

90

**la marzocco**

**Produkty La Marzocco**

**CZ**



## Produkty La Marzocco

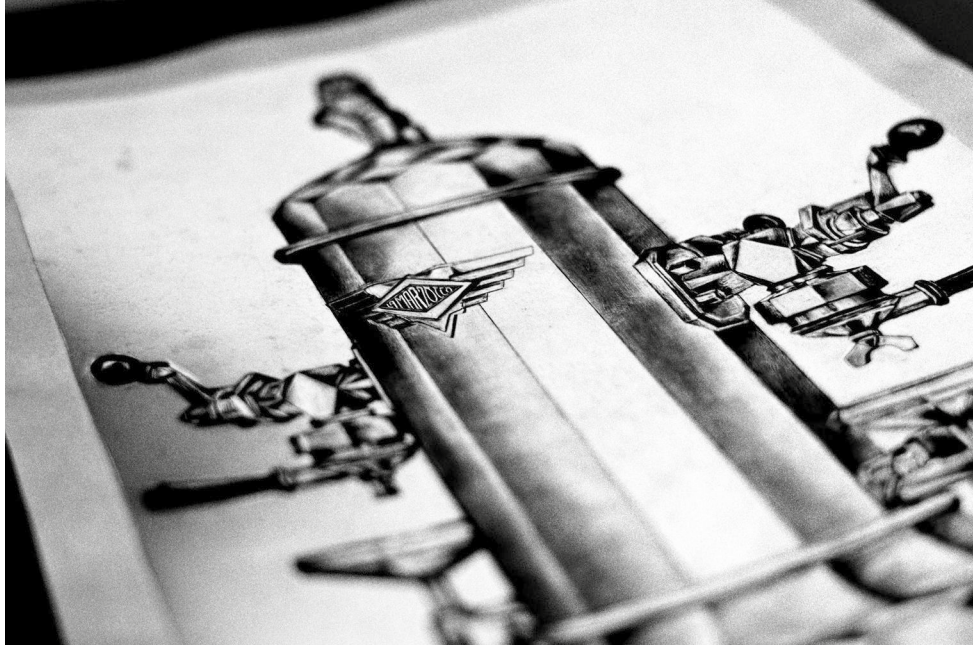
Věnováno všem, kteří obdivují tradiční a dokonalé řemeslo.

Firmu založili ve Florencii roku 1927 bratři Giuseppe a Bruno Bambi. Ve stejném městě se zrodila renesance a bylo domovem géníů, jako byli Leonardo da Vinci nebo Filippo Brunelleschi, kteří vytvořili jedny z nejslavnějších světových děl.

Možná i díky florentskému vlivu začalo La Marzocco vyrábět kávovary, které prosluly svým precizním technickým zpracováním s ohromným důrazem na detail.

Roku 1939 firma jako první na světě patentovala kávovar s horizontálně uloženým bojlerem, čímž navždy změnila vzhled espresso kávovarů. A další inovace, jako například dvojitý bojler se saturovanými hlavami, na sebe nenechaly dlouho čekat.

Tradice a vášeň pro neustálé zdokonalování přežívá dodnes v každém ze členů týmu, který dohlíží nad všemi kroky výroby jedinečných kávovarů, navržených dle přání zákazníků.



# strada ep

## Nové vymezení pojmů spolehlivost, životnost a pohodlné ovládání.

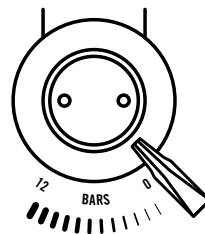
Strada EP spojuje leteckou a zdravotnickou technologii, ve které není přípustné selhání.

Kávovar Strada EP byl navržen na základě poptávky po co nejspolehlivějším a zároveň všestranném stroji. Stále více pražírén a kaváren totiž pracuje s výběrovými či direct trade kávami, které se vyznačují ohromnou škálou chutí, a tomu je třeba se přizpůsobit.

Strada EP dokáže automaticky opakovat tlakové profily. Barista si tedy může uložit různá nastavení tlaku pro jednotlivé druhy kávy a pomocí pedálu mezi nimi snadno přepínat. Tato funkce šetří baristovi čas, po který se pak může naplno věnovat zákazníkovi, aniž by utrpěla kvalita připravovaného espressa.



## strada ep prvky a specifikace



### Elektronický paddle

Elektronicky ovládaná čerpadla zaručují precizní, a hlavně přímou kontrolu tlaku. Rychlost otáček motoru je kontrolována „paddlem“, který během celé extrakce ovládá barista. Díky technologii Strada EP je možné naprogramovat různé tlakové profily a opakovaně je spouštět.

### Samostatné bojlery

Oddělené bojlery pro každou hlavu umožňují baristovi optimalizovat teplotu pro různé druhy kávy.

### Systém stability teploty

Voda prochází skrze části, které neustále stabilizují její teplotu.

### Dvojitý PID (káva a pára)

Umožňuje ovládat nastavení teploty elektronicky.

### Ekonomizér horké vody

Umožňuje jemné doladění teploty vody na čaj.

### Vysoké šálky

Poskytuje dost prostoru pro vysoké šálky či kelímky „to-go“.

### Izolované bojlery

Snižují spotřebu energie a přispívají k teplotní stabilitě.

### Odkryté hlavy

Ergonomie a dobrá viditelnost pracovní plochy.

### Digitální display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Proporcionální parní ventil

Proporcionální elektroventil je aktivován pomocí páky a snižuje potřebu údržby.

### Profil editor

Díky webové aplikaci může barista vytvářet tlakové profily a nahrát je do kávovaru pomocí USB.

### Čerpadla

Každá hlava má své vlastní čerpadlo, které dodává stabilní tlak s možností elektronické regulace.

### Páky & Precizní košíky

Nerezové páky a precizní košíky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Cool touch ramínka páry

Vysoce výkonná parní ramínka chladná na dotyk.

### Ohřivač šálků\*

Udržuje šálky na espresso a cappuccino v optimální teplotě.

### Barva na přání\*

Můžete si vybrat barvu či doplňky dle svého přání, a učinit tak svůj stroj jedinečným.

\*Na vyžádání

	2 Hlavy	3 Hlavy
Výška (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Šířka (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Hloubka (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Hmotnost (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Napětí	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze
Příkon topných těles	4500 (200V) 4600 (220/380V)	5500 (200V) 6400 (220/380V)
Kapacita kávových bojlerů (litry)	2 x 1,3	3 x 1,3
Kapacita parního bojleru (litry)	8,2	11,8

# strada av

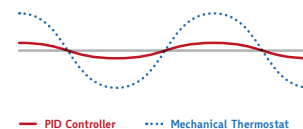
## Espresso kávovar na přání baristů

Italský ikonický design a snadné ovládání

Strada se vždy vyvíjela na základě zpětné vazby od baristů. Model AV je vhodný pro ty, kteří hledají konzistenci kávy i při vysokém zatížení. Kávovar představuje díky systému teplotní stability a nezávislým bojlerům tu nejstabilnější platformu. Výkonné parní trysky se systémem „cool touch“ mají vylepšenou ergonomii a jsou vždy na dotek studené. „Barista-friendly“ elektronika usnadňuje změnu nastavení, update firmwaru pomocí USB a poskytuje uživateli příjemný, komfortní a unikátní zážitek.



## strada AV prvky a specifikace



### PID

Pid kontrolér obsahuje algoritmus pro regulaci práce topného tělesa bojleru, určující kdy a jak dlouho bude trvat ohřev vody. Umožňuje tak účinnější a stabilnější regulaci energie. S touto úrovní kontroly je zásadně snížena nestálost teplot. Barista může nastavit teplotu vody za použití tlačítek na jednoduché klávesnici, a to bez nutnosti demontáže hlavního panelu.

### Samostatné bojlery

Oddělené bojlery pro každou hlavu umožňují baristovi optimalizovat teplotu pro různé druhy kávy.

### Systém stability teploty

Voda prochází skrze části, které neustále stabilizují její teplotu.

### Dvojitý PID (káva a pára)

Umožňuje ovládat nastavení teploty elektronicky.

### Ekonomizér horké vody

Umožňuje jemné doladění teploty vody na čaj.

### Vysoké šálky

Poskytuje dost prostoru pro vysoké šálky či kelímky „to-go“.

### Izolované bojlery

Snižují spotřebu energie a přispívají k teplotní stabilitě.

### Odkryté hlavy

Ergonomie a dobrá viditelnost pracovní plochy.

### 0-led display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Proporcionální parní ventil

Proporcionální elektroventil je aktivován pomocí páky a snižuje potřebu údržby.

### Páky & Precizní košíky

Nerezové páky a precizní košíky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Saturované hlavy

Zajišťují nepřekonatelnou teplotní stabilitu.

### Eco mode

Umožňuje programovat režim standby, a pomáhá tak šetřit energii.

### USB

Pro snadný upgrade firmwaru.

### Programovatelné porce

Auto-volumentrika zajišťuje konzistenci i při vysokém zatížení.

### Cool touch ramínka páry

Vysoce výkonná parní ramínka chladná na dotyk.

### Ohřivač šálků\*

Udrží šálky na espresso a cappuccino v optimální teplotě.

### Barva na přání\*

Můžete si vybrat barvu či doplňky dle svého přání, a učinit tak svůj stroj jedinečným.

\*Na vyžádání

	2 Hlavy	3 Hlavy
Výška (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Šířka (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Hloubka (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Hmotnost (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Napětí	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze
Příkon topných těles	4500 (200V) 4600 (220/380V)	5500 (200V) 6400 (220/380V)
Kapacita kávových bojlerů (litry)	2 x 1,3	3 x 1,3
Kapacita parního bojleru (litry)	8,2	11,8

# strada mp

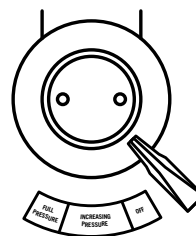
Navrženo baristy pro baristy.

technologicky nejpokročilejší  
kávovar La Marzocco.

La Marzocco dva roky spolupracovalo s třiceti největšími kávovými profesionály na návrhu toho super-kávovaru. Skupina byla známa jako „Street Team“, a tak byl výsledek společné práce pojmenován na jejich počest „Strada“. Jedná se o nepokročilejší tradiční espresso kávovar s klasickou hydraulikou, který se pyšní funkčním designem. Má samostatné bojler, přehřev vody, samostatné PID ovládání pro každý bojler a snadný přístup pro preventivní údržbu. Nízký profil kávovaru poskytuje baristovi dost prostoru, takže se může pohodlně věnovat zákazníkům. Strada MP byla navíc navržena tak, aby podporovala kreativitu, díky které se každý kus může stát jedinečným.



## strada mp prvky a specifikace



### Mechanický paddle

Nový kónický mechanický paddle, si bere za vzor původní mechanickou skupinu poprvé použitou na kávovaru GS – prvním kávovaru s dvojitým bojlerem a saturovanými skupinami (1970).

Tento systém s kónickým ventilem, umožňuje postupné zvyšování průtoku a tlaku skrze vnitřní otvor před spuštěním plného tlaku. Nový paddle ventil umožňuje kontrolu nad pre-infuzí i pokud běží čerpadlo na plný tlak. Díky tomu lze provádět na jedné hlavě pre-infuzi a na ostatních extrakci pod plným tlakem

### Samostatné bojlery

Oddělené bojlery pro každou hlavu umožňují baristovi optimalizovat teplotu pro různé druhy kávy.

### Systém stability teploty

Voda prochází skrze části, které neustále stabilizují její teplotu.

### Dvojité PID (káva a pára)

Umožňuje ovládat nastavení teploty elektronicky.

### Ekonomizér horké vody

Umožňuje jemné doladění teploty vody na čaj.

### Vysoké šálky

Poskytuje dost prostoru pro vysoké šálky či kelímky „to-go“.

### Rubínové omezovače průtoku

Rubínové omezovače odolávají zavápnění a korozi.

### Izolované bojlery

Snižují spotřebu energie a přispívají k teplotní stabilitě.

### Odkryté hlavy

Ergonomie a dobrá viditelnost pracovní plochy.

### Digitální Display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Periskopické manometry

Zobrazují aktuální tlak v průběhu extrakce.

### Páky & Precizní košíky

Nerezové páky a precizní košíky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Cool touch ramínka páry

Vysoce výkonná parní ramínka chladná na dotyk.

### Ohřívač šálků\*

Udrží šálky na espresso a cappuccino v optimální teplotě.

### Barva na přání\*

Můžete si vybrat barvu či doplňky dle svého přání, a učinit tak svůj stroj jedinečným.

\*Na vyžádání

	2 Hlavy	3 Hlavy
Výška (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Šířka (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Hloubka (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Hmotnost (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Napětí	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze
Příkon topných těles	4500 (200V) 4600 (220/380V)	5500 (200V) 6400 (220/380V)
Kapacita kávových bojlerů (litry)	2 x 1,3	3 x 1,3
Kapacita parního bojleru (litry)	8,2	11,8

# strada ee

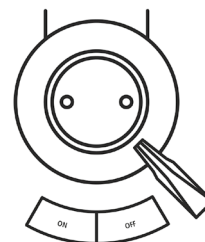
## Tradiční poloautomatický kávovar s „barista-friendly“ designem.

výrobce espresso kávovarů se zeptal přímo baristů, co chtějí

Strada EE je charakteristický svými mechanickými a elektronickými prvky. Zkratka „EE“ odkazuje na jednoduchý systém ovládání extrakce za použití funkce start & stop. Funkce se spustí posunutím paddlu z polohy stop na polohu start. Systém je také vybaven elektronickou pre-infuzí. Kávovar má samostatné bojler, proporcionální, elektronicky ovládanou páru s ventilky proti nasátí mléka a je snadno přístupný pro provádění údržby.



## strada ee prvky a specifikace



### Poloautomatický paddle

Tento paddle byl inspirován stejným zařízením používaným na kávovarech La Marzocco od roku 1970. Barista jej ovládá manuálně. Extrakce se spustí pomocí funkce start & stop, a to posunutím paddlu z polohy stop na polohu start a je vybaven elektronickou pre-infuzí.

### Páky & Precizní košíky

Nerezové páky a precizní košíky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Cool touch ramínka páry

Vysoce výkonná parní ramínka chladná na dotyk.

### Ohřívač šálek\*

Udržuje šálky na espresso a cappuccino v optimální teplotě.

### Barva na přání\*

Můžete si vybrat barvu či doplňky dle svého přání, a učinit tak svůj stroj jedinečným.

\*Na vyžádání

### Rubínové omezovače průtoku

Rubínové omezovače odolávají závěpnění a korozi.

### Izolované bojler

Snižují spotřebu energie a přispívají k teplotní stabilitě.

### Odkryté hlavy

Ergonomie a dobrá viditelnost pracovní plochy.

### Digitální Display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Proporcionální parní ventil

Proporcionální elektroventil je aktivován pomocí páky a snižuje potřebu údržby.

### Cool touch ramínka páry

Vysoce výkonná parní ramínka chladná na dotyk.

### Ohřívač šálek\*

Udržuje šálky na espresso a cappuccino v optimální teplotě.

### Vysoké šálky

Poskytuje dost prostoru pro vysoké šálky či kelímky „to-go“.

	2 Hlavy	3 Hlavy
Výška (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Šířka (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Hloubka (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Hmotnost (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Napětí	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze
Příkon topných těles	4500 (200V) 4600 (220/380V)	5500 (200V) 6400 (220/380V)
Kapacita kávových bojlerů (litry)	2 x 1,3	3 x 1,3
Kapacita parního bojleru (litry)	8,2	11,8

# gb5

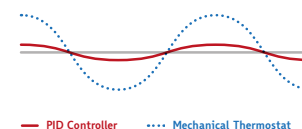
## Elegantní klasika s precizní teplotní kontrolou

kávovar, který definoval standard pro teplotní stabilitu

Kávovar je vybaven CPU řídicí deskou a navržen pro nejlepší kontrolu teploty. Kombinuje laskavé linie a harmonické křivky s klasickým La Marzocco designem a duchem. Pro svůj vzhled a funkce je skvělým společníkem do každé kavárny. Díky nedostižné kontrole teploty zajišťuje stabilní zdroj horké vody a páry i v případě ranní špičky. GB5 zkrátka znovu definoval standard pro teplotní stabilitu u moderních espresso kávovarů.



## gb5 prvky a specifikace



### PID

Pid kontrolér obsahuje algoritmus pro regulaci práce topného tělesa bojleru, určující kdy a jak dlouho bude trvat ohřev vody. Umožňuje tak účinnější a stabilnější regulaci energie. S touto úrovní kontroly je zásadně snížena nestálost teplot. Barista může nastavit teplotu vody za použití tlačítek na jednoduché klávesnici, a to bez nutnosti demontáže hlavního panelu.

### Dvojitě bojler

Pro optimální espresso a vysoký výkon páry.

### Saturované hlavy

Zajišťují nepřekonatelnou teplotní stabilitu.

### Digitální Display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Dvojitě PID (káva a pára)

Umožňuje ovládat nastavení teploty elektronicky.

### Ekonomizér horké vody

Umožňuje jemné doladění teploty vody.

### Rubínové omezovače průtoku

Rubínové omezovače odolávají zavápnění a korozi.

### Páky & Precizní košíčky

Nerezové páky a precizní košíčky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Systém teplotní stability

Voda v kávovém bojleru je předehřívána v bojleru parním.

### Ohřivač\*

Udrží šálky ve správné teplotě.

### Barista světla\*

LED osvětlení je zaměřeno přímo na extrakci.

### Auto-steam\*

Jednoduchý systém automaticky zastaví výdej páry, jakmile je dosaženo požadované teploty.

### Vysoké nohy\*

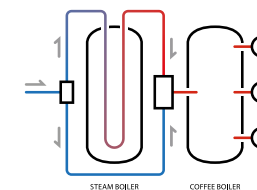
Umožňují snadný přístup pod kávovar.

### Barva\*

Můžete si vybrat barvu či doplňky dle svého přání, a učinit tak svůj stroj jedinečným.

### Vysoké šálky

Poskytuje dost prostoru pro vysoké šálky či kelímky „to-go“.



\*Na vyžádání

	2 Hlavy	3 Hlavy	4 Hlavy
Výška (cm/in)	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7
Šířka (cm/in)	75 / 29,5	95 / 37,4	119 / 46,9
Hloubka (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Hmotnost (kg/lbs)	62 / 136,7	74 / 163,1	105 / 231,5
Napětí	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380 V Fáze	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze	200V Jedno/3 fáze 220 V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze
Příkon topných těles	4600	6100	8000
Topná tělesa na vyžádání	3600	4800	6800
Kapacita kávových bojlerů (litry)	3,4	5	6,8
Kapacita parního bojleru (litry)	7	11	15



# fb80

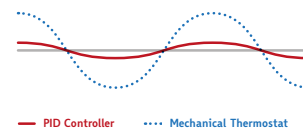
## Odras perfekcionalismu a posedlosti po dokonalosti.

ideální kávovar pro ty, kteří touží po moderním designu a perfektní funkčnosti.

Model fb80 disponuje dynamickým předehříváčem vstupujícím do kávového bojleru, čímž zajišťuje stabilní teplotu vody. V průběhu extrakce je vydáván voda okamžitě nahrazována tou předehřátou, a tak jsou redukovány teplotní výkyvy v bojleru. Teplotní stabilitu zajišťuje také kryt hlavy, navržený Pierrem Bambim, ve kterém je umístěn rubínový omezovač. Ten zajišťuje, že při extrakci voda neopustí saturovanou oblast kávového bojleru.



## fb80 prvky a specifikace



### PID

Pid kontrolér obsahuje algoritmus pro regulaci práce topného tělesa bojleru, určující kdy a jak dlouho bude trvat ohřev vody. Umožňuje tak účinnější a stabilnější regulaci energie. S touto úrovní kontroly je zásadně snížena nestálost teplot. Barista může nastavit teplotu vody za použití tlačítek na jednoduché klávesnici, a to bez nutnosti demontáže hlavního panelu.

### Dvojité bojler

Pro optimální espresso a vysoký výkon páry.

### Saturované hlavy

Zajišťují nepřekonatelnou teplotní stabilitu.

### Digitální Display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Dvojitý PID (káva a pára)

Umožňuje ovládat nastavení teploty elektronicky.

### Ekonomizér horké vody

Umožňuje jemné doladění teploty vody.

### Rubínové omezovače průtoku

Rubínové omezovače odolávají závěpnění a korozi.

### Páky & Precizní košíčky

Nerezové páky a precizní košíčky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Systém teplotní stability

Voda v kávovém bojleru je předehřívána v bojleru parním.

### Ohříváč\*

Udržuje šálky ve správné teplotě.

### Barista světla\*

LED osvětlení je zaměřeno přímo na extrakci.

### Auto-steam\*

Jednoduchý systém automaticky zastaví výdej páry, jakmile je dosaženo požadované teploty.

### Vysoké nohy\*

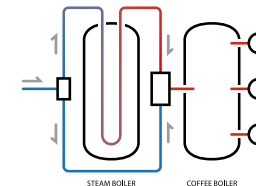
Umožňují snadný přístup pod kávovar.

### Barva\*

Můžete si vybrat barvu či doplňky dle svého přání, a učinit tak svůj stroj jedinečným.

### Vysoké šálky

Poskytuje dost prostoru pro vysoké šálky či kelímky „to-go“.



\*Na vyžádání

	2 Hlavy	3 Hlavy	4 Hlavy
Výška (cm/in)	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1
Šířka (cm/in)	75,5 / 29,7	95,5 / 37,6	119,5 / 47
Hloubka (cm/in)	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7
Hmotnost (kg/lbs)	63 / 138,9	75 / 165,3	107 / 235,9
Napětí	200V Jedno/3 fáze	200V Jedno/3 fáze	200V Jedno/3 fáze
	220V Jedno/3 fáze	220V Jedno/3 fáze	220V Jedno/3 fáze
	380V 3 Fáze	380V 3 Fáze	380V 3 Fáze
Příkon topných těles	4600	6100	8000
Topná tělesa na vyžádání	3600	4800	6800
Kapacita kávových bojlerů (litry)	3,4	5	6,8
Kapacita parního bojleru (litry)	7	11	15

# linea pb

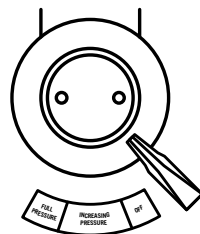
kávovar, který se jmenuje po samotném Pierru Bambim, představuje novou úroveň výkonnosti, spolehlivosti a řemeslného zpracování.

## Spojení toho nejlepšího z minulosti a nejnovějších technologií budoucnosti

Linea PB patří mezi výrazné modely. Ikonický vzhled mu dodává povrch z leštěné nerezové oceli, jednoduché linie a nízký profil, vybavený uživatelsky přívětivým softwarem. Ten poskytuje baristovi kontrolu nad teplotou bojleru, objemem horké vody pro jednotlivé nápoje, čištěním a dalšími funkcemi. Nízký profil a zvětšený pracovní prostor navíc činí kávovar praktickým, aniž by utrpěl proslulý italský design.



## linea pb prvky a specifikace



### Mechanický paddle

Nový kónický mechanický paddle, si bere za vzor původní mechanickou skupinu poprvé použitou na kávovaru GS – prvním kávovaru s dvojitým bojlerem a saturovanými skupinami (1970). Tento systém s kónickým ventilem, umožňuje postupné zvyšování průtoku a tlaku skrze vnitřní otvor před spuštěním plného tlaku. Nový paddle ventil umožňuje kontrolu nad pre-infuzí i pokud běží čerpadlo na plný tlak. Díky tomu lze provádět na jedné hlavě pre-infuzi a na ostatních extrakci pod plným tlakem

### Dvojitý PID (káva a pára)

Umožňuje ovládat nastavení teploty elektronicky.

### Eco mode

Umožňuje programovat režim standby, a pomáhá tak spořit energii.

### Páky & Precizní košíky

Nerezové páky a precizní košíky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Dvojité bojler

Pro optimální espresso a vysoký výkon páry.

F j μ E D C E D Ā < D [ v < D E D % [ μ [ \ B E ' E μ [ % D D ' ā

### Ohřívač šálek\*

Udrží šálky ve správné teplotě.

### Saturované hlavy

Zajišťují nepřekonatelnou teplotní stabilitu.

### Digitální Display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Barista světla\*

LED osvětlení je zaměřeno přímo na extrakci.

### Pierovy kryty hlav

Voda nikdy neopustí kávový bojler během extrakce, čímž se eliminuje teplotní nestabilita.

### USB

Pro snadný upgrade firmwaru.

### Vysoké nohy\*

Umožňují snadný přístup pod kávovar.

\*Na vyžádání

	2 Hlavy	3 Hlavy	4 Hlavy
Výška (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Šířka (cm/in)	71 / 28	95 / 37,4	119 / 46,9
Hloubka (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Hmotnost (kg/lbs)	61 / 134,5	77 / 169,8	117 / 258
Napětí	200V Jedno/3 fáze	200V Jedno/3 fáze	200V Jedno/3 fáze
	220V Jedno/3 fáze	220V Jedno/3 fáze	220V Jedno/3 fáze
	380V 3 Fáze	380V 3 Fáze	380V 3 Fáze
Příkon topných těles	4600	6100	8000
Kapacita kávového bojleru (litry)	3,4	5	6,8
Kapacita parního bojleru (litry)	7	11	15

# auto brew ratio

preciznost v každém vašem šálku.

## Patentovaná vážicí technologie

Tato technologie slouží jako skvělý výukový nástroj pro trénink baristů. Je dostupná jako příslušenství kávovaru Linea PB a Strada AV. Zajišťuje, že vždy přesně znáte množství kávy v šálku – to si navíc můžete individuálně upravit. Porci nastavujete na základě hmotnosti kávy, nikoliv jejího objemu. V průběhu extrakce se vám na displeji zobrazí čas (ve vteřinách) a hmotnost nápoje (v gramech).

Auto Brew Ratio používá precizní váhy zabudované pod každou hlavou kávovaru Linea PB. Ty jsou napojeny na řídicí elektroniku espresso kávovaru, vyvinutou v La Marzocco. Umožňují baristovi mít kontrolu nad hmotností nápoje, a poskytují mu tak novou úroveň konzistence kávy.

$$\text{Poměr extrakce} = \frac{\text{Hmotnost suché kávy}}{\text{Hmotnost nápoje}}$$

### Příklad

Vstup = 14g suché kávy  
50% poměr extrakce

Výstup = 28g nápoje

### Auto Brew Ratio má 2 režimy: Hmotnost a Ratio

#### Hmotnost

V režimu hmotnost barista nastavuje požadovanou hmotnost nápoje. Pomocí tlačítka vybere naprogramovanou porci a spustí extrakci. Jakmile je dosaženo požadované váhy, kávovar automaticky zastaví výdej nápoje.

#### Ratio

Při použití „ratio mode“ barista nastavuje preferovaný poměr extrakce. Zváží naplněnou páku na integrované váze, poté jí může vložit do hlavy kávovaru a aktivovat přípravu kávy stiskem tlačítka s naprogramovaným poměrem extrakce. Ratio Mode automaticky vypne výdej kávy, jakmile je dosaženo nastaveného poměru.



příklady poměru extrakce pro espresso	suchá káva gramy			nápoj gramy			doporučený poměr extrakce (suché/tekutina)	průměrný hrubý objem v ml (vč. cremy)
	nízký	střed	vyšší	malý	střední	dlouhý		
ristretto ☕	16	17	18	21	23	25	75%	38
regular ☕	16	17	18	32	34	36	50%	58
lungo ☕	16	17	18	48	52	56	33%	78

Poznámka: údaje uvedené výše jsou počítána za použití 17g košíku do páky.

# linea classic

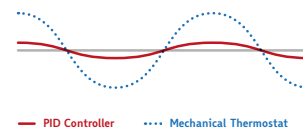
## Spojení nadčasové elegance a jednoduchosti

léty prověřený model, který je ideální pro provoz s vysokým výdejem kávy.

Model Linea Classic byl navržen tak, aby perfektně zapadl do jakéhokoliv prostředí. Se všemi praktickými funkcemi a designem založeným na rovných liniích a odolných materiálech tvoří tento stroj takové malé umělecké dílo. Také proto se uplatnil v mnoha kavárnách, pražírnicích a řetězcích, které definovaly odvětví výběrové kávy na začátku 90. let.



## linea classic prvky a specifikace



### PID

Pid kontrolér obsahuje algoritmus pro regulaci práce topného tělesa bojleru, určující kdy a jak dlouho bude trvat ohřev vody. Umožňuje tak účinnější a stabilnější regulaci energie. S touto úrovní kontroly je zásadně snížena nestálost teplot. Barista může nastavit teplotu vody za použití tlačítek na jednoduché klávesnici, a to bez nutnosti demontáže hlavního panelu.

### Dvojité bojler

Pro optimální espresso a vysoký výkon páry.

### Ohříváč šálků\*

Udrží šálky ve správné teplotě.

### Vysoké nohy\*

Umožňují snadný přístup pod kávovar.

### PID

Umožňuje elektronicky nastavit teplotu vody na kávu.

### Vysoké šálky\*

Poskytuje dost prostoru pro vysoké šálky či kelímky „to-go“.

\*Na vyžádání

### Saturované hlavy

Zajišťují nepřekonatelnou teplotní stabilitu.

### Barista světla\*

LED osvětlení je zaměřeno přímo na extrakci.

### Páky & Precizní košíky

Nerezové páky a precizní košíky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Tlačítkový panel se stopkami

Klávesnice s časomírou pro sledování doby extrakce. (pouze model AV)

	1 Hlava	2 Hlavy	3 Hlavy	4 Hlavy
Výška (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Šířka (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Hloubka (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Hmotnost (kg/lbs)	41 / 90,4	51 / 112,4	66 / 145,5	83 / 183
Napětí	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze	200V Jedno/3 fáze 220V Jedno/3 fáze 380V 3 Fáze
Příkon topných těles	2500	3600	4800	6800
Topná tělesa na vyžádání	-	4600	6100	8000
Kapacita kávového bojleru (litry)	1,8	3,4	5	6,8
Kapacita parního bojleru (litry)	3,5	7	11	15

# strada ep 1 group

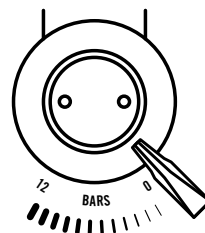
spojuje leteckou a zdravotnickou technologii, ve které není přípustné selhání

## Nové vymezení pojmů spolehlivost, životnost a pohodlné ovládání

Kávovar Strada EP byl navržen na základě poptávky po co nejspolehlivějším a zároveň všestranném stroji. Stále více pražírén a kaváren totiž pracuje s výběrovými či direct trade kávami, které se vyznačují ohromnou škálou chutí a tomu je třeba se přizpůsobit. Strada EP dokáže automaticky opakovat tlakové profily. Barista si tedy může uložit různá nastavení tlaku pro jednotlivé druhy kávy a pomocí pedálu mezi nimi snadno přepínat. Tato funkce šetří baristovi čas, po který se pak může naplno věnovat zákazníkovi, aniž by utrpěla kvalita připravovaného espressa.



## strada ep 1 páka prvky a specifikace



### Elektronický paddle

Elektronicky ovládaná čerpadla zaručují precizní, a hlavně přímou kontrolu tlaku. Rychlost otáček motoru je kontrolována paddlem, který během celé extrakce ovládá barista. Díky technologii Strada EP je možné naprogramovat různé tlakové profily a opakovaně je spouštět.

### Samostatné bojler

Oddělené bojler pro každou hlavu umožňují baristovi optimalizovat teplotu pro různé druhy kávy.

### Systém stability teploty

Voda prochází skrze části, které neustále stabilizují její teplotu.

### Dvojitý PID (káva a pára)

Umožňuje ovládat nastavení teploty elektronicky.

### Ekonomizér horké vody

Umožňuje jemné doladění teploty vody na čaj.

### Vysoké šálky

Poskytuje dost prostoru pro vysoké šálky či kelímky „to-go“.

### Nádrž na vodu

možnost provozu na zabudovanou nádrž o objemu 2 litry. Napojení na vodovod je možné.

### Odkryté hlavy

Ergonomie a dobrá viditelnost pracovní plochy.

### Digitální display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Proporcionální parní ventil

Proporcionální elektroventil je aktivován pomocí páky a snižuje potřebu údržby.

### Profil editor

Díky webové aplikaci může barista vytvářet tlakové profily a nahrát je do kávovaru pomocí USB.

### Čerpadlo

Hlava má své vlastní čerpadlo, které dodává stabilní tlak s možností elektronické regulace.

### Páky & Precizní košíky

Nerezové páky a precizní košíky zlepšují kvalitu a konzistenci kávy.

### Cool touch ramínka páry

Vysoce výkonná parní ramínka chladná na dotyk.

### Zabudované čerpadlo

vysokotlaké čerpadlo zabudováno v přístroji.

### Barva na přání\*

Můžete si vybrat barvu či doplňky dle svého přání, a učinit tak svůj stroj jedinečným.

\*Na vyžádání

	1 Hlava
Výška (cm/in)	47,5 / 19
Šířka (cm/in)	50,5 / 20
Hloubka (cm/in)	67,5 / 26,5
Hmotnost (kg/lbs)	62,5 / 137,8
Napětí	220-240V Jedna fáze
Příkon topných těles	2300 (vysoký)
	1990 (nízký)
Kapacita kávového bojleru (litry)	1,3
Kapacita parního bojleru (litry)	3,5

# gs3

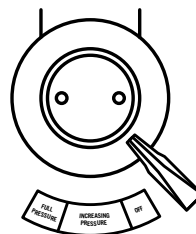
## Elegantní espresso kávovar vyrobený pro domácí použití

dopřejte si výkonnost profesionálního kávovaru i doma

Vývojáři v La Marzocco použili nejkročilejší technologie a převedli je do kávovaru pro domácí použití. GS3 je vybaven systémem pro stabilitu teploty přejatým z modelu Strada, včetně systému předehřevu, digitálního PID kontroleru, saturovaných hlav, systému dvojitého bojleru a digitálního displeje. Díky těmto prvkům tvoří ideální platformu pro domácí přípravu luxusního espressa. Jediné, co tedy budete muset udělat, je namlít kávu, upéchnout ji v páce a vložit ji do hlavy kávovaru. Zbytek zajistí vaše GS3.



## gs3 prvky a specifikace



### Mechanický paddle

Nový kónický mechanický paddle, si bere za vzor původní mechanickou skupinu poprvé použitou na kávovaru GS – prvním kávovaru s dvojitým bojlerem a saturovanými skupinami (1970). Tento systém s kónickým ventilem, umožňuje postupné zvyšování průtoku a tlaku skrze vnitřní otvor před spuštěním plného tlaku. Nový paddle ventil umožňuje kontrolu nad pre-infuzí i pokud běží čerpadlo na plný tlak. Díky tomu lze provádět na jedné hlavě pre-infuzi a na ostatních extrakci pod plným tlakem

### Dvojité bojlery

Pro optimální espresso a vysoký výkon páry.

### Saturované hlavy

Zajišťují nepřekonatelnou teplotní stabilitu.

### Zabudované čerpadlo

Výkonné čerpadlo bez kompromisu

### Ekonomizér horké vody

Umožňuje jemné doladění teploty vody na čaj.

### Systém teplotní stability

Voda v kávovém bojleru je předehřívána v bojleru parním.

### Digitální Display

Nastavení kávovaru je snadné díky intuitivnímu programování.

### Dvojitý PID (káva a pára)

Umožňuje ovládat nastavení teploty elektronicky.

### Nádrž na vodu

Kávovar je vybaven nádrží na vodu o objemu 3,5 l, takže není nutné ho napojit na vodovod.

### Rubínové omezovače průtoku

Rubínové omezovače odolávají zavápnění a korozi.

### Cool touch ramínka páry

Vysoce výkonná parní ramínka chladná na dotyk.

### Periskopické manometry

Zobrazují aktuální tlak v průběhu extrakce. (pouze model MP).

	1 Hlava
Výška (cm/in)	35,5 / 14
Šířka (cm/in)	40 / 16
Hloubka (cm/in)	53 / 21
Hmotnost (kg/lbs)	34,5 / 76,1
Napětí	220V Jedna fáze 110V Jedna fáze
Příkon topných těles	2120 (220V) 1620 (110V)
Kapacita kávového bojleru (litry)	1,5
Kapacita parního bojleru (litry)	3,5

# linea mini

## Klasika přizpůsobená vaší kuchyni

dopřejte si výkonnost profesionálního kávovaru i doma

Ikonický design a technologie La Marzocco přichází do vašich domovů v podobě modelu Linea Mini. Inspirována Lineou Classic přichází se dvěma bojlermi a integrovanou hlavou, což kávovaru umožňuje udržovat teplotní stabilitu a energetickou úspornost. Linea Mini je vyrobena ze stejných komponentů jako profesionální stroje – ty zajišťují stejnou odolnost a trvanlivost, které proslavily kávovar Linea Classic.



### Barvy

Lineu Mini můžete zakoupit v těchto barevných variantách: nerezová ocel, světle modrá, černá, červená, bílá a žlutá

## Prvky a specifikace

### Samostatné bojler

Oddělené bojler pro každou hlavu umožňují baristovi optimalizovat teplotu pro různé druhy kávy.

### Integrovaná hlava

Díky integrované hlavě dosahuje kávovar teplotní stability.

### Kontrolky LED

Kontrolky ukazují stav nahřívání a hladiny vody v nádrži.

### Výpust horké vody

Výpust vydává horkou vodu na přípravu čaje nebo na omývání pák.

### Systém stability teploty

Voda prochází skrze části, které neustále stabilizují její teplotu.

### Čerpadlo

Voda je s nekompromisním výkonem vháněna do hlavy.

### PID ovládání

Teplota je ovládána pomocí aretovaného kolečka.

### Nádrž na vodu

Kávovar je vybaven nádrží na vodu o objemu 2,5 l, takže není nutné ho napojit na vodovod.

### Barista světla

LED osvětlení je zaměřeno přímo na extrakci.

	1 Hlava
Výška (cm/in)	37,7 / 15
Šířka (cm/in)	35,7 / 14
Hloubka (cm/in)	45,3 / 18
Hmotnost (kg/lbs)	30 / 66
Napětí	220-240V Jedna fáze 115V Jedna fáze
Příkon top. těles	1820 (220-240V) 1620 (115V)
Kapacita kávového bojleru (litry)	0,17
Kapacita parního bojleru (litry)	3

# swift

## Špičková kvalita a absolutní konzistence.

mele, porcuje a pěchuje po stisknutí tlačítka

Swift mele a pěchuje kávu na požádání, a to bez ztrát a nepořádku, s přesným porcováním na základě objemu. Ploché keramické kameny jen minimálně zahřívají zrna při mletí, proto je mlýnek ideální pro velké provozy, kde je klíčová rychlost a konzistence. Lze jej kombinovat se všemi dostupnými modely kávovarů La Marzocco.



## Prvky a specifikace

	<b>Swift</b>
Typ kamenů	Keramické ploché
Kapacita násypky (kg/lbs)	1,8 / 4 x2
Nastavení hrubosti	Mikrometrické
Průměr kamenů	64mm
Otáčky (rpm)	N/A
Programování porcí	Ano
Výška (cm/in)	65,5 / 25,5
Šířka (cm/in)	35 / 13,5
Hloubka (cm/in)	36 / 14
Hmotnost (kg/lbs)	31 / 68
Napětí	110V Jedna fáze 220V Jedna fáze
Příkon	780



# vulcano

## Exploze čerstvě namleté kávy.

dostupný v automatické nebo fresh verzi

Mlýnek Vulcano je inspirován modelem navrženým Giuseppem Bambim, který vyhrál cenu za design na milánském Expu v roce 1968. Přináší retro-styl s jedinečnou technologií a, stejně jako je tomu u modelu Swift, mele, porcuje a pěčuje, čímž zajišťuje konzistenci a kvalitu.



## Prvky a specifikace

	<b>Automatic</b>	<b>On Demand</b>	<b>Swift</b>
Typ kamenů	Kónické	Kónické	Kónické
Kapacita násypky (kg/lbs)	1,3 / 2,9	1,3 / 2,9	1,5 / 3,3
Nastavení hrubosti	Mikrometrické	Mikrometrické	Mikrometrické
Průměr kamenů	63mm (Jedna fáze)	63mm (Jedna fáze)	63mm (Jedna fáze)
	67mm (3 Fáze)	67mm (3 Fáze)	-
Otáčky (rpm)	420 (50hz)	420 (50hz)	420 (50hz)
	500 (60hz)	500 (60hz)	500 (60hz)
Programování porcí	Ano	Ano	Ano
Výška (cm/in)	61 / 24	61 / 24	66,5 / 26
Šířka (cm/in)	25 / 10	25 / 10	24 / 9,5
Hloubka (cm/in)	29,5 / 11,5	29,5 / 11,5	29,5 / 11,5
Hmotnost (kg/lbs)	21 / 46	21 / 46	27 / 59,5
Napětí	110V Jedna fáze	110V Jedna fáze	110V Jedna fáze
	220V Jedna fáze	220V Jedna fáze	220V Jedna fáze
	240V Jedna fáze	240V Jedna fáze	240V Jedna fáze
	380V 3 fáze	380V 3 fáze	380V 3 fáze
Příkon	450	450	500

# reverzní osmóza

pro úžasné espresso a  
kávovar bez poruch

## Vaše káva bude chutnat dokonale.

Reverzní osmóza je 3-stupňová úprava vody, díky které bude voda, ze které připravujete kávu, vždy perfektní. Dosáhnete tedy dokonalé chuti espressa a váš kávovar bude dlouhodobě ve vynikající kondici. Filtr s aktivním uhlím odstraňuje chlór a nečistoty, reverzní osmóza odstraňuje minerály a remineralizační kartuše vrací do vody správné minerály, důležité pro chuť kávy a zabránění korozi.



Filtr s aktivním uhlím



Reverzní osmóza



Remineralizační kartuše



Tlaková nádoba

## Prvky a specifikace

### Uhlíkový filtr

Odstraňuje nepříjemné chutě a chlór.

Redukuje obsah těžkých kovů.

Odstraňuje částice a organický materiál.

Životnost filtru je 10 000 litrů.

### Reverzní osmóza

Vysoký výkon a stupeň konverze.

Vodou chlazený motor čerpadla.

Vhodné pro nepřetržitý provoz.

Display pro kontrolu všech parametrů v reálném čase (TDS/EC).

### Remineralizace

Optimální pH v remineralizované vodě.

Prevence koroze.

Remineralizace pomocí vápníku a hořčíku.

Uhlíkový fleece pro správný mix minerálů.

	Osmo 60	Osmo 120
Kapacita (litry/hodina)	60	120
Výška (cm/in)	38 / 15	38 / 15
Šířka (cm/in)	23 / 9	23 / 9
Hloubka (cm/in)	25,5 / 10	33,5 / 13,2
Hmotnost (kg/lbs)	14 / 30,8	17,5 / 38,5
Účinnost odsolení	přes 97%	přes 97%
Minimální tlak vody	2bar	2bar
Maximální tlak vody	4bar	4bar
Napětí	230V	230V
Příkon	375	390

Všechny data jsou měřena při teplotě vody 15°C water bez zpětného tlaku permeátu.

90

la marzocco

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

Všechny specifikace mohou být změněny bez  
předchozího upozornění.

design and black & white photography  
designbüro svenhoffmann / www.svenhoffmann.me



