

# linea classic

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



Configuraciones Disponibles: MP | EE | AV

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

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 y 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 cestas de precisión avanzada para garantizar los mejores estándares de extracción. Sus líneas limpias y su encanto sencillo adornan numerosos cafés, tostadoras y cadenas cuyos nombres han definido la industria. 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.

## Doble Caldera

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

## Botonera Crono - AV solo, Pedido Especial

Botonera digital con cronómetro para monitorizar el tiempo de extracción.

## Paddle Cónico - MP solo

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

## Dosis Programables - AV solo

La dosificación volumétrica automática garantiza la repetición y consistencia en entornos con alto volumen de trabajo.

## Calderas Independientes - Pedido Especial

Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café.

## Calienta Tazas - Pedido Especial

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

## PID (Caldera de Café)

Permite controlar electrónicamente la temperatura de extracción del café.

## Luces Barista - Pedido Especial

Iluminación con leds que permite al barista concentrarse la extracción.

## Patas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

## Calderas Aisladas

Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

## Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

## Colores Personalizados - Pedido Especial

Colores personalizables basados en el sistemas de color RAL, bajo demanda.

Especificaciones	1 grupo	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Amplitud (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Profundidad (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Peso (kg/lbs)	61 / 90,5	51 / 112,5	66 / 145,5	83 / 183
Voltaje	-	200V Monofásica	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Monofásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	-	380V Trifásica	380V Trifásica	380V 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