

linea classic

Eine Synthese aus Einfachheit und Eleganz,
die nie unmodern wird.



Lieferbare Konfigurationen: MP | EE | AV

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 | 2 | 3 | 4

Mit Bedacht so gestaltet, dass sie sich in jede Umgebung einschmiegt, ist die Linea Classic mit ihrem Dualboiler-System, ihren gesättigten Brühgruppen und ihrer PID-Steuerung ein technisches Kunstobjekt, das mit geradlinigem Design und einem Gehäuse aus poliertem rostfreiem Stahl punktet. Die Linea Classic lässt sich mit frei wählbarer Farbgebung so in-

dividualisieren, dass sie sich jedem Ambiente anpasst. Sie kommt mit Edelstahl-Siebträgern und fortschrittlichen Präzisions-Sieben, die optimale Extraktionsergebnisse garantieren. Mit ihren klaren Linien und ihrem schlichten Charme schmückt sie viele der Cafés, Kaffeeröstereien und Filialen der Kaffee Ketten, deren Namen zu Wahrzeichen der Branche ge-

worden sind. Die Linea ist das klassische La-Marzocco-Modell, das die Entwicklung der Spezialitätenkaffee-Kultur seit den frühen 1990er Jahren mit vorangetrieben hat. Als bewährte und treue Partnerin des Barista funktioniert die Linea auch und gerade in Hochbetriebs-Situationen zuverlässig.

Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

Cronos Tastatur - Nur AV, Sonderbestellung

Tastenfeld mit digitalem Shottimer, um die Extraktionsdauer anzuzeigen.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

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

Programmierbare Dosen - Nur AV

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

Gesättigte Brühgruppen

Garantiert unübertroffene Temperaturstabilität, Shot für Shot.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

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

PID (Kaffeeboiler)

Erlaubt es, die Kaffeeboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Isolierte Boiler

Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

Konisches Paddle - Nur MP

Ermöglicht progressive Kontrolle der Präinfusion und der Flussrate, bevor man zum vollen Pumpendruck wechselt.

Separate Boiler - Sonderbestellung

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

Baristalights - Sonderbestellung

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

Spezifikationen	1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Breite (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Tiefe (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Gewicht (kg/lbs)	61 / 90,5	51 / 112,5	66 / 145,5	83 / 183
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2500	3350	4930	6930
Leistung (max)	-	5670	7790	9470
Kaffeeboiler (liter)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	3,5	7	11	15