

# linea classic

Eine Synthese aus Einfachheit und Eleganz,  
die nie unmodern wird.



Lieferbare Konfigurationen: MP | EE | AV

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 | 2 | 3 | 4

Mit Bedacht so gestaltet, dass sie sich in jede Umgebung einschmiegt, ist die Linea Classic mit ihrem Dualboiler-System, ihren gesättigten Brühgruppen und ihrer PID-Steuerung ein technisches Kunstobjekt, das mit geradlinigem Design und einem Gehäuse aus poliertem rostfreiem Stahl punktet. Die Linea Classic lässt sich mit frei wählbarer Farbgebung so in-

dividualisieren, dass sie sich jedem Ambiente anpasst. Sie kommt mit Edelstahl-Siebträgern und fortschrittlichen Präzisions-Sieben, die optimale Extraktionsergebnisse garantieren. Mit ihren klaren Linien und ihrem schlichten Charme schmückt sie viele der Cafés, Kaffeeröstereien und Filialen der Kaffee Ketten, deren Namen zu Wahrzeichen der Branche ge-

worden sind. Die Linea ist das klassische La-Marzocco-Modell, das die Entwicklung der Spezialitätenkaffee-Kultur seit den frühen 1990er Jahren mit vorangetrieben hat. Als bewährte und treue Partnerin des Barista funktioniert die Linea auch und gerade in Hochbetriebs-Situationen zuverlässig.

## Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

## Cronos Tastatur - Nur AV, Sonderbestellung

Tastenfeld mit digitalem Shottimer, um die Extraktionsdauer anzuzeigen.

## Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

## Programmierbare Dosen - Nur AV

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

## Gesättigte Brühgruppen

Garantiert unübertroffene Temperaturstabilität, Shot für Shot.

## Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

## PID (Kaffeeboiler)

Erlaubt es, die Kaffeeboilertemperatur elektronisch zu steuern.

## Isolierte Boiler

Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

## High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

## Konisches Paddle - Nur MP

Ermöglicht progressive Kontrolle der Präinfusion und der Flussrate, bevor man zum vollen Pumpendruck wechselt.

## Separate Boiler - Sonderbestellung

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

## Baristalights - Sonderbestellung

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

Spezifikationen	1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Breite (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Tiefe (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Gewicht (kg/lbs)	61 / 90,5	51 / 112,5	66 / 145,5	83 / 183
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