

## CUSTOM ORDER カスタムオーダー

la marzocco社製のエスプレッソマシンが  
カスタムオーダーできるようになりました。

ベースとなる機種(下記)を選び、お好みのカスタムパーツを  
選択するだけの簡単オーダー。

- strada AV ●strada EP/MP
- Linea PB ●Linea

\*カスタムオーダーの詳細については、担当営業にお問い合わせください。



カスタム例:Linea PB-2



カスタム例:strada EP-2 FLAT BLACK EDITION



カスタム例:strada MP-2

### エスプレッソ専用グラインダー



【刃の形状】コニカルタイプ

立体的な円錐刃の噛み合わせによってコーヒー豆を挽く構造。刃が豆に触れる面積が大きいためにゆっくりとした回転速度により、コーヒー豆を効率よくグラインドします。



2021年初旬発売予定

#878060

ラ・マルゾッコ スイフトmini  
¥380,000(税抜)

|         |                  |
|---------|------------------|
| ホッパー容量  | 250g             |
| 能力      | 680回転/min        |
| 電源:消費電力 | 単相100V・450W      |
| 寸法      | W170×D320×H470mm |
| 重量      | 13.5kg           |

オートタンピング機能



#897185

ラ・マルゾッコ・Volcanik  
¥475,000(税抜)

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| ホッパー容量  | 1.3kg                           |
| 能力      | 50Hz:170g/min、<br>60Hz:187g/min |
| 電源:消費電力 | 単相100V・350W                     |
| 寸法      | W250×D310×H595mm                |
| 重量      | 20kg                            |

エスプレッソ専用



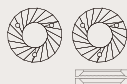
#897186

ラ・マルゾッコ・  
Volcanik electronic  
¥533,000(税抜)

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| ホッパー容量  | 1.3kg                           |
| 能力      | 50Hz:170g/min、<br>60Hz:187g/min |
| 電源:消費電力 | 単相100V・350W                     |
| 寸法      | W250×D310×H595mm                |
| 重量      | 20kg                            |

エスプレッソ専用

### コンパクトサイズのグラインダー



【刃の形状】フラットタイプ

薄い平行刃の噛み合わせによってコーヒー豆を挽く構造。刃を高速回転させるため、豆を力強くグラインドすることが可能です。



#899064 ステン



#899065 ブラック



#899066 ホワイト

ラ・マルゾッコ・Lux D  
¥210,000(税抜)

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| ホッパー容量  | 0.6kg                          |
| 能力      | 50Hz:84g/min、<br>60Hz:102g/min |
| 電源:消費電力 | 単相100V・250W                    |
| 寸法      | W180×D249(384トレイ含む)<br>xH472mm |
| 重量      | 10.5kg                         |

エスプレッソ専用

背面のエンプレムは  
プロフェッショナルの証



サイドから見ても美しい  
シャープなフォルム

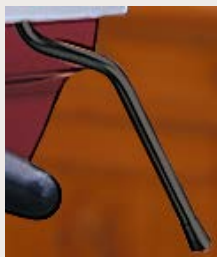


### OPTIONAL ACCESSORIES オプション品

ラ・マルゾッコ  
エスプレッソマシン全機種対応  
ボトムレスフィルター  
(#884011) ¥35,000(税抜)



テフロン加工ノズル  
FB-80、GB-5用  
(#889116)  
¥29,110(税抜)  
Linea用  
(#889117)  
¥27,500(税抜)



セミオート用  
コーヒーライン洗浄剤  
ESP-1500  
(#885267)  
¥1,500(税抜)

|       |              |
|-------|--------------|
| 内容量   | 750g         |
| 寸法    | 直径φ80×H223mm |
| 質量(約) | 822g         |
| ケース入数 | 6            |



|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| 1カップ用フィルター(#881272)        | ¥4,100(税抜)  |
| 1カップ用ポルタフィルター(#881259)     | ¥17,780(税抜) |
| 2カップ用フィルター(#881277)        | ¥3,830(税抜)  |
| 2カップ用ポルタフィルター(#881262)     | ¥18,670(税抜) |
| ブラインドフィルター(#881273)        | ¥2,470(税抜)  |
| ポルタフィルタースプリング(#881270)     | ¥1,000(税抜)  |
| ディフューザースクリーン(#899189)      | ¥6,390(税抜)  |
| ポルタフィルター用ガスケット8mm(#881252) | ¥1,310(税抜)  |
| ディフューザーネジ(#881254)         | ¥2,300(税抜)  |
| CREMAPROエスプレッソブラシ(#873156) | ¥1,200(税抜)  |
| シリコングループガスケット(#868247)     | ¥2,450(税抜)  |

ご案内 長期で安心してマシンを使用して頂けるよう、保守契約および5年保証付きプランをご準備しております。詳細につきましては、担当営業へお問い合わせください。

## ラッキーコーヒーマシン 株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町95番 TEL(078)451-8300 FAX(078)451-5777

### ■東京本部

広域営業部 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル TEL(03)5400-3483 FAX(03)5400-5724

### ■営業所/ショールーム

| 札幌営業所                                                              | 東京営業所/東京ショールーム                                                           | 名古屋営業所/名古屋ショールーム                                             | 大阪営業所/大阪ショールーム                                                  | 福岡営業所                                                           | 福岡ショールーム                                                               |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 〒004-0005 札幌市厚別区厚別東5条1丁目4番26号<br>TEL(011)898-3636 FAX(011)897-1467 | 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル<br>TEL(03)5400-5720 FAX(03)5400-5723 | 〒451-0046 名古屋市中区牛島町5番4号<br>TEL(052)587-7678 FAX(052)587-7677 | 〒537-0001 大阪市東成区深江北3丁目5番7号<br>TEL(06)4259-2655 FAX(06)4259-2660 | 〒813-0062 福岡県福岡市東区松島6丁目2-1<br>TEL(092)292-0335 FAX(092)292-0356 | 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目3-3 博多駅前ビル<br>TEL(092)292-0335 FAX(092)292-0356 |

- 価格は2021年3月現在のものです。
- 仕様は、品質向上のために予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。
- 商品写真は印刷物ですので、実際の色とは若干異なる場合があります。



<http://www.lucky-coffee-machine.co.jp/>



# la marzocco

handmade in florence



# la marzocco

handmade in florence

1927年、イタリア・フィレンツェにて設立。

設立以来、探究し続ける品質や信頼性、

ユニークで斬新なデザインは

全てにこだわりと妥協を許さない

プロフェッショナルとしての誇りです。

製造過程では一貫したハンドクラフトを実践。

この手法は創業者の素晴らしい経験と

マシンづくりへの情熱から生まれ、

これまで脈々と受け継がれてきました。

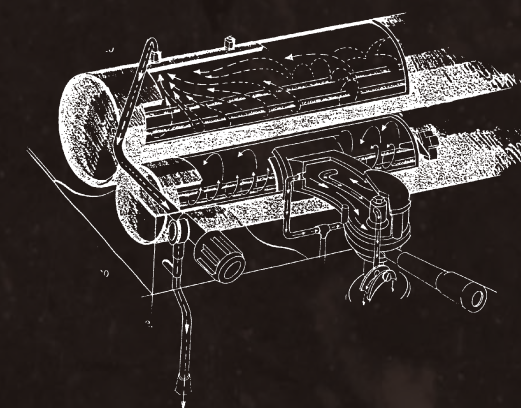
ラ・マルゾッコ社は時代の進歩に対応しつつも、

今なお「クラフトマンシップ」を大切にする

企業であり続けています。

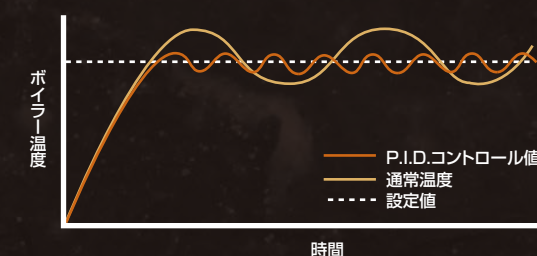


## プロフェッショナルのためのエスプレッソマシン。



### P.I.D.コントロールシステム

ボイラーのヒーティングエレメントが正確な温度バランスを保つことができるように、実際に測定される温度と計算にて求められる設定値との誤差を抑えるシステムです。



### バリスタの手技を最大限に引き出す 優れた操作性

角度調節ができるステンレススチームワンドやボタンの配置、様々なカップサイズに対応できる広めのドリフトレイ、豆の状態に合わせた温度調整もストレスなくできるなど、バリスタの作業プロセスを理解した工夫が各所に施されています。

### 伝統的な手法と最先端の技術が融合 高性能を支えるハンドメイド

多くのファンを魅了し続ける斬新なデザイン性・安定性・操作性などを備え、常に高品質の安定した一杯を淹れるために創られるセミオートエスプレッソマシンには、最先端の技術とハンドメイドにこだわる「la marzocco」のクラフトマンシップが息づいています。

### 抽出ボイラーとスチームボイラーが独立 常に求める温度を維持 デュアルボイラーシステム

それぞれが独立した高品質なステンレスボイラーを2つ搭載したデュアルボイラーシステムを採用 (stradaシリーズ、leva Xを除く)。エスプレッソとミルクそれぞれの抽出温度が別々に維持されるため、ミルクをスチームしてもエスプレッソの温度は変わることはありません。

## CONTENTS

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Introduction                            | 01 |
| KB90                                    | 03 |
| GB5 S                                   | 05 |
| STRADA AV                               | 06 |
| STRADA EP / STRADA MP / LEVA S / LEVA X | 07 |
| Linea PB                                | 08 |
| Linea                                   | 09 |
| Linea mini                              | 10 |
| カスタムオーダー / エスプレッソ専用グラインダー / オプション       | 11 |

# KB90

The long-awaited espresso machine for baristas  
in the world based on ergonomics

## 人間工学に基づいた世界のバリスタ待望のエスプレッソマシン。

### 【Machine Quality】

- 着脱が簡易な  
ストレートイン・ポルタフィルター
- 清潔さを極めたオートスチームフラッシュ
- やけどを防ぐプロタッチ・スチームワンド
- ドリップ・プレディクション(抽出予測機能)搭載 ※ABR機のみ

### ドリップ・プレディクション(抽出予測) ※ABR機のみ

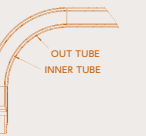
従来、ABR(スケール運動機能)を使用する際、バリスタ自身で“DripOffset(抽出補正)”。を設定する必要があったところ、KB90ではソフトウェアがエスプレッソ抽出時の完成液量を計測し、適切なタイミングで抽出をストップ。この機能により、高い精度と使い易さを実現しました。

※ABR: AUTO BREW RATIO



### プロタッチ・スチームワンド

プロタッチ・スチームワンドは二重構造になっているため、触っても金属部分が熱くならず、バリスタのやけどを防ぎます。



### オートスチームフラッシュ

ポルタフィルターをグループから外すと、自動的にフラッシング動作がスタート。従来のお湯のみのフラッシングでは取りきれなかったスクリーンの汚れを、スチームとお湯の順番で洗浄することにより、スクリーンをより清潔な状態に保ち、コーヒーのクオリティを安定させます。

1000回抽出後のスクリーン



### KB90の特長

KB90は、Linea PBの究極進化型モデルです。人間工学に基づきマシンの特長を改善することで、ワークフローを最適化するように設計されています。

バリスタの作業を簡易かつ効率的にするマシンを創るというラ・マルゾッコ社の哲学と使命をKB90は体现しています。



KB90-2



KB90-2 バックスタイル

### セミオート2連式 水道直結式

#872176

ラ・マルゾッコ KB90-2  
¥3,360,000 (税抜)

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ           |
| ボイラー容量     | コーヒー:1.3ℓx2、スチーム:7ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 16ℓ/h               |
| エスプレッソ抽出能力 | 400杯/h(注1)          |
| 初動沸き上がり時間  | 約20分                |
| 電源・消費電力    | 単相200V:4340W        |
| 寸法         | W807×D612×H524mm    |
| 重量         | 77kg(乾燥重量)          |



### セミオート2連式 水道直結式

#872174

ラ・マルゾッコ KB90-2  
AUTO BREW RATIO  
¥3,668,000 (税抜)

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ           |
| ボイラー容量     | コーヒー:1.3ℓx2、スチーム:7ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 16ℓ/h               |
| エスプレッソ抽出能力 | 400杯/h(注1)          |
| 初動沸き上がり時間  | 約20分                |
| 電源・消費電力    | 単相200V:4340W        |
| 寸法         | W807×D612×H524mm    |
| 重量         | 80kg(乾燥重量)          |



KB90-3 AUTO BREW RATIO

### セミオート3連式 水道直結式 受注生産品

#872177

ラ・マルゾッコ KB90-3  
¥3,872,000 (税抜)

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ            |
| ボイラー容量     | コーヒー:1.3ℓx3、スチーム:11ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 19ℓ/h                |
| エスプレッソ抽出能力 | 600杯/h(注1)           |
| 初動沸き上がり時間  | 約35分                 |
| 電源・消費電力    | 単相200V:5830W         |
| 寸法         | W1047×D612×H524mm    |
| 重量         | 101kg(乾燥重量)          |



### セミオート3連式 水道直結式 受注生産品

#872178

ラ・マルゾッコ KB90-3  
AUTO BREW RATIO  
¥4,248,000 (税抜)

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ            |
| ボイラー容量     | コーヒー:1.3ℓx3、スチーム:11ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 19ℓ/h                |
| エスプレッソ抽出能力 | 600杯/h(注1)           |
| 初動沸き上がり時間  | 約35分                 |
| 電源・消費電力    | 単相200V:5830W         |
| 寸法         | W1047×D612×H524mm    |
| 重量         | 105kg(乾燥重量)          |



(注1) 杯数はデマタスによるものです。

### ご案内

長期で安心してマシンを使用して頂けるよう、保守契約および5年保証付きプランをご準備しております。詳細につきましては、担当営業へお問い合わせください。

# GB5 S

elegant engineering with superior  
temperature control



GB5 S-3

## GB5 Sの特長

伝統的ながら細部に最新技術を感じるデザイン。  
散りばめられたフィレンツェのトレードマークからも  
クラフトマンシップへの自信が伺えます。

デジタルディスプレイによる抽出温度管理機能を搭載。



## 伝統的なヨーロッパスタイルと 最新鋭技術の調和が美しい新世代モデル。

優れた温度制御のために設計されたGB5は、ラ・マルゾッコの個性的で  
優雅な調和のとれた曲線のラインデザインに最新技術を組み合わせた  
マシンです。  
その比類のない温度安定性は、ピーク時でも正確な抽出制御が可能です。

### 【Machine Quality】

#### デュアルボイラー&デュアルPID

コーヒー・スチームボイラーの湯温を個別に管理。最適なエスプレッソ抽出・  
スチーミングが可能です。

#### バリスタライト標準搭載

スタンバイ時と抽出時に調光が行われる新タイプのバリスタライトです。

#### 温度調節可能な熱湯

給水ラインから希釈水を混合し、使用する用途に合わせて熱湯の温度が  
調節できます。

#### スケールオプション搭載可能

Linea PB、strada AVに加えてスケールオプションが取付可能に。  
重量での抽出制御で、より正確に抽出が行えます。  
※受注生産オプションです。



GB5 S-3 バックスタイル



2021年月中旬発売予定

#878061 セミオート2連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ GB5 S-2

¥2,700,000(税抜)

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 排水      | 50mmφ立ち上げ         |
| ボイラー容量  | コーヒー:3.4ℓ、スチーム:7ℓ |
| 電源・消費電力 | 単相200V・3730W      |
| 寸法      | W770xD640xH545mm  |
| 重量      | 70kg(乾燥重量)        |

2021年月中旬発売予定

#878062 セミオート3連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ GB5 S-3

¥3,100,000(税抜)

|         |                  |
|---------|------------------|
| 排水      | 50mmφ立ち上げ        |
| ボイラー容量  | コーヒー:5ℓ、スチーム:11ℓ |
| 電源・消費電力 | 単相200V・4930W     |
| 寸法      | W970xD640xH545mm |
| 重量      | 91kg(乾燥重量)       |

# STRADA AV

the barista's espresso machine



## ボタン操作のみで安定した味わいの エスプレッソを抽出。

世界中のバリスタの声を基に  
改良・開発を重ねてきたストラダシリーズの最新作。  
stradaブランドが築いてきたデザインはそのままに、  
抽出量をプログラムにより制御可能。  
よりシンプルな操作を実現した技術と経験が光るモデル。

### 【Machine Quality】

#### ボタンによる抽出

従来のストラダではパドルによる圧力プロファイリングを必要としていた  
が、ストラダAVでは特長である独立コーヒーボイラーを搭載しつつ、ボタ  
ンのみで抽出できるシンプルな操作を実現します。

#### 安定した抽出

大量の抽出でも安定したエスプレッソを継続的に抽出できます。

#### 二重構造のスチームワンド

スチームワンドは触れても火傷しないよう二重構造となっており、  
常にクールな状態をキープします。



strada AV-3

strada AV-3 バックスタイル

strada AV-2

strada AV-2 バックスタイル

## STRADA AVの特長

ボタン操作のみで安定した味わいの  
エスプレッソが抽出可能。

カップの大きさや作業効率により高さ調整が  
可能なドリップトレイ(2段階)。

#899987 セミオート2連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ strada AV-2

¥2,868,000(税抜)

|            |                       |
|------------|-----------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ             |
| ボイラー容量     | コーヒー:1.3ℓ×2、スチーム:8.2ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 18ℓ/h                 |
| エスプレッソ抽出能力 | 400杯/h(注1)            |
| 初動沸き上がり時間  | 約20分                  |
| 電源・消費電力    | 単相200V・4500W          |
| 寸法         | W800xD675×H475mm      |
| 重量         | 70kg(乾燥重量)            |

#897331 セミオート3連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ strada AV-3

¥3,341,000(税抜)

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ              |
| ボイラー容量     | コーヒー:1.3ℓ×3、スチーム:11.8ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 20ℓ/h                  |
| エスプレッソ抽出能力 | 600杯/h(注1)             |
| 初動沸き上がり時間  | 約30分                   |
| 電源・消費電力    | 単相200V・5500W           |
| 寸法         | W1000xD675×H475mm      |
| 重量         | 91kg(乾燥重量)             |

(注1)杯数はデミタスによるものです。

### ご案内

長期で安心してマシンを使用して頂けるよう、保守契約および5年保証付きプランをご準備しております。詳細につきましては、担当営業へお問い合わせください。

# STRADA EP STRADA MP

designed for and by baristas

## 【Machine Quality】

### 狙い通りの味を抽出

丸みのあるソフトなエスプレッソになるように配慮された抽出システムにより、一回のショットにおけるバランスとボディに影響を与えることでエスプレッソの明るさ・甘さ・繊細さを際立たせます。

### 味わいの安定感

バドル操作により抽出中の圧力を正確にコントロール。また、ステンレス製マルチボイラー・PIDコントロールシステムはグループヘッド毎に温度設定が可能なため、常に安定したエスプレッソが抽出できます。

### 味わいのコントロール

抽出中にバドル操作をする事で、エスプレッソの仕上がりをコントロールできる唯一のマシン。バリスタの手法により、エスプレッソのクオリティは無限に広がります。  
※プレッシャープロファイリングがメモリー可能 (EPのみ)。

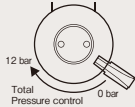
抽出中のバドル操作で、  
エスプレッソの仕上がりを  
コントロールできる  
唯一のマシン。



strada EP-3 バックスタイル

## STRADA EPの特長

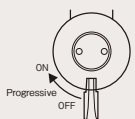
圧カプロファイルシステム「STRADA (特許5643828)」により、抽出圧を正確にコントロールできます。また、コントロールした抽出圧はメモリーが可能で、いつでも最高の抽出が可能となります。



strada MP-3 バックスタイル

## STRADA MPの特長

内部のバルブを経由して、ウォーターフローと抽出圧をバドル操作により直接コントロールすることで、自在にエスプレッソの抽出を調整できます。



| バドル式/セミオート2連式   水道直結式 |                       | バドル式/セミオート3連式   水道直結式 |                        |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| #884395               | 受注生産品                 | #884396               | 受注生産品                  |
| ラ・マルゾッコ strada EP-2   |                       | ラ・マルゾッコ strada EP-3   |                        |
| ¥3,400,000 (税抜)       |                       | ¥3,650,000 (税抜)       |                        |
| 排水                    | 50mmφ立ち上げ             | 排水                    | 50mmφ立ち上げ              |
| ボイラー容量                | コーヒー:1.3ℓ×2、スチーム:8.2ℓ | ボイラー容量                | コーヒー:1.3ℓ×3、スチーム:11.8ℓ |
| 熱湯抽出能力                | 18ℓ/h                 | 熱湯抽出能力                | 20ℓ/h                  |
| エスプレッソ抽出能力            | 400杯/h (注1)           | エスプレッソ抽出能力            | 600杯/h (注1)            |
| 初動沸き上がり時間             | 約20分                  | 初動沸き上がり時間             | 約30分                   |
| 電源・消費電力               | 単相200V・4500W          | 電源・消費電力               | 単相200V・5500W           |
| 寸法                    | W800×D675×H475mm      | 寸法                    | W1000×D675×H475mm      |
| 重量                    | 70kg (乾燥重量)           | 重量                    | 91kg (乾燥重量)            |

(注1) 杯数はデミタスによるものです。



strada MP-3

| バドル式/セミオート2連式   水道直結式 |                       | バドル式/セミオート3連式   水道直結式 |                        |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| #884397               | 受注生産品                 | #884398               | 受注生産品                  |
| ラ・マルゾッコ strada MP-2   |                       | ラ・マルゾッコ strada MP-3   |                        |
| ¥2,750,000 (税抜)       |                       | ¥3,030,000 (税抜)       |                        |
| 排水                    | 50mmφ立ち上げ             | 排水                    | 50mmφ立ち上げ              |
| ボイラー容量                | コーヒー:1.3ℓ×2、スチーム:8.2ℓ | ボイラー容量                | コーヒー:1.3ℓ×3、スチーム:11.8ℓ |
| 熱湯抽出能力                | 18ℓ/h                 | 熱湯抽出能力                | 20ℓ/h                  |
| エスプレッソ抽出能力            | 400杯/h (注1)           | エスプレッソ抽出能力            | 600杯/h (注1)            |
| 初動沸き上がり時間             | 約20分                  | 初動沸き上がり時間             | 約30分                   |
| 電源・消費電力               | 単相200V・4500W          | 電源・消費電力               | 単相200V・5500W           |
| 寸法                    | W800×D675×H475mm      | 寸法                    | W1000×D675×H475mm      |
| 重量                    | 70kg (乾燥重量)           | 重量                    | 91kg (乾燥重量)            |

(注1) 杯数はデミタスによるものです。

# LEVA

high performance espresso machine

## 【Machine Quality】

### デザイン・オペレーション・機能

革新的なデザインと技術の構築に加え、ユーザーの操作性に配慮して開発されたLEVAは、見た目の美しさだけでなく、機能性とオペレーションの良さを兼ね備えています。

### 軽さ

抽出構造の工夫や技術革新により、従来型のレバー式マシンと比較してピストンレバーを操作する際の力を約50%削減しました。ヘッドごとに温度設定が可能なため、常に安定したエスプレッソが抽出できます。



leva S

## LEVA Sの特長

デュアルボイラー搭載。コーヒーとスチームのデュアルPIDにより効率よく安定した抽出温度を実現。



leva S バックスタイル

グループ毎に搭載されている圧力計が、バリスタによるハイパフォーマンスな抽出をサポート。



leva X

## LEVA Xの特長

グループ毎に独立ボイラーを搭載。スマートPIDシステム (※1) により優れた温度安定性を実現。  
(※1) スマートPIDはレバー式の抽出システムに対して、各グループに搭載されている2つのヒーターと3ヶ所の温度センサーがバリスタの求める設定温度を制御します。



leva X バックスタイル

グループ毎にグラフィックディスプレイを搭載し、蒸らし圧、抽出圧、抽出時間をリアルタイムで誘導。

ラ・マルゾッコから  
誕生した  
革新的なマシン

革新的なデザインとユーザーの  
操作性を考慮して開発された  
信頼性の高いレバーマシンです。

### 耐久性

ボイラーのステンレススチールからスプリングの素材に至るまで、LEVAを構成するパーツの一つ一つは、厳しいテスト基準をクリアした耐久性の高いものを使用しています。

### 安全性

安全クラッチシステムを搭載し、突然のレバーの跳ね返りを防止。操作時の安全性に配慮しています。

### 温度の安定性

改良されたPID温度コントロールシステムの搭載により、さらにエスプレッソの抽出温度の安定性が向上しました。

| セミオート2連          | 水道直結式               |
|------------------|---------------------|
| #898209          | 受注生産品               |
| ラ・マルゾッコ LEVA S-2 |                     |
| ¥3,134,000 (税抜)  |                     |
| 排水               | 50mmφ立ち上げ           |
| ボイラー容量           | コーヒー:3.4ℓ、スチーム:8.2ℓ |
| 熱湯抽出能力           | 18ℓ/h               |
| エスプレッソ抽出能力       | 400杯/h (注1)         |
| 初動沸き上がり時間        | 約20分                |
| 電源・消費電力          | 単相200V・4700W        |
| 寸法               | W820×D670×H780mm    |
| 重量               | 99kg (乾燥重量)         |



| セミオート3連式         | 水道直結式                |
|------------------|----------------------|
| #898210          | 受注生産品                |
| ラ・マルゾッコ LEVA S-3 |                      |
| ¥3,406,000 (税抜)  |                      |
| 排水               | 50mmφ立ち上げ            |
| ボイラー容量           | コーヒー:5.0ℓ、スチーム:11.8ℓ |
| 熱湯抽出能力           | 20ℓ/h                |
| エスプレッソ抽出能力       | 600杯/h (注1)          |
| 初動沸き上がり時間        | 約35分                 |
| 電源・消費電力          | 単相200V・5200W         |
| 寸法               | W1020×D670×H780mm    |
| 重量               | 129kg (乾燥重量)         |



| セミオート2連式         | 水道直結式                 |
|------------------|-----------------------|
| #898211          | 受注生産品                 |
| ラ・マルゾッコ LEVA X-2 |                       |
| ¥3,950,000 (税抜)  |                       |
| 排水               | 50mmφ立ち上げ             |
| ボイラー容量           | コーヒー:1.3ℓ×2、スチーム:8.2ℓ |
| 熱湯抽出能力           | 18ℓ/h                 |
| エスプレッソ抽出能力       | 400杯/h (注1)           |
| 初動沸き上がり時間        | 約20分                  |
| 電源・消費電力          | 単相200V・4600W          |
| 寸法               | W820×D670×H780mm      |
| 重量               | 99kg (乾燥重量)           |



| セミオート3連式         | 水道直結式                  |
|------------------|------------------------|
| #898212          | 受注生産品                  |
| ラ・マルゾッコ LEVA X-3 |                        |
| ¥4,340,000 (税抜)  |                        |
| 排水               | 50mmφ立ち上げ              |
| ボイラー容量           | コーヒー:1.3ℓ×3、スチーム:11.8ℓ |
| 熱湯抽出能力           | 20ℓ/h                  |
| エスプレッソ抽出能力       | 600杯/h (注1)            |
| 初動沸き上がり時間        | 約30分                   |
| 電源・消費電力          | 単相200V・5200W           |
| 寸法               | W1020×D670×H780mm      |
| 重量               | 129kg (乾燥重量)           |



(注1) 杯数はデミタスによるものです。

# Linea PB

a la marzocco classic, re-imagined

## Linea PBの特長

抽出ボタンを押した際に光るLED照明やエコモード搭載など、デザイン性と機能性を兼ね備えています。  
※バリスタライトはオプションとなります。

## 【Machine Quality】

### 省スペース化

Lineaの製造開始から25年、様式的にもラ・マルゾッコの洗練されたステンレススチール製の本体曲線をスリムにさせ、更なる省スペース化を実現しました。

### エコモード

抽出中にもコーヒーボイラーを充たして安定性を向上。直近の抽出から一定時間経過すると、ボイラー温度が自動的に下がるエコモードを搭載しています。

### デジタル表示

マシン設定を簡略化するデジタル表示を装備。さらにルビージグラー (※1) によりスケールの形成や浸食を防止します。  
(※1) ルビージグラーとは、高硬度で耐摩耗性に優れたルビー製のリストラクター (抽出時の流量をコントロールする部品) の事。

デュアルボイラーシステム  
(コーヒー&スチーム)



Linea PB-3

デジタルディスプレイ



Linea PB-2 バックスタイル

セミオート2連式

水道直結式

#879645

ラ・マルゾッコ Linea PB-2

¥2,620,000 (税抜)

排水

50mmφ立ち上げ

ボイラー容量

コーヒー:3.4ℓ、スチーム:7.0ℓ

熱湯抽出能力

16ℓ/h

エスプレッソ抽出能力

400杯/h (注1)

初動沸き上がり時間

約20分

電源・消費電力

単相200V・3600W

寸法

W710×D590×H533mm

重量

61kg (乾燥重量)

コンセント形状



20A

セミオート3連式

水道直結式

受注生産品

#879646

ラ・マルゾッコ Linea PB-3

¥3,040,000 (税抜)

排水

50mmφ立ち上げ

ボイラー容量

コーヒー:5.0ℓ、スチーム:11.0ℓ

熱湯抽出能力

19ℓ/h

エスプレッソ抽出能力

600杯/h (注1)

初動沸き上がり時間

約35分

電源・消費電力

単相200V・4800W

寸法

W950×D590×H533mm

重量

77kg (乾燥重量)

コンセント形状



30A

(注1) 杯数はデミタスによるものです。

## ご案内

長期で安心してマシンを使用して頂けるよう、保守契約および5年保証付きプランをご準備しております。詳細につきましては、担当営業へお問い合わせください。

# Linea

an industry icon

## ラ・マルゾッコ社普及の名作。 シンプルで使いやすいマシン。

優れたイタリア伝統のハンドクラフトを駆使し、コーヒーとスチームのデュアルボイラーシステムを搭載。コーヒー・スチームで独立したボイラーを搭載しており、安定した抽出温度とスチーム供給を可能にしています。

### 【Machine Quality】

#### 抽出の安定性

PIDコントロールシステムを標準搭載。さらに、デュアルボイラーの搭載により、スチームしながらでも安定した温度でエスプレッソが抽出できます。



Linea-3



Linea-2



Linea-1



Linea-1  
バックスタイル

#817666

セミオート1連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ Linea-1

¥1,725,000(税抜)

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ           |
| ボイラー容量     | コーヒー:1.8ℓ、スチーム:3.5ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 12ℓ/h               |
| エスプレッソ抽出能力 | 200杯/h(注1)          |
| 初動沸き上がり時間  | 約15分                |
| 電源・消費電力    | 単相200V・1900W        |
| 寸法         | W490×D560×H530mm    |
| 重量         | 41kg(乾燥重量)          |

#817667

セミオート2連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ Linea-2

¥2,050,000(税抜)

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ           |
| ボイラー容量     | コーヒー:3.4ℓ、スチーム:7.0ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 16ℓ/h               |
| エスプレッソ抽出能力 | 400杯/h(注1)          |
| 初動沸き上がり時間  | 約20分                |
| 電源・消費電力    | 単相200V・3600W        |
| 寸法         | W690×D560×H530mm    |
| 重量         | 59kg(乾燥重量)          |

#817668

セミオート3連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ Linea-3

¥2,450,000(税抜)

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 排水         | 50mmφ立ち上げ            |
| ボイラー容量     | コーヒー:5.0ℓ、スチーム:11.0ℓ |
| 熱湯抽出能力     | 19ℓ/h                |
| エスプレッソ抽出能力 | 600杯/h(注1)           |
| 初動沸き上がり時間  | 約35分                 |
| 電源・消費電力    | 単相200V・4600W         |
| 寸法         | W930×D560×H530mm     |
| 重量         | 73kg(乾燥重量)           |

(注1) 杯数はデミタスによるものです。

### Lineaの特長

エスプレッソ抽出温度調整機能搭載。

# Linea mini

a la marzocco classic redesigned  
for the Semi-commercial

## Lineaの性能をそのまま受け継いだ 新設計コンパクトボイラー搭載のminiモデル。

Lineaのインスピレーションを受けたデザインをコンパクトボディに。  
6色のカラーバリエーションで、シーンに合わせてカラーが選べます。

### 【Machine Quality】

#### 新設計のコーヒーボイラー

抽出グループとの一体化によりエネルギー効率が向上し、安定した温度供給を実現。また、バリスタのニーズに応える温度調整もマシン左面ダイヤルで調節できます。

#### 手軽さ

マシン内部に2リットルの給水タンクを装備。100Vのコンセントがあれば、いつでも本格的なエスプレッソの提供が可能です。

#### バリスタライト・インジケーターライト

加熱中やタンクの水切れ状態をマシン前面のインジケーターライトでお知らせ。抽出時のクレマを確認できるバリスタライトを標準装備。



ステン

#865718



レッド

#865716



ブラック

#865717



アイロー

#899059



ライトブルー

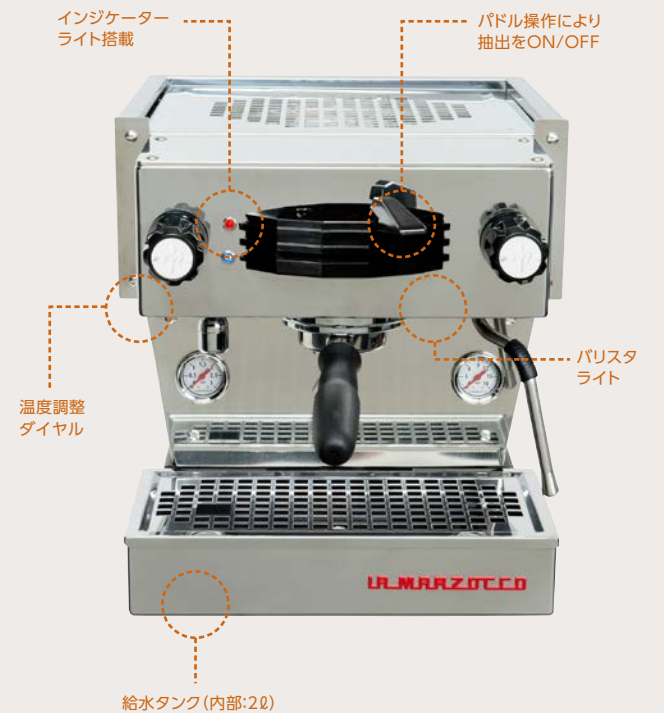
#899058



ホワイト

#865715

※レッド・アイロー・ライトブルーは受注生産品です。



客席側に向けても様になるラ・マルゾッコらしい背面デザイン

セミオート1連式 給水タンク式

ラ・マルゾッコ Linea mini

¥980,000(税抜)

排水トラペー容量(約) 2ℓ

ボイラー容量 コーヒー:0.17ℓ、スチーム:3.0ℓ、  
水タンク:2.0ℓ

熱湯抽出能力 6ℓ/h

エスプレッソ抽出能力 120杯/h(注1)

初動沸き上がり時間 約20分

電源・消費電力 単相100V・1230W

寸法 W357×D453(パドル含むD530)  
×H377mm

重量 30kg(乾燥重量)

※水道直結式は、給水キットが別途必要になります。  
(注1) 杯数はデミタスによるものです。

la marzocco専用オプション

#899073 給水キット(水道直結用)

¥27,340(税抜)



### ご案内

長期で安心してマシンを使用して頂けるよう、保守契約および5年保証付きプランをご準備しております。詳細につきましては、担当営業へお問い合わせください。