

strada mp

zaprojektowany dla
i przez baristów.

Jeden z najbardziej zaawansowanych technologicznie ekspresów do kawy, z innowacyjnymi rozwiązaniami La Marzocco.

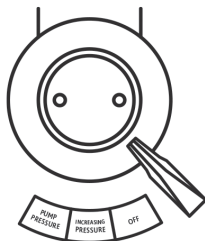
Przez ponad dwa lata, La Marzocco współpracowało z blisko trzydziestoma najlepszymi, międzynarodowymi specjalistami w branży kawowej ('street team'), w celu zaprojektowania modelu ekspresu, który na ich cześć został nazwany 'Strada'. Wyteżone prace 'Street Team-u' doprowadziły do powstania jednego z najbardziej zaawansowanych ekspresów ciśnieniowych, wyróżniającym się przy tym oryginalnym designem. Strada MP charakteryzuje się technologią indywidualnych boilerów, systemem 'preheating', precyzyjną kontrolą temperatury PID (dla każdego boileru) oraz budową ułatwiającą prace konserwacyjne. Każda maszyna może prezentować się niezwykle oryginalnie dzięki indywidualnej personalizacji.



la marzocco

handmade in florence

strada mp cechy i specyfikacja



Mechanical Paddle

Technologia 'Mechanical Paddle' dzięki mechanicznemu zaworowi wewnętrznemu, zapewnia kontrolę przepływu wody i ciśnienia, począwszy od pre-infuzji. Ekstrakcja sterowana jest manualnie przez Baristę.

Indywidualne boilery

Każda grupa zaparząjąca wyposażona jest w indywidualny boiler, co pozwala na ustawienie różnych temperatur wody na każdej z grup.

Stabilność termalna

Dodatkowo utrzymywana dzięki kontaktowi każdego elementu ekspresu z gorącą wodą.

Podwójny PID

Elektroniczna kontrola temperatury wody w boilerze kawy oraz pary wodnej.

Ekonomizer gorącej wody

Oszczędny system zużycia gorącej wody.

Podwyższenie grupy

Pozwala na podstawienie wysokiego kubka/szklanki.

Ogranicznik przepływu

Ogranicza powstawianie kamienia i erozji.

Izolowane boilery

Izolacja redukuje zużycie energii jednocześnie pomagając w utrzymaniu stabilności termalnej.

Wyeksponowane grupy zaparząjące

Lepsza ergonomia pracy i większy obszar roboczy.

Cyfrowy wyświetlacz

Intuicyjne programowanie ułatwia dostosowanie parametrów do indywidualnych potrzeb.

Wskaźnik ciśnienia

Monitoruje ciśnienie uzyskiwane podczas ekstrakcji.

Portafiltry & Precyzyjne sitka

Portafiltry ze stali nierdzewnej i precyzyjne sitka, pozwalające na utrzymanie jakości i powtarzalność każdego espresso.

Podgrzewacz filiżanek*

Pozwala utrzymać odpowiednią temperaturę filiżanek.

Dowolny kolor obudowy*

Konfiguracja kolorystyki zgodnie z paletą kolorów RAL.

* na zamówienie

	2 Grupy	3 Grupy
Wysokość (cm)	47,5	47,5
Szerokość (cm)	80	100
Głębokość (cm)	67,5	67,5
Waga (kg)	85	102
Zasilanie	380V/ 3P+Z+N	380V/ 3P+Z+N
Moc (W)	4600	6400
Pojemność boileru kawy (litry)	2 x 1,3	3 x 1,3
Pojemność boileru pary wodnej (litry)	8,2	11,8