

# linea classic s

Vertrautes Design  
und bewährte Technik



Mögliche Konfigurationen: EE | AV

Mögliche Anzahl an Brühgruppen: 1 | 2 | 3 | 4

Das zeitlose Design und der unverkennbare Charme der Linea Classic haben über drei Jahrzehnte die Tresen weltweiter Cafés und Röstereien geprägt. Seit ihrer Veröffentlichung wurde sie kontinuierlich verbessert und an

neue Bedürfnisse angepasst. Die Linea Classic S verkörpert drei Grundgedanken: Zeitlosigkeit, Zuverlässigkeit und Konsistenz. Neue Features der Linea Classic S optimieren weiter die Espressozubereitung. Höchste Konstanz und

Verlässlichkeit unabhängig vom Einsatzort. Die Linea Classic S ist der neue Standard in der Welt der Espressozubereitung.

#### Doubles chaudières

Separate Boiler sorgen für Temperaturstabilität bei der Espressozubereitung und konstanten Dampfdruck.

#### Programmierbare Dosen – nur AV

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz auch bei Hochbetrieb.

#### Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem.

#### Isolierte Boiler

Reduziert Energieverbrauch und gewährleistet Temperaturstabilität.

#### Gesättigte Brühgruppen

Garantiert unübertroffene Temperaturstabilität, Shot für Shot.

#### Autosteam – Special Order

Stoppt die Dampfzange bei gewünschter Temperatur.

#### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt die elektronische Steuerung der Kaffee- und Dampfboilertemperatur.

#### Shot Timer – nur AV

Zeigen die Extraktionszeit an.

#### High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

#### Baristalights - Sonderbestellung

Ermöglichen gute Sicht auf die Extraktion auch bei schlechten Lichtverhältnissen.

#### Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

#### Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

#### 3- Tasten Interface

Einfache Programmierung der Maschine durch das Bedienfeld der linken Brühgruppe (AV) oder auf dem Elektronik-Board (EE).

#### Pro App Kompatibel

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

#### Pro Touch Dampfzange - Sonderbestellung

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

| Spezifikationen      | 1 brühgruppe   | 2 brühgruppen         | 3 brühgruppen         | 4 brühgruppe          |
|----------------------|----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Höhe (cm/in)         | 44,5 / 17,5    | 44,5 / 17,5           | 44,5 / 17,5           | 44,5 / 17,5           |
| Breite (cm/in)       | 49 / 20        | 69 / 28               | 93 / 37               | 117 / 46              |
| Tiefe (cm/in)        | 58,5 / 23      | 58,5 / 23             | 58,5 / 23             | 58,5 / 23             |
| Gewicht (kg/lbs)     | 41 / 90        | 59 / 130              | 73 / 164              | 107 / 236             |
| 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                    |