MACAFE

Office Leva EX 237

Breite:	***260mm***	***Gewicht:***	***25kg***	***Kessel:***	***1,7l***
Tiefe:	***450mm***	***Heizleistung:***	***1.200W***	***Pumpe:***	***16 Bar***
Höhe:	***430mm***	***M³:***	***0,05***	***Anschluß:***	***230V, 50 Hz***

Die Krönung der Technologie ist die 1961 entwickelte Faema E61 Brühgruppe aus massivem verchromten Messing, aktiv beheizt und mit Hebelsteuerung, die auch heute noch zur Standardausführung in den meisten Profi-Gastronomiemaschinen gehört:

Der große hochstehende 1,7 Liter Kupferboiler funktioniert nach dem Wärmetauscherprinzip und hält auch größerem Andrang stand.

So funktioniert Genuss

Die LEVA ist eine echte Innovation unter den Espressomaschinen: Stilecht im Design und außergewöhnlich in ihrer Funktionalität. Denn für die Espressozubereitung können alle Systeme genutzt werden, sowohl gemahlener Kaffee als auch Cialde. Einzigartig ist auch das neu entwickelte Thermosiphon System mit senkrecht aufgebautem Boiler. Damit bleibt die Brühtemperatur immer konstant und garantiert eine durchgehende Qualität für jede Zubereitungsart. Dauerdampf ermöglicht die gleichzeitig Zubereitung von Kaffee und Milchschaum. Mit einem Fassungsvermögen von fast 3 Litern ist der Wassertank der größte seiner Klasse, der sich dank der großen Tanköffnung bequem befüllen lässt. Optional wird die Maschine auch mit Festwasseranschluss geliefert.

Vier rutschfeste Füße verleihen der Maschine einen sicheren Stand. Das Innenleben ist durch abnehmbare Seitenteile leicht einsehbar, so lassen sich Ersatzteile (deutschlandweiter Service) problemlos einbauen. Verchromter, zwei Millimeter dicker Edelstahl (INOX) sowie die hochwertige Verarbeitung und massive Bauweise gewährleisten eine lange Lebensdauer. Servieren auch Sie italienische Kaffeekultur – mit der LEVA Espressomaschine.

Die Leva ist nicht nur optisch ein Blickfang, auch technisch erfüllt sie professionelle Ansprüche. Den Vergleich mit Espressomaschinen italienischen Bars braucht sie nicht zu scheuen. Caffèzubereitung, Dampf- und Heißwasserentnahme für Tee oder Instantgetränke sind gleichzeitig möglich. Durch die automatische Füllstandskontrolle im Boiler, sowie im Wassertank ist die Espressomaschine für den Dauerbetrieb bestens geeignet.

Technische Daten:

- großer Kupferkessel 1700 ml
- Leistung pro Tag = 200 bis 300 Tassen Espresso
- Leistung pro Stunde = bis maximal 40 Tassen Kaffee
- 1 Siebträger mit je einem 7 Gr. Sieb und einem 14 Gr. Sieb, Stampfer, Messlöffel, Wasserfilter
- automatische Kessel-Wasserstandsregulierung
- Thermosyphon-System (Wärmetauscher)
- gepanzerter Heizkörper
- Profibrühkopf der Faema E 61 aus massivem Messing , verchromt
- 1 Profi-Siebträger
- Pressostatsteuerung, Überdruckventil
- Überhitzungsschutz, Elektromagnetventil
- Hochleistungs-Ulka-Pumpe 16 Bar
- Profi-Giemme-Elektronik
- Kesseldruck - Manometer
- Extra starkes reines Edelstahlgehäuse (AISI 304)
- Zwei schwenkbare Düsen zur permanenten Dampf- und Heißwasserentnahme
- keine Aufheizzeit zum Dampfen
- kein Entlüften nach Dampfentnahme
- automatische Abschaltung bei fehlendem oder zu wenig Wasser
- Tassenvorwärmfläche
- Einfaches Abnehmen der Wärmfläche und befüllen des darunter liegenden Wassertanks
- Kontroll – Leuchten, Kippschalter

Office Leva 1 Gr. Ausführung

Dampfhahn	**1**
Heisswasser	**1**
Gehäuse	**Edelstahl, Seitenverkleidung INOX**
Farben	**Edelstahl**

Wasseranschluss

Anschluss	**Wassertank 3 L oder direkt 3/8“**
Druck	**1-5 bar**
Ablauf	**Behälter**
Wasserhärte	**4-6 dKH°**