



# linea classic

une union de la simplicité et de l'élégance qui ne passe jamais de mode.

Machine authentique et éprouvée, la Linea assure une fiabilité dans les environnements de grand volume et convient parfaitement à votre nouveau café, bar ou restaurant.

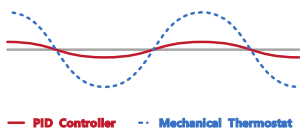
Soigneusement conçue pour se fondre dans n'importe quel environnement, la Linea Classic avec son système à double chaudière, ses groupes saturés et son contrôleur PID, est une œuvre d'art au design linéaire et revêtue d'acier inoxydable poli et qui inclut des porte-filtres en acier inoxydable et des paniers à la précision avancée. Ses lignes nettes et son charme simple meublent de nombreux cafés, torréfacteurs et chaînes dont les noms ont défini l'industrie spécialisée du café et ont encouragé le développement de l'industrie spécialisée du café dès 1990.



**la marzocco**

handmade in florence

## linea classic caractéristiques et spécifications



### PID

Le contrôle PID utilise un algorithme pour réguler quand et pour combien de temps la résistance entre en fonction de l'intérieur de la chaudière café. Le PID permet une régulation d'énergie plus stable et efficace. Avec ce niveau de contrôle, la variation de température est considérablement réduite, permettant une meilleure stabilité thermique. Le barista peut régler la température de la chaudière café à une valeur numérique précise, en utilisant un simple clavier sans besoin de démonter les panneaux de la machine.

### Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

### PID

Permet de contrôler électroniquement la température de distribution de l'espresso.

### Groupes Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

### Porte-filtres et Filtres de Haute

#### Précision

Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

#### Chauffe-tasses\*

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

#### Tasses Hautes\*

Permet aussi d'utiliser la machine avec des gobelets hauts à emporter.

### Barista Lights\*

L'illumination à led permet au barista de focaliser son attention sur l'extraction et sur la tasse.

### Bloc de Touches Avec Chronomètre\*

Bloc de touches avec temporisateur de distribution numérique pour surveiller le temps d'extraction (seulement sur la version AV).

### Pieds Hauts\*

Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

\* Option sur commande.

	1 Groupe	2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
Hauteur (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Largeur (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 376100	117 / 46
Profondeur (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Poids (kg/lbs)	41 / 90,4	51 / 112,4	66 / 145,5	83 / 183
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
		380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	2500	3600	4800	6800
Watt Optionnels	-	4600	6100	8000
Chaudière Café (litres)	1,8	3,4	5	6,8
Chaudière Vapeur (litres)	3,5	7	11	15