

leva x



مشخصات	تک‌گروپ	دوگروپ	سه‌گروپ
ارتفاع (سانتی‌متر/اینچ)	۷۷/۵ / ۳۰/۵	۷۷/۵ / ۳۰/۵	۷۷/۵ / ۳۰/۵
عرض (سانتی‌متر/اینچ)	۵۲ / ۲۰/۵	۸۰ / ۳۱/۵	۱۰۲ / ۴۰
عمق (سانتی‌متر/اینچ)	۶۴/۵ / ۲۵/۵	۶۴/۵ / ۲۵/۵	۶۴/۵ / ۲۵/۵
وزن (کیلوگرم/پوند)	۶۸ / ۱۵۰	۹۹ / ۲۱۸	۱۲۹ / ۲۸۴
ولتاژ		تک‌فاز ۲۰۰ ولت	تک‌فاز ۲۰۰ ولت
	تک‌فاز ۲۲۰-۲۴۰ ولت	تک‌فاز ۲۲۰ ولت	تک‌فاز ۲۲۰ ولت
		سه‌فاز ۳۸۰ ولت	سه‌فاز ۳۸۰ ولت
حداقل توان (وات)	۲۳۰۰	۴۵۲۰	۵۱۲۰
حداکثر توان (وات)		۵۶۷۰	۷۸۰۰
حجم بویلر عصاره‌گیری (لیتر)	۱/۳	۲ × ۱/۳	۳ × ۱/۳
حجم بویلر استیم‌وند (لیتر)	۳/۵	۸/۲	۱۱/۸

بازطراحی یک اسپرسوماشین اهرمی کارآمد

Leva با نمای چشم‌نواز خود، حاصل ابتکار و بازطراحی اسپرسوماشین‌های اهرمی بوده که دارای عناصر ارگونومیک بیشتری نسبت به نمونه‌های قبلی است. این دستگاه با پتانسیل‌های خود، فضا را برای بحث، بررسی و آزمون‌های مختلف جهت دسترسی به یک اسپرسوی ایده‌آل فراهم می‌کند. در این‌که Leva زیباست، تردیدی نیست؛ اما، عملکرد صحیح آن بر پایه‌ی یک سیستم مکانیکی واقعی و درست، از اولویت‌های اصلی ساخت آن بوده است. Leva X دارای نمایش‌گرهای گرافیکی اختصاصی برای هر هدگروپ است که مولفه‌هایی مثل فشار پیش‌تزریق، منحنی پروفایل فشار در طول عصاره‌گیری و زمان را نشان می‌دهد. همچنین برای سرو قهوه‌های متنوع، برنامه‌ریزی و ذخیره‌ی ۴ پروفایل عصاره‌گیری نیز برای هر هدگروپ امکان‌پذیر است.

ویژگی‌های دستگاه

دو بویلر اصلی دو بویلر مجزای اصلی برای بهینه‌سازی در فرآیند عصاره‌گیری، فوم‌گیری و استفاده از آب جوش دستگاه به‌صورت همزمان	بویلرهای عایق‌بندی‌شده کاهش مصرف انرژی و کمک به ثبات دما	سینی قابل تنظیم (۲ و ۳ گروپ) تنظیم ارتفاع سینی برای استفاده از فنجان‌های بلند
بویلرهای مستقل بویلرهای مجزا و اشباع از آب برای هر هدگروپ جهت تنظیم دما برای دستورالعمل‌های مختلف عصاره‌گیری	نمایش زنده‌ی فشار نمایش و تجسم زنده از فشار پیش‌تزریق، فشار عصاره‌گیری و زمان	حالت اقتصادی امکان برنامه‌ریزی جهت ورود به حالت استندبای و بهبود بهره‌وری انرژی
هدگروپ‌های اشباع ثبات دمایی بیشتر با عبور آب از المنت‌ها	نمایش‌گر گرافیکی تنظیم مولفه‌های دستگاه از طریق صفحه نمایش	کنترل‌کننده‌ی آب داغ قابلیت تنظیم دمای آب داغ برای چای و دم‌نوش
PID (استیم‌وند) کنترل دمای بویلر استیم‌وند به‌صورت الکترونیکی	استیم‌وندهای Pro Touch خنک بودن استیم‌وندها، حتی با بالا رفتن دمای بخار بدون آسیب‌رسیدن به دست	USB امکان به‌روزرسانی فرم‌ویر دستگاه
PID هوشمند (بویلر عصاره‌گیری) کنترل PID هوشمند با بهبود پایداری عالی دما	پتانسیل سنج بخار با درجه‌ی کیفی بالا دریچه‌های بخار متناسب با قابلیت بهبود ماندگاری خود و سهولت در استفاده و نگهداری	گرم‌کننده‌ی فنجان (سفارش ویژه) امکان همیشه گرم‌نگه‌داشتن فنجان‌ها در دمای مناسب
مخزن آب (فقط تک‌گروپ) مخزن آب دولتری به‌عنوان منبع آب بویلر و یا اتصال به منبع آب اصلی	پمپ داخلی (فقط تک‌گروپ) پمپ داخلی بدون اختلال در عملکرد دستگاه	رنگ‌های سفارشی (سفارش ویژه) رنگ‌های سفارشی دستگاه طبق سیستم RAL



la marzocco
handmade in florence



saba supply
food service equipment

www.sabasupply.com
info@sasupply.com