

leva x

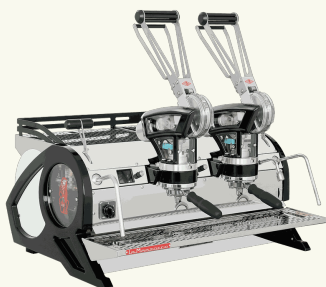
zaawansowana technologia w zgodzie z tradycją

LICZBA GRUP: 2 | 3

Leva X łączy wyrazisty design z niską sylwetką, która zachęca gości do kontaktu z baristą. To nowe ujęcie klasycznego ekspresu dźwigniowego, z bardziej ergonomicznymi elementami.

Na barze staje się centrum kawiarni: zachęca do rozmów o kawie i do eksperymentów baristy. To w pełni mechaniczny system. Na każdej grupie regulujesz ciśnienie preinfuzji, objętość napoju i ciśnienie ekstrakcji.

Smart PID poprawia stabilność temperatury w porównaniu z tradycyjną dźwignią. Wyświetlacze pokazują na żywo ciśnienie ekstrakcji na pastylce kawy, czas preinfuzji i ekstrakcji oraz krzywą ciśnienia.



w standardzie

niezależne bojler

Osobny bojler kawy dla każdej grupy. Każda kawa w swojej temperaturze.

podwójny bojler

Osobne bojler do kawy i do pary. Parzenie i spienianie pracują niezależnie.

smart PID (bojler kawy)

Zaawansowana kontrola PID wyraźnie poprawia stabilność temperatury.

PID (bojler pary)

Elektroniczna kontrola temperatury bojlera pary.

ciśnienie na żywo

Na wyświetlaczu: ciśnienie preinfuzji, ciśnienie ekstrakcji i czas przez całą ekstrakcję.

grupy nasycone

Stabilna temperatura espresso za espresso.

izolowane bojler

Mniejsze zużycie energii i stabilniejsza temperatura.

wyświetlacz graficzny

Intuicyjne programowanie parametrów maszyny.

potencjometr pary klasy wojskowej

Proporcjonalne zawory pary: łatwiejsza obsługa i serwis, większa trwałość.

lance Pro Touch

Wydajne lance parowe, chłodne w dotyku.

regulowana tacka

Miejsce na wysokie kubki na wynos.

odsłonięte 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.

kolory RAL

Obudowa w kolorze z palety RAL, na zamówienie.

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)	4520	5120
Moc maks. (W)	5670	7800
Bojler kawy (l)	2 × 1,3	3 × 1,3
Bojler pary (l)	8,2	11,8