

leva s

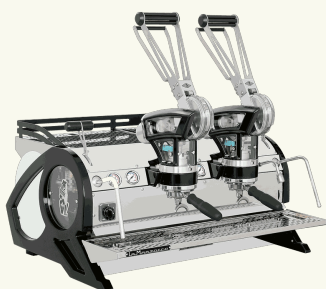
najlepsza ekstrakcja w nowej odsłonie

LICZBA GRUP: 2 | 3

Leva to nowe spojrzenie na ekspres dźwigniowy. Kawiarnia nie musi już wybierać między techniką dźwigni a bezpieczeństwem. Konstrukcja grupy odslania mechanizm, więc widać każdy jego ruch.

Nowa konstrukcja zmniejsza siłę potrzebną do obsługi o prawie 50% w porównaniu z tradycyjnym ekspresem dźwigniowym. Leva ma też sprzęgło bezpieczeństwa. To mechaniczna maszyna: niezawodna i prosta w obsłudze.

Barista reguluje ciśnienie preinfuzji i maksymalne ciśnienie ekstrakcji, które daje tłok dźwigni. Dopasowuje parzenie do kawy i powtarza udane ekstrakcje. Mechanizm przeszedł ponad 2500 godzin testów.



w standardzie

podwójny bojler

Osobny bojler do kawy i osobny do pary.
Parzenie i spienianie pracują niezależnie.

grupy nasyczone

Stabilna temperatura espresso za espresso.

dual PID

Elektroniczna kontrola temperatury bojlera kawy i bojlera pary.

manometry na grupach

Podgląd na żywo ciśnienia, jakim dźwignia działa na pastylkę kawy.

izolowane bojler

Mniejsze zużycie energii i stabilniejsza temperatura.

wyświetlacz graficzny

Intuicyjne programowanie parametrów maszyny.

regulowana tacka

Miejsce na wysokie kubki na wynos.

lance Pro Touch

Wydajne lance parowe, chłodne w dotyku.

odslonięte grupy

Ergonomia i dobra widoczność stanowiska pracy.

kolby i sita precyzyjne

Kolby ze stali nierdzewnej i precyzyjne sita poprawiają jakość i powtarzalność w filiżance.

ekonomizer gorącej wody

Regulacja temperatury wody z kranika, np. do herbaty.

tryb eco

Programowane przejście w stan czuwania.
Mniejsze zużycie energii.

USB

Aktualizacja oprogramowania maszyny.

na zamówienie specjalne

podgrzewacz filiżanek

Filiżanki do espresso i cappuccino równo podgrzane do właściwej temperatury.

dane techniczne

	2 grupy	3 grupy
Wysokość (cm)	77,5	77,5
Szerokość (cm)	80	102
Głębokość (cm)	64,5	64,5
Waga (kg)	99	129
Zasilanie	200 V 1 faza 220 V 1/3 fazy 380 V 3 fazy	200 V 1 faza 220 V 1/3 fazy 380 V 3 fazy
Moc min. (W)	4700	5200
Moc maks. (W)	5480	6780
Bojler kawy (l)	3,4	5
Bojler pary (l)	8,2	11,8