leva x

tecnologías avanzadas
combinadas con ideologías tradicionales.

Configuraciones Disponibles: LEVA

Número de Grupos Disponibles: 1 | 2 | 3

Con un diseño llamativo y un perfil más bajo para fomentar la interacción del cliente, Leva reinventa el diseño de la máquina de palanca icónica con elementos más ergonómicos. Leva es una pieza central de café de vanguardia que fomenta el compromiso, la experimentación barista y las conversaciones sobre el café, al tiempo que ofrece la mejor extracción de café del mundo. Leva trae consigo un diseño que se centra en la belleza física que solo se encuentra en un sistema verdaderamente mecánico. El usuario puede intervenir en la presión de pre-infusión y el volumen de inyección en cada grupo. Leva mejora la estabilidad de la estabilidad de la temperatura de la máquina de palanca tradicional gracias al control inteligente de temperatura PID. Las pantallas digitales de Leva muestran la presión de extracción en tiempo real en la pastilla de café, el tiempo de pre-infusión y extracción, así como la curva de presión del disparo.

Doble Caldera
Las calderas separadas optimizan la extracción del espresso y la producción del vapor.

Calderas Aisladas
Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

Tanque Interno - solo 1 Grupo
Un Tanque para el agua integrado de 2 litros hace que la instalación hidráulica sea opcional.

Calderas Independientes
Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café.

Live Pressure Visualization
Visualización en vivo de la presión de pre-infusión, presión de extracción y tiempo a lo largo de la elaboración del café.

Eco Mode
Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

Grupos Saturados
Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Pantalla Digital
Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

Economizador de Agua Caliente
Permite regular con precisión la temperatura de agua para el café.

PID (Caldera de Vapor)
Permite controlar electrónicamente la temperatura de la caldera de vapor.

Pro Touch Steam Wands
Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

USB
Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

Smart PID (Caldera de Café)
Control PID avanzado que mejora considerablemente la estabilidad térmica de la máquina.

Military-Grade Steam Potentiometer
Facilitan el uso y mantenimiento de la máquina y mejoran la durabilidad.

Calienta Tazas - 2 y 3 Grupos, Pedido Especial
Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Bandeja de Goteo Ajustable - 2 y 3 Grupos
Permite usar la máquina con tazas altas.

Bomba Interna - solo 1 Grupo
Bomba interna independiente sin comprometer el rendimiento.

Colores Personalizados - Pedido Especial
Colores personalizables basados en el sistemas de color RAL, bajo demanda.

Especificaciones	1 Grupo	2 grupos	3 grupos
Altura (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Amplitud (cm/in)	52 / 20,5	80 / 31,5	102 / 40
Profundidad (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Peso v	68 / 150	99 / 218	129 / 284
Voltaje	-	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V-240V Monofásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	-	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	2300	4520	5120
Vataje (max)	-	5670	7800
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	3,5	8,2	11,8

La Marzocco Srl: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia (Florence), Italy
T. +39 055 849191 | F. +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com