

# leva x

Ponowne wyobrażenie na temat tego czym jest ekspres do kawy dźwigniowy.

zaawansowana technologia w połączeniu z tradycją.

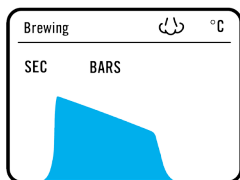
Leva to nowa wizja ekspresów dźwigniowych, w bardziej ergonomicznym wydaniu. Leva zachęca do angażowania się w proces parzenia espresso, eksperymentów i rozmów przy kawie, podczas dostarczania najlepszej jakości kawy. Leva to nie tylko design ale również satysfakcja z pracy na ekspresie manualnym. Barista może regulować ciśnienie pre-infuzji, objętość espresso oraz ciśnienie ekstrakcji na każdej grupie. Leva to również lepsza stabilność termalna, dzięki innowacyjnemu kontrolerowi PID. Na graficznym wyświetlaczu, barista może odczytać czas ekstrakcji oraz ciśnienie podczas pre-infuzji i docelowej ekstrakcji.



**la marzocco**

handmade in florence

# Leva X specyfikacja



## Wizualizacja ciśnienia

Każda grupa zaparzająca ekspresu Leva X wyposażona jest w graficzny wyświetlacz. Dzięki temu wyświetlaczowi użytkownik może odczytać krzywą, prezentującą realne ciśnienie podczas pre-infuzji oraz ekstrakcji espresso, a także ich czas. Po zaparzeniu espresso, krzywa ekstrakcji zostaje zwizualizowana na wyświetlaczu w formie wykresu. Barista ma możliwość do nakładania poprzednich wizualizacji na bieżącą ekstrakcję oraz zapamiętania 4-ech wybranych profili krzywych ekstrakcji.

## Indywidualne boilery

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

## PID (boiler pary wodnej)

Elektroniczna kontrola temperatury wody w boilerze pary wodnej.

## Smart PID (boiler kawy)

Zaawansowana, elektroniczna kontrola temperatury w boilerze kawy.

## Ekonomizer gorącej wody

Umożliwia dostosowanie odpowiedniej temperatury wody z kranu do herbaty.

## Podwyższone grupy

Możliwość parzenia kawy do wysokiego kubka.

## Izolowane boilery

Izolacja redukuje zużycie energii jednocześnie wspomagając utrzymanie stabilności termalnej.

## Wyekspozowane grupy zaparzające

Lepsza ergonomia pracy i większy obszar roboczy.

## Grupy saturowane

Pozwalają utrzymać stabilność temperatury parzenia kawy.

## Graficzny wyświetlacz

Intuicyjne programowanie ułatwia dostosowanie parametrów do indywidualnych potrzeb.

## Precyzyjny potencjometr pary wodnej

Skonstruowany tak, aby zapobiegać zbyt częstej konserwacji.

## Portafiltry & Precyzyjne sitka

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

## Dysza do spieniania mleka 'cool touch'

Dysza, która zawsze jest zimna w dotyku, również podczas procesu spieniania mleka.

## Eco Mode

Umożliwia wprowadzenie ekspresu w tryb stand-by (oszczędność energii).

## USB

Łatwa aktualizacja oprogramowania.

## 2 Grupy

## 3 Grupy

Wysokość (cm)	77,5	77,5
Szerokość (cm)	80	102
Głębokość (cm)	64,5	64,5
Waga (kg)	99	129
Zasilanie	220V Single/3 Phase	220V Single/3 Phase
	380V 3 Phase	380V 3 Phase
Moc (W)	5700	7800
Pojemność boileru kawy (litry)	2 x 1,3	3 x 1,3
Pojemność boileru pary wodnej (litry)	8,2	11,8