

# linea classic s

Un classico per design,  
valore e affidabilità.



Le linee semplici e pulite nonché il fascino della Linea Classic si trovano in moltissimi bar, torrefazioni e catene che hanno contribuito a definire il settore del caffè come lo conosciamo oggi in un percorso di oltre 30 anni. Fin dalla sua entrata sul mercato, la Linea Classic è stata continuamente

migliorata e aggiornata per mantenerne costante il valore. Costruita con tre linee guida fondamentali – costante, essenziale e affidabile – la Linea Classic S può essere considerata il partner ideale per qualsiasi avventura nel mondo del caffè. Le nuove funzionalità renderanno più semplice il lavoro

dei baristi, andando anche ad aumentare l'affidabilità di una modello che ha già definito uno standard per il settore. I timer permettono al barista di tenere sotto controllo i tempi di erogazione mentre il doppio PID fornisce massima stabilità termina ad entrambe le caldaie.

#### Tecnologia a Doppia Caldaia

Caldaie separate per ottimizzare l'erogazione dell'espresso e la produzione di vapore.

#### Caldaie Coibentate

Riduce il consumo di energia aumentando la stabilità termica.

#### Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

#### Lance Vapore Pro Touch - Su Ordinazione

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

#### Interfaccia a tre tasti

I tasti del gruppo di sinistra (AV) o della scatola elettronica (EE) permettono di programmare la macchina.

#### Dosi Programmabili - Solo AV

I controlli volumetrici assicurano ripetibilità e costanza in contesti affollati.

#### Gruppi Saturi

Assicurano una stabilità termica senza eguali, caffè dopo caffè.

#### Compatibilità con la Pro App

Scheda elettronica che permette la connettività con la Pro App La Marzocco.

#### Gambe Alte - Su Ordinazione

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

#### Colori Personalizzati - Su Ordinazione

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

#### Scaldazzze - Su Ordinazione

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

#### Valvola vapore ½ giro

La valvola vapore si apre completamente in mezzo giro, minimizzando il movimento per il barista.

#### Barista Lights - Su Ordinazione

Le luci a led consentono al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

#### Cronometro - Solo AV

Posizionato sopra i tasti, il cronometro digitale permette di monitorare il tempo di erogazione.

#### Specifiche

#### 1 Gruppo

#### 2 Gruppi

#### 3 Gruppi

#### 4 Gruppi

Altezza (cm/in)	44,4 / 17,5	44,4 / 17,5	44,4 / 17,5	44,4 / 17,5
Larghezza (cm/in)	49 / 19,3	69 / 27,2	93 / 36,6	117 / 46,1
Profondità (cm/in)	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23	58,5 / 23
Peso (kg/lbs)	41 / 90,4	59 / 130,1	73 / 161	107 / 235,9
Voltaggio	- 220V Monofase -	200V Monofase 220V Mono / Trifase 380V Trifase	200V Monofase 220V Mono / Trifase 380V Trifase	200V Monofase 220V Mono / Trifase 380V Trifase
Wattaggio (min)	2500	3350	4930	6930
Wattaggio (max)	-	5670	7790	9470
Cladaia Caffè (litri)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Caldaia Vapore (litri)	3,5	7	11	15