

strada s

diseñada por
y para los baristas.



Configuraciones Disponibles: AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3

Durante dos años La Marzocco trabajó con treinta de los mejores profesionales de la industria para diseñar una máquina de café espresso. Este grupo era conocido popularmente como el "Street Team". Posteriormente, la máquina fue bautizada en su honor: Strada, que significa Calle en italiano. La Strada S mejora las características

de la Strada original, moderniza su estética de y combina las características más avanzadas de la gama de productos La Marzocco. Una máquina diseñada expresamente con un perfil más bajo para invitar al cliente a integrarse y participar en el entorno de la cafetería y a su vez proporcionar al barista una zona de trabajo abierta y amplia.

La Strada S está disponible en dos configuraciones diferentes para adaptarse a las necesidades específicas de baristas y cafeterías de todo el mundo.

Calderas Saturadas Independientes

Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café asegurando estabilidad térmica.

Calderas Aisladas

Reduce el consumo de energía a la vez que contribuye a la estabilidad de la temperatura.

PID Dual (café y vapor)

Permite controlar con precisión la caldera de café y la caldera de vapor de forma independiente.

Economizador de Agua Caliente

Permite ajustar con precisión la temperatura para el café.

USB

Permite actualizar fácilmente el firmware de la máquina.

Pro App Compatible

Placa electrónica que permite la conectividad con La Marzocco Pro App, permitiendo establecer perfiles y configuraciones fácilmente.

Bandeja de goteo expansiva - Sólo AV

Permite tener espacio adicional, la bandeja es ajustable para utilizar con tazas altas.

Básculas Integradas - Exclusivo ABR

Las básculas de precisión incorporadas en la bandeja de goteo mejoran el nivel de consistencia.

Eco Mode

Permite actualizar fácilmente el firmware de la máquina.

Display Digital

La programación intuitiva facilita el ajuste de los parámetros de la máquina y el control de los tiempos de extracción.

Interfaz con 3 Botones

Control de la máquina mediante una sencilla interfaz de 3 botones, que también puede utilizarse para programar los ajustes de la máquina.

Calienta Tazas - Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y capuccino a una temperatura adecuada.

Dosis Programables

La volumetría automática garantiza la repetibilidad y la consistencia en entornos de gran volumen.

Electroválvula Proporcional

Activación de la palanca de vapor con la electroválvula proporcional.

Pro Touch Steam Wands

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Especificaciones

2 grupos

3 grupos

Altura (cm/in)	50 / 19,7	50 / 19,7
Amplitud (cm/in)	83 / 32,7	103 / 40,6
Profundidad (cm/in)	69 / 27,2	69 / 27,2
Peso (kg/lbs)	77 / 169,4	94 / 206,4
Voltaje	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	4330	5830
Vataje (max)	5666	7783
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	2,6	3,9
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	8,2	11,8