

strada ep

Die Strada EP nutzt Technologien der Luftfahrt- und Medizinindustrie, wo Ausfälle von Komponenten inakzeptabel sind.

die neudefinition von
zuverlässigkeit, haltbarkeit und
handling der espressomaschine.

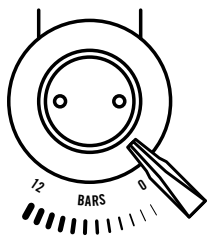
La Marzocco hat die Strada EP (Elektronisches Paddle) entwickelt, weil der Markt sich verschiebt. Immer mehr Kaffeeröster bewegen sich in Richtung Direktvertrieb und Fair-Trade-Kaffee, was uns klar gemacht hat, dass es ein Bedürfnis nach stabileren, zuverlässigeren und vielseitigeren Maschinen gibt, die es dem Benutzer ermöglichen, die beste Seite dieser Kaffees zu präsentieren. Die Strada EP ist in der Lage, gespeicherte Druckprofile automatisch zu wiederholen. Nachdem der Barista ein auf einen Kaffee zugeschnittenes Druckprofil gespeichert hat, wird die programmierte Kurve durch eine einfache Paddle-Bewegung wiederholt. Mit dem elektronischen Paddle kann sich der Barista auf den Kunden konzentrieren, ohne den Brühdruck während des Brühvorgangs manuell regeln zu müssen.



90

la marzocco

strada ep eigenschaften und spezifikationen



Elektronisches Paddle

Die elektronisch gesteuerten Getriebepumpen sorgen für eine genaue und direkte Kontrolle des Drucks. Kontrolle der Motorgeschwindigkeit mit der klassischen La Marzocco Paddle-Steuerung. Vollständige und direkte Kontrolle des Drucks zu jedem Zeitpunkt des Brühvorgangs. Wird manuell vom Barista bedient. Speicherung der Profile zur Programmierung und Reproduktion der Druckprofile.

Separate Boiler

Die Multi-Kaffeeboiler ermöglichen die Temperaturregelung für jede Brühgruppe einzeln.

System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

Hochgesetzte Brühgruppen

Verbesserte Ergonomie und bessere Übersicht bei der Arbeit.

Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Proportionales Dampfventil

Proportionales Dampfventil mit Hebelsteuerung, verlängert die Service-Intervalle deutlich

Profil-Editor

Online-App, die es dem Barista erlaubt, Druckprofile zu erstellen, die mittels USB-Stick auf die Strada EP aufgespielt werden.

Getriebepumpen

In der Strada EP verwendet, mit kompakten Massen, eine Pumpe pro Brühgruppe.

Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

Tassenwärmer*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

Wunschfarben*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).

* nur auf Bestellung

2 Gruppen

3 Gruppen

Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Spannung	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig
Leistung Standard	4500 (200V) 4600 (220/380V)	5500 (200V) 6400 (220/380V)
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8