk og en isoleret steamarm som ikke bliver varm. Et helt nyt design som gør steaming af mælk til en leg.

BARISTA LYS
Dedikeret barista belysning for præcision og æstetik.

LA MARZOCCO HOME APP INTEGRATION
Kobler til La Marzocco Home Appen for avancerede funktioner.

AUTO-BACKFLUSH OG STANDBY MODE
Automatisk backflush og standby mode som kan tilpasses for vedligehold.

KOMPATIBEL MED BREW-BY-WEIGHT VÆGT
Linea Mini er kompatibel med den La Marzocco-brandede brew-by-weight vægt, som gør dig mere præcis når du brygger

EKSTRA TILVALG

PERSONLIG FARVE
Maskinen leveres i rustfrit stål, sort, lyseblå, rød, hvid, gul og Silver Satin for at matche din personlige stil.

INDBYGGET SHOT TIMER
Integreret shot timer for præcis espressobrygning.

RINSE MODE FOR EFFEKTIV RENGØRING
Rengørings-mode for enkel og effektiv rengøring.

ENKEL TRYKJUSTERING
Juster pumpetrykket enkelt for skræddersyet espressoekstraktion.

DOBBELTE KEDLER
Separate kedler optimerer espressobrygningen og steamproduktionen.

PID
Elektronisk kontrol af bryggetemperatur.

UDVIDET TIMEOUT PERIODE
Udvidet timeout for pre-infusion op til 99 sekunder.

SEMI-AUTOMATISK BRYGGE-PADDLE
Manuel brygge-paddle med elektronisk pre-infusion inspireret af 1970'ernes La Marzocco maskiner.

GRUPPEHOVED OG BAJONETTER
Maskinen kan leveres med gruppehoved og bajonetter i forskellige varianter af træ.



1 Gruppe

Højde (cm)	38,1
Bredde (cm)	35,56
Dybde (cm)	45,72
Vægt (kg)	29,93
Spænding (V)	220V
Element Watt (W)	1820W
Dampkedel kapacitet (liter)	3L
Vandreservoir (liter)	2,5L

Leveres i: EE

Antal grupper: 1