

Fortgeschrittene Technik, gepaart mit traditionellen Überzeugungen.







Lieferbare Konfigurationen: LEVA

Mit einem Modell, das durch ein Hingucker-Design und eine den Gast ansprechende niedrigere Bauform besticht, erfindet die Leva das ikonische Handhebel-Design neu und ergänzt es mit ergonomisch optimierten Elementen. Die Leva ist ein avantgardistisches Schaustück für jedes Café, ein Gerät, das den Barista zum Experimentieren und die Kundschaft zum Fachsimpeln einlädt – und neben-

bei weltmeisterlich Kaffee brüht. Leva ist Design durch und durch, Inbegriff der physischen Schönheit, die man nur bei wahrhaft mechanischen Systemen findet. Der Bediener kann alles Wichtige steuern und beeinflussen, getrennt für jede Brühgruppe: den Präinfusions-Druck, die Portionsmenge, den Brühdruck. Dank intelligenter PID-Temperatursteuerung bietet die Leva eine

gegenüber traditionellen Handhebelgeräten verbesserte Temperaturkonstanz. Die Digitalanzeige des Geräts zeigt in Echtzeit den auf den Kaffeepuck ausgeübten Druck, die Zeitdauer sowohl des Vorbrüh- als auch des Brühvorgangs und die Druckverlaufskurve des gesamten Brühvorgangs.

Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

Separate Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Gesättigte Brühgruppen

Garantiert unübertroffene Temperaturstabilität, Shot für Shot.

PID (Dampfboiler)

Erlaubt es, die Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Pro Touch Dampflanze

Doppelwandige Edelstahl-Dampflanze, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Wassertank - Nur 1 Gruppe

Ein integrierter Wassertank mit 2 Litern als Alternative zum ebenfalls möglichen Festwasseranschluss.

Höhenverstellbare Abflussschale - 2 und 3 Grouns

Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

Smart PID (Kaffeekessel)

Fortgeschrittene PID Kontrolle verbessert die Temperaturstabilität der Maschine noch weiter.

Graphisches Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Isolierte Boiler

Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

Potentiometer in Militärqualität

Elektonisch gesteuerter Dampfhahn erleichtert die Bedienung und die Wartung der Maschine und sorgt für längere Lebensdauer.

Eingebaute Pumpe - Nur 1 Gruppe

Die Pumpe ist im Innern der Maschine eingebaut, ohne ihre Performance zu schmälern.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Echtzeit Druckprofile

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 | 2 | 3

Live Visualisierung des Präinfusions- und Extraktionsdrucks sowie Anzeige der Extraktionslänge.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Tassenwärmer - 2 und 3 Groups, Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	1 brühgruppe	2 brühgruppen	3 brühgruppen
Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	52 / 20,5	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	68 / 150	99/218	129 / 284
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V-240V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2300	4520	5120
Leistung (max)	-	5670	7800
Kaffeeboiler (liter)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	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