



STRADA X

The next generation of
The Strada Design for and by barista

เครื่องชงกาแฟรุ่นล่าสุดของ Strada ที่ออกแบบมาโดยบาริสต้า เพื่อบาริสต้า

เป็นระยะเวลามากกว่า 2 ปีที่ **La Marzocco** ได้ทำงานร่วมกับกลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟระดับโลกกว่า 30 คน เพื่อออกแบบเครื่องชงกาแฟรุ่น **Strada** คนกลุ่มนี้เป็นที่รู้จักในนามทีมสตรีท (**Street team**) โดย **Strada** ในภาษาอิตาลีแปลว่า “ถนน” จึงนำมาตั้งชื่อเพื่อเป็นเกียรติแก่พวกเขา

Strada X มีการปรับปรุงและพัฒนาในด้านคุณสมบัติ และความสวยงามให้ดูทันสมัยมากขึ้น มีการผสมผสานเทคโนโลยีที่โดดเด่นของ **La Marzocco** มารวมไว้ที่เครื่องชงรุ่นนี้ ด้านดีไซน์มีการออกแบบตัวเครื่องให้มีความสูงไม่มากนัก ทำให้ลูกค้ามีส่วนร่วมบาริสต้า และร้านกาแฟมากขึ้น เพื่อสร้างประสบการณ์การดื่มกาแฟที่ดีที่สุดเสียร่วมกัน

ในขณะเดียวกัน ทำให้บาริสต้ามีพื้นที่ในการทำงานมากขึ้นอีกด้วย **Strada** ได้รับการออกแบบมาจากประสบการณ์และความคิดสร้างสรรค์ ร่วมกับการพัฒนาด้านเทคโนโลยี เพื่อให้เครื่องชงมีประสิทธิภาพการทำงานที่สมบูรณ์แบบ มีให้เลือก 2 รูปแบบการทำงาน เพื่อตอบสนองความต้องการของบาริสต้าและร้านกาแฟทั่วโลก



ระบบการทำงานของเครื่องชง : X
(Available Configurations)

จำนวนหัวชง :: 1 | 2 | 3
(Available Number of Groups)



STRADA X Highlight : Auto brew ratio / Drip prediction

เครื่องขงมีระบบการสร้างโปรไฟล์การสกัดแบบบูรณาการ โดยเครื่องชั่งถูกติดตั้งบริเวณถาดรองน้ำ เพื่อตรวจจับน้ำหนักของช็อตกาแฟและหยุดการสกัดตามน้ำหนักที่ตั้งค่าไว้ และมีการทำงานร่วมกับปั้มแรงดันเพื่อควบคุมโปรไฟล์ของแรงดันในการสกัดอย่างแม่นยำ ทำให้ได้ผลลัพธ์ของช็อตเอสเพรสโซ่ที่ดีและเสถียร ในขณะที่ฟังก์ชัน **Drip Prediction** มีการปรับปรุงให้มีการตรวจจับน้ำหนักที่มีความแม่นยำมากยิ่งขึ้น

Independent Saturated Boilers

หม้อต้มระบบน้ำวนเลี้ยงในหัวขงแยกกันอิสระ เพื่อให้บาร์ิสต้าปรับอุณหภูมิน้ำในการสกัดกาแฟทุกช็อตได้อย่างเหมาะสม และรักษาความเสถียรของอุณหภูมิหัวขง เพื่อการสกัดที่ดีที่สุดอย่างต่อเนื่อง

Mass-Based Profiling

โปรไฟล์การสกัดแบบบูรณาการ โดยเครื่องชั่งถูกติดตั้งในถาดรองน้ำ และทำงานร่วมกับปั้มแรงดัน เพื่อควบคุมโปรไฟล์ของแรงดันในการสกัดอย่างแม่นยำ ได้ผลลัพธ์ของช็อตเอสเพรสโซ่ที่ดีและเสถียร

Smart Saturation

ช่วยตรวจจับอัตราการไหลของน้ำ ในช่วงการ Pre-infusion ไปจนถึงการสกัดจริง เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่มีความเสถียรสูงสุด

Straight-In Portafilter

ลดการเคลื่อนไหวของบาร์ิสต้า ในการใส่ก้านขงเข้ากับหัวขง ช่วยให้ทำงานง่าย สะดวก และลดอาการบาดเจ็บบริเวณข้อมือที่เกิดจากการทำงานในทุกวัน

Steam Flush

ระบบทำความสะอาดหัวขงอัตโนมัติ ด้วยการปล่อยไอน้ำและน้ำร้อน หลังการสกัดกาแฟในแต่ละช็อต

Hot Water Economizer

สามารถปรับอุณหภูมิน้ำของหัวน้ำร้อน ให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ

Specifications	1 Group (EP only)	2 Groups	3 Groups
ความสูง (cm/in)	50 / 19.7	50 / 19.7	50 / 19.7
ความกว้าง (cm/in)	53 / 20.9	83 / 32.7	103 / 40.6
ความลึก (cm/in)	69 / 27.2	69 / 27.2	69 / 27.2
น้ำหนักเครื่อง (kg/lbs)	62.5 / 138	85 / 187.5	102 / 225
แรงดันไฟฟ้า (volt)	-	200V Single Phase	200V Single Phase
	220V Single Phase	220V Single / 3 Phase	220V Single / 3 Phase
	-	380V 3 Phase	380V 3 Phase
กำลังไฟฟ้าต่ำสุด (watt)	2,037	4,800	6,730
กำลังไฟฟ้าสูงสุด (watt)	2,220	5,666	7,783
ความจุหม้อต้มกาแฟ (liters)	1.3	2.6	3.9
ความจุหม้อต้มสตีม (liters)	3.5	8.2	11.8