LA MARZOCCO

VENEZUELA

HAND MADE IN FLORENCE SINCE 1927

LÍNEA CLASSIC S

La Línea Classic ocupa muchas cafeterías, tostadurías y cadenas cuyos nombres han definido la industria. La Línea Classic ha ayudado a forjar el mundo del café durante las últimas 3 décadas. Desde su presentación, Línea Classic se ha mejorado y actualizado continuamente para garantizar la continuidad de su valor.

Número de Grupos disponibles: 2 - 3

Configuraciones disponibles: EE-AV

- **Doble Caldera**

  Calderas Separadas optimizan la extracción de espresso y la producción de vapor

- **Calderas Aisladas**

  Reducen el consumo de energía y contribuyen a la estabilidad térmica.

- **PID Dual**

  Permite ajustar electrónicamente la temperatura del café y vapor.

- **Interfaz de 3 botones**

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

- **Grupos Saturados**

  Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

- **Compatibilidad Pro App**

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

- **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.

- **Interfaz de 3 botones**

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

- **Dosis Programables (AV)**

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

- **Temporizador (AV)**

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

TABLA **DE ESPECIFICACIONES**

LÍNEA CLASSIC S

Diseñada para encarnar el espíritu de tres palabras; discreción, fiabilidad y consistencia, se puede confiar en Línea Classic S como una buena aliada en cualquier ambiente de trabajo. Las nuevas características mejoran la experiencia del barista y facilitan la extracción, al mismo tiempo que aumentan la confiabilidad de una máquina que ya ha definido el estándar en la industria.

Especificaciones	**2 Grupos**	**3 Grupos**
Altura (cm/in)	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5
Amplitud (cm/in)	69 / 28	93 / 37
Profundidad (cm/in)	58,5 / 23	58,5 / 23
Peso (cm/in)	59 / 130	73 / 164
Voltaje	200V Monofasica	200V Monofasica
	220V Mono / Trifasica	220V Mono / Trifasica
	380V Trifasica	380V Trifasica
Vatage (min)	3350	4930
Vatage (max)	5670	7790
Capacidad Caldera de Café (litros)	3,4	5
Capacidad Caldera de Vapor (litros)	7	11

LÍNEA PB

La Línea PB, diseñada y nombrada en reconocimiento a Piero Bambi, presenta un nuevo nivel de rendimiento, confiabilidad y artesanía. La máquina cuenta con el icónico cuerpo de acero inoxidable pulido La Marzocco, actualizado con líneas simplificadas y un perfil más bajo, equipado con un software de interfaz exclusiva y fácil de usar que ofrece al barista el control funcional directo de la temperatura de la caldera, el volumen de extracción, la dosis de agua caliente del grifo, el retrolavado automático y otras opciones.

Número de Grupos disponibles: 2 - 3

Configuraciones disponibles: MP - AV

- **Doble Caldera**

  Las calderas separadas optimizan la extracción del espresso y la producción del vapor.

- **Dual PID (café y vapor)**

  Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

- **Calderas Aisladas**

  Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

- **Grupos Saturados**

  Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

- **Compatibilidad Pro App**

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

- **Paddle Cónico**

  Asegura un control progresivo de la presión y el flujo de agua antes de aplicar la presión total.

- **Eco Mode**

  Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

- **USB**

  Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

- **Pantalla Digital**

  Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

- **½ vuelta válvula vapor**

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

- **Sensor de agua**

  Mide la conductividad y la dureza del esta cuando entra en la máquina.

TABLA **DE ESPECIFICACIONES**

LINEA PB

Las características de la tapa del grupo y el medidor de flujo integrado aseguran que el agua nunca abandone el área saturada de la caldera de café, lo que reduce la inestabilidad térmica durante la extracción. Línea PB es la primera máquina La Marzocco equipada con la nueva generación de electrónica patentada y una interfaz icónica de tres botones.

Especificaciones	**2 Grupos**	**3 Grupos**
Altura (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21
Amplitud (cm/in)	71 / 28	95 / 38
Profundidad (cm/in)	59 / 23	59 / 23
Peso (cm/in)	61 / 135	77 / 170
Voltaje	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifasica	380V Trifásica
Vataje (min)	3750	4930
Vataje (max)	5450	7240
Capacidad Caldera de Café (litros)	3,4	5
Capacidad Caldera de Vapor (litros)	7	11

LÍNEA
STRADA S

A lo largo de dos años, La Marzocco trabajó con treinta de los mejores profesionales del café del mundo para diseñar una máquina de café expreso. Este grupo era conocido como el "Equipo de la Calle". La Strada, que significa calle en italiano, recibió su nombre en su honor. La segunda generación de la Strada mejora las características y moderniza la estética de la original. Un perfil más bajo invita a la interacción con el cliente en un entorno de cafetería, al mismo tiempo que proporciona al barista un área de trabajo abierta y amplia.

Número de Grupos disponibles: 2 - 3

Configuraciones disponibles: AV

- **Calderas Saturadas Independientes**
  Calderas saturadas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura cafés individuales.
- **USB**
  Permite actualizar fácilmente el firmware de la máquina.
- **Display Digital**
  El auto-volumétrico garantiza consistencia en cafeterías de alto volumen.
- **Calderas Aisladas**
  Reduce el consumo de energía a la vez que contribuye a la estabilidad de la temperatura.
- **Pro App Compatible**
  Placa electrónica que permite la conectividad con La Marzocco Pro App fácilmente.
- **Interfaz con 3 Botones**
  Control de la máquina con 3 botones que también puede utilizarse para programar los ajustes de la máquina.
- **PID Dual (café y vapor)**
  Permite controlar con precisión cada caldera de café y la caldera de vapor de forma independiente.
- **Lanzas de Vapor Pro Touch**
  Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.
- **Dosis Porgramables**
  La volumetría automática garantiza la repetibilidad y la consistencia en entornos de gran volumen.
- **Economizador de Agua Caliente**
  Permite ajustar con precisión la temperatura para el té.
- **Eco Mode**
  Permite actualizar fácilmente el firmware de la máquina.
- **Electroválvula Proporcional**
  Activación de la palanca de vapor con la electroválvula proporcional.

TABLA **DE ESPECIFICACIONES**

LINEA STRADA S

La plataforma Strada ha sido diseñada para fomentar la creatividad y la personalización, de modo que cada máquina sea única. Strada está disponible en 2 configuraciones diferentes para satisfacer las necesidades específicas de los baristas y los cafés de todo el mundo.

Especificaciones	**2 Grupos**	**3 Grupos**
Altura (cm/in)	50 / 19,7	50 / 19,7
Amplitud (cm/in)	83 / 32,7	103 / 40,6
Profundidad (cm/in)	69 / 27,2	69 / 27,2
Peso (cm/in)	77 / 169,4	94 / 206.4
Voltaje	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	4330	5830
Vataje (max)	5666	7783
Capacidad Caldera de Café (litros)	2,6	3,9
Capacidad Caldera de Vapor (litros)	8,2	11,8

LÍNEA MICRA

Una cafetera espresso doméstica compacta y fácil de usar con el potente rendimiento digno del nombre de La Marzocco. Una máquina de espresso doméstica compacta y fácil de usar con un potente rendimiento digno de nombre La Marzocco. Diseñada como una versión reducida de la Línea Classic S, la Línea Micra combina un conjunto de características dinámicas y un tamaño versátil que permiten explorar el mundo del espresso. Fácil configuración, tiempo de calentamiento rápido y todas las herramientas esenciales, para calibrar tu rutina sin complicaciones cada mañana con la Línea Micra

ESPECIACIONES

- Doble Caldera
- Portafiltros Multifunción
- Luces Indicadoras
- Boquilla de Agua Caliente
  Caldera Aisladas
- Bomba Interna
- Control PID Dual
- Reserva de Agua
- Luces Barista

Especificaciones	1 Grupo
Altura (cm/in)	34 / 13
Amplitud (cm/in)	29 / 11,5
Profundidad (cm/in)	39 / 15,5
Peso (cm/in)	19 / 42
Vataje (min)	1600 (110v)
Vataje (max)	1850 (110)
Capacidad Caldera de Café (litros)	0,25
Capacidad Caldera de Vapor (litros)	1,6

 Deposito de Agua

LÍNEA MINI

La Marzocco ha rediseñado La Línea Mini para inspirar tanto al barista experimentado como al explorador curioso y convertir cada momento implicado en la extracción de un espresso en una experiencia. Presenta una estética renovada con la curva Della Pietra y accesorios suaves al tacto e incorpora funciones de flujo de trabajo avanzadas como la preparación por peso, un nuevo sistema de pre infusión y un fácil ajuste de la presión de la bomba. La nueva Línea Mini combina tradición e innovación.

ESPECIACIONES

- Doble caldera y control PID Ajuste fácil de la presión
- Temporizador de Extracción Incorporado
- Modo de Enjuague para una Limpieza Eficiente
- Auto Back Flush y Modo de Espera
- Luces Barista
- Sistema de Pre-infusión
- Paddle Semiautomático Lanza de Vapor Frío al Tacto
- Integración con la Aplicación La Marzocco Home
- Modo Híbrido para Máquinas con Conexión de Agua
- Tapa de Grupo Adoptada de Máquinas de Espresso Comerciales
- Período de Espera Extendido

Especificaciones	1 Grupo
Altura (cm/in)	38,1 / 15
Amplitud (cm/in)	35,5 / 14
Profundidad (cm/in)	45,7 / 18
Peso (cm/in)	30 / 66
Voltaje	220 -240 Monofásica
	115v Monofásica
Vataje (min)	1620
Caldera de vapor	2.5 l
Depósito de Agua	3 l

LÍNEA GS3 MP - AV

El grupo de ingenieros de La Marzocco se propuso replicar la tecnología más avanzada de La Marzocco y replicarla en una máquina de espresso para casa. La GS3 cuenta con el sistema de estabilidad térmica utilizado en La Marzocco Strada, que incluye un sistema de precalentamiento, un controlador PID digital, grupos saturados, un sistema de doble caldera y una pantalla digita

ESPECIACIONES

- Doble Caldera
- Grupos Saturados Pantalla Digital
- Limitador de Flujo de Rubí
- Modo de Potencia Media
- Calderas Aisladas
- Bomba Interna
- PID Dual (café y vapor)
- Reserva de Agua
- Manómetro Vertical - MP
- Válvula Cónica - MP
- Personalizable

Especificaciones	1 Grupo
Altura (cm/in)	35,5 / 14
Amplitud (cm/in)	40 / 16
Profundidad (cm/in)	53 / 21
Peso (cm/in)	34,5 / 76,1
Voltaje	220V Monofásica
	110V Monofásica
Vataje (min)	1620
Vataje (max)	2300
Depósito de Agua	1,5 l
Caldera de vapor	3,5 l

MOLINO PICO

Un molinillo de espresso doméstico construido sobre los cimientos de más de 90 años de tradición en el mundo del espresso. Pico combina simplicidad, fiabilidad y una calidad excepcional en cada molido. Diseñado con una atención impecable al detalle, Pico está equipado con un motor de inducción sin escobillas que reduce el ruido, permite una selección precisa de la dosis, es programable y tiene unas características únicas como la horquilla del portafiltros magnética ajustable y la tolva de cierre automático. Compacto y fácil de usar, Pico se integra perfectamente en cualquier rutina matutina: el molino perfecto para el barista doméstico.

Especificaciones	1 Grupo
Tipo de Muelas	Cónicas
Capacidad de la Tolva (kg/lbs)	0,3 / 0,66
Ajuste Molienda	Regulación manual
Diametro de las muelas	39 mm
Velocidad de molienda (rpm)	700 - 800
Dosis programables	2 dosis y molienda manual
Altura (cm/in)	39 / 15,35
Amplitud (cm/in)	15.4 / 6,06
Profundidad (cm/in)	28.5 / 11,22
Peso (Kg/lbs)	7.8 / 17,2
Voltaje	110V Monofásica
	220V Monofásica
Vataje	300 - 350

MOLINO SWAN

La integración de la nueva tecnología combinada con casi 100 años de experiencia en la innovación de máquinas de café espresso ha permitido a La Marzocco re imaginar el molinillo de café. El Swan incorpora una tecnología patentada para eliminar la estática, asegura la consistencia absoluta de las muelas, mejora la consistencia de la dosis mediante la medición de la posición rotacional de las muelas, reduce el calor con un diseño de muelas eficiente y un motor accionado por correa, mejora el flujo de trabajo con accionamiento automático, y utiliza la misma interfaz y lenguaje claro que cualquiera de las máquinas de café espresso de La Marzocco.

Especificaciones	1 Grupo
Tipo de Muelas	Cónicas (la Marzocco)
Capacidad de la Tolva (kg/lbs)	1.7 / 3.75
Ajuste Molienda	Continuo
Diametro de las muelas	83 mm
Velocidad de molienda (rpm)	100, 150, 200
Dosis programables	si
Altura (cm/in)	54.1 / 21.3
Amplitud (cm/in)	23 / 9,1
Profundidad (cm/in)	47,8 / 18.8
Peso (Kg/lbs)	25 / 55.1
Especificaciones electricas	ETL (USA):120v, 8.5A, 60Hz Monofasica
	KC (Korea):220V, 6A, 60Hz Monofásica
	CB (Resto del mundo):220v -240v, 6A, 50-60Hz Monofásica
Vataje	1320-1440- (220-240VAC)

MODBAR

Modbar surgió como una marca visionaria que produce hermosas máquinas de café debajo del mostrador que abren el espacio y mejoran la experiencia del cliente. El compromiso de Modbar con el rendimiento, la confiabilidad y el diseño sorprendente los convirtió en la mejor opción para todos aquellos que buscan la excelencia y desean crear espacios únicos. Al ofrecer soluciones modulares y flexibles, Modbar permite a sus clientes diseñar el flujo de trabajo perfecto y garantizar la eficiencia.

ESPRESSOAV

La máquina de café expreso de montaje bajo mesada más consistente y estable del mercado. Fabricada y vendida en total colaboración con La Marzocco.

Configuraciones únicas
Instala uno o dos grifos por módulo, organiza tu bajo encimera como más te guste para aprovechar al máximo el espacio disponible.

Múltiples modos de preparación
Elija entre múltiples modos de preparación: pulsos, masa o relación de preparación para ajustar el volumen de espresso perfecto.

Temperatura constante
El agua se calienta en varias etapas para permitir una estabilidad perfecta de la temperatura, disparo tras disparo.

Palanca programable
Palanca de fácil uso con 4 posiciones programables.

STEAM

Modbar Steam ofrece una estética minimalista y moderna combinada con potencia y control. Diseñado para facilitar su uso y mantenimiento.

Configuraciones únicas
Instala uno o dos grifos por módulo, organiza tu bajo encimera como más te guste para aprovechar al máximo el espacio disponible.

Varita táctil profesional
Manipule con seguridad nuestra varilla de vapor con aislamiento al vacío, de doble pared y tacto frío.

Rendimiento de vapor extra seco
Nuestro diseño mejorado garantiza vapor seco al eliminar la condensación en áreas críticas a lo largo de la ruta del vapor.

Botón de actualización
Evite la formación de incrustaciones permitiendo que el agua recircule dentro de la caldera presionando este botón dedicado.

la marzocco

handmade in florence