

# linea classic s

una unión de sencillez y elegancia  
que nunca pasa de moda.



Configuraciones Disponibles: EE | AV

Número de Grupos Disponibles: 4 | 3 | 2 | 1

Diseñada cuidadosamente para integrarse en cualquier ambiente, la Linea Classic, con su sistema de doble caldera, grupos saturados y controlador PID, es una obra de arte que tiene un diseño lineal. Está revestida en acero inoxidable pulido, que puede personalizarse en cualquier color para combinar con la estética

de cada entorno. La máquina también cuenta con portafiltros de acero inoxidable y cacillos de precisión avanzada para garantizar los mejores estándares de extracción. Sus líneas limpias y su encanto sencillo adornan numerosos cafés y cadenas cuyos nombres han definido la industria. La Linea es

la máquina clásica de La Marzocco que ha apoyado el desarrollo de la industria del café especial desde principios de los años noventa. Una máquina probada y verdadera, la Linea se desempeña de manera confiable en entornos con un gran volumen y es perfecta para su nueva cafetería, bar o restaurante.

#### PID Dual

Permite ajustar electrónicamente la temperatura del café y vapor.

#### Dosis Programables – Sólo AV

El auto-volumétrico garantiza consistencia en cafeterías de alto volumen.

#### Patatas Altas – Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

#### Colores personalizados – Pedido Especial

Colores personalizados basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

#### Luces Barista – Pedido Especial

La iluminación LED permite concentrarse en la extracción y en la taza.

#### Pro Touch Steam Wands - Pedido Especial

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

#### ½ vuelta válvula vapor

La válvula de vapor se abre por completo en ½ vuelta, lo que requiere menos movimiento para que el barista vaporice la leche.

#### Calienta Tazas – Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y capuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

#### Temporizador – Sólo AV

Situado encima del botón de control, el temporizador de disparo digital supervisa el tiempo de extracción.

#### Interfaz de 3 botones

Los botones del grupo izquierdo (AV) o de la placa electrónica (EE) se pueden utilizar para programar la máquina.

#### Compatibilidad Pro App

Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

#### Autosteam – Pedido Especial

Para la operación de la lanza de vapor de forma automática al alcanzar la temperatura deseada.

Especificaciones	1 grupo	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	18 / 45,5	18 / 45,5	18 / 45,5	18 / 45,5
Amplitud (cm/in)	20 / 49	28 / 69	37 / 93	46 / 117
Profundidad (cm/in)	22 / 56	22 / 56	22 / 56	22 / 56
Peso (kg/lbs)	90,5 / 41	112,5 / 51	145,5 / 66	183 / 83
Voltaje	-	-	-	200V Monofásica
Voltaje	220V Bifásica	220V Bifásica	220V Bifásica	220V Mono / Trifásica
Vataje (min)	2500	3350	4930	6930
Vataje (max)	-	5670	7790	9470
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	3,5	7	11	15