

linea classic s

Fiabilidad, diseño
y valor clásicos.



Configuraciones Disponibles: EE | AV

Número de Grupos Disponibles: 1 | 2 | 3 | 4

Las líneas limpias y el encanto de la Línea Classic ocupan muchas cafeterías, tostaderías y cadenas cuyos nombres han definido la industria. La Línea Classic ha ayudado a forjar el mundo del café durante las últimas 3 décadas. Desde su presentación, Línea Classic se ha mejorado y actualizado continuamente para garantizar la continuidad de su valor.

Diseñada para encarnar el espíritu de tres palabras; discreción, fiabilidad y consistencia, se puede confiar en Línea Classic S como una buena aliada en cualquier ambiente de trabajo. Las nuevas características mejoran la experiencia del barista y facilitan la extracción, al mismo tiempo que aumentan la confiabilidad de una máquina que ya ha definido el estándar

en la industria. La Línea Classic S puede equiparse opcionalmente con un sensor de agua que mide la conductividad y la dureza del agua cuando entra en la máquina. Esta información permite al usuario monitorear la calidad del agua y verificar el rendimiento de la filtración sin necesidad de herramientas de prueba adicionales.

Doble Caldera

Calderas Separadas optimizan la extracción de espresso y la producción de vapor

Dosis Programables – Sólo AV

El auto-volumétrico garantiza consistencia en cafeterías de alto volumen.

Colores personalizados – Pedido Especial

Colores personalizados basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

Calderas Aisladas

Reducen el consumo de energía y contribuyen a la estabilidad térmica.

Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Patas Altas – Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

PID Dual

Permite ajustar electrónicamente la temperatura del café y vapor.

Luces Barista – Pedido Especial

La iluminación LED permite concentrarse en la extracción y en la taza.

Pro Touch Steam Wands - Pedido Especial

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Autosteam – Pedido Especial

Para la operación de la lanza de vapor de forma automática al alcanzar la temperatura deseada.

Calienta Tazas – Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y capuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Temporizador – Sólo AV

Situado encima del botón de control, el temporizador de disparo digital supervisa el tiempo de extracción.

Interfaz de 3 botones

Los botones del grupo izquierdo (AV) o de la placa electrónica (EE) se pueden utilizar para programar la máquina.

Compatibilidad Pro App

Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

Sensor de agua

Mide la conductividad y la dureza del agua cuando entra en la máquina.

Especificaciones	1 Grupo	2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
Altura (cm/in)	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5
Amplitud (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Profundidad (cm/in)	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23
Peso (kg/lbs)	41 / 90	59 / 130	73 / 164	107 / 236
Voltaje	-	200V Monofásica	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Monofásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
Wattage (min)	-	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
	2500	3350	4930	6930
Wattage (max)	-	5670	7790	9470
Capacidad Caldera de Café (litros)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Capacidad Caldera de Vapor (litros)	3,5	7	11	15