

strada ep

La Strada EP incorpora tecnologías de los sectores aeroespaciales y médicos, donde los fallos no son aceptables.

redefine la fiabilidad, la durabilidad y el control de la máquina de espresso.

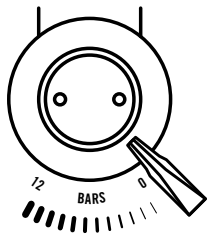
La Marzocco se propuso a diseñar la Strada EP (Paleta Electrónica) en respuesta a un cambio en el mercado. Los tostadores de café comenzaron a emplear cafés provenientes de comercio y relaciones directas, entonces nos dimos cuenta de que existía la necesidad de ofrecer una máquina más estable, fiable y versátil que les permitiera exhibir lo mejor de estos cafés. La Strada EP tiene la capacidad de repetir las curvas de presión automáticamente. Una vez que el barista haya guardado una curva de presión específica para un determinado café, podrá repetir la curva programada con un sencillo movimiento de la paleta. Gracias a la paleta electrónica, el barista podrá concentrarse en la interacción con el cliente sin tener que preocuparse por manipular manualmente la presión durante el proceso de elaboración del café.



la marzocco

handmade in florence

strada ep características y especificaciones



Mando Electrónico

Las bombas de engranajes controladas electrónicamente permiten un control preciso y directo de la presión. Control de la velocidad del motor con interfaz de mando clásico de La Marzocco. Control absoluto y directo de la presión en cualquier momento de la extracción. Accionado manualmente por el barista. Memorización de los perfiles para programar y repetir los perfiles de presión.

Calderas Independientes

Las calderas separadas para cada cabezal de grupo permiten al barista optimizar la temperatura de los cafés individualmente.

Sistema de Estabilidad Térmica

A medida que el agua pasa a través de cada elemento, la temperatura se estabiliza cada vez más.

PID Dual (café y vapor)

Te permite controlar electrónicamente la temperatura de la caldera de café y de la caldera de vapor.

Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura del agua para el té.

Tazas Altas

Permite utilizar la máquina también con vasos altos para llevar.

Calderas Aisladas

Reduce el consume de energía mientras contribuye a la estabilidad de la temperatura.

Grupos Expuestos

Ergonomía y visibilidad del espacio de trabajo.

Pantalla Digital

Programación intuitiva que simplifica la fijación de los parámetros de la máquina.

Válvula de Vapor Proporcional

Activación tipo palanca para la válvula solenoide proporcional que elimina la necesidad de mantenimiento periódico.

Porta Filtros y Cacicillos de Alta Precisión

Los porta filtros y cacillos de alta precisión de acero inoxidable mejoran la consistencia y la calidad en la taza.

Perfil Editor

Aplicación web que permite al barista crear perfiles de presión para su uso con la Strada EP utilizando un Puerto USB.

Bombas Volumétricas con Engranajes Múltiples

Una bomba de engranajes por grupo que proporciona un control de presión estable y fiable.

Funcionamiento con lanzas de salida del vapor táctiles

Lanzas de salida del vapor de alto rendimiento que se mantienen frías al tacto.

Calienta-tazas*

Mantiene las tazas para café espresso y cappuccino a la temperatura ideal.

Colores Personalizados*

Colores que se pueden personalizar a pedido (RAL necesario).

* Pedido especial

2 Grupos

3 Grupos

Altura (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Anchura (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Profundidad (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Peso (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Voltaje	200V Mono/Trifásica	200V Mono/Trifásica
	220V Mono/Trifásica	220V Mono/Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica
Watt Estándar	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Caldera Café (litros)	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldera Vapor (litros)	8,2	11,8