

# 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

# CUSTOM PARTS カスタムパーツ

la marzocco 社製エスプレッソマシンの個性的なカスタムパーツです。



LINEA MINI WALNUT WOODカスタマイズキット



GS3ガラスサイドパネル



WALNUTネイキッドポルタフィルター

#878257 LINEA MINI WALNUT WOOD  
カスタマイズキット ¥117,600 (税抜)

#878205 LINEA MINI HOME  
CONNECT KIT ¥43,740 (税抜)

#850653 GS3  
ガラスサイドパネル ¥96,000 (税抜)

#897984 WALNUT  
ネイキッドポルタフィルター ¥36,460 (税抜)

## 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、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。



#878060  
ラ・マルゾッコ スイフトmini  
¥401,000 (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	W170xD320xH470mm
重量	13.5kg

オートタンピング機能  
※ラ・マルゾッコ製ポルタフィルターのみ使用可  
※1カップ用フィルター使用不可



#897185  
ラ・マルゾッコ Volcanik  
¥501,000 (税抜)

ホッパー容量	1.3kg
能力	50Hz:170g/min, 60Hz:187g/min
電源:消費電力	単相100V・350W
寸法	W250xD310xH595mm
重量	20kg

エスプレッソ専用



#897186  
ラ・マルゾッコ  
Volcanik electronic  
¥562,000 (税抜)

ホッパー容量	1.3kg
能力	50Hz:170g/min, 60Hz:187g/min
電源:消費電力	単相100V・350W
寸法	W250xD310xH595mm
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  
¥222,000 (税抜)

ホッパー容量	0.6kg
能力	50Hz:84g/min, 60Hz:102g/min
電源:消費電力	単相100V・250W
寸法	W180xD249(384トレースむ) xH472mm
重量	10.5kg

エスプレッソ専用

背面のエンブレムは  
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  
※KB90を除く  
ボトムレスフィルター  
(#884011) ¥35,000 (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Φ80xH223mm
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)
シリコングルーブガスケット(#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9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 〒004-0005 札幌市厚別区厚別東5条1丁目4番26号 TEL(011)898-3636 FAX(011)897-1467  
東京営業所/東京ショールーム 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル TEL(03)5400-5720 FAX(03)5400-5723  
名古屋営業所/名古屋ショールーム 〒451-0046 名古屋市中区牛島町5番4号 TEL(052)587-7678 FAX(052)587-7677

●価格は2022年5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/>

大阪営業所/大阪ショールーム 〒530-0055 大阪市北区野崎町9番9号 永楽ニッセビル TEL(06)7178-8674 FAX(050)3156-0674  
福岡営業所 〒813-0062 福岡県福岡市東区松島6丁目2-1 TEL(092)292-0335 FAX(050)3156-0687  
福岡ショールーム 〒812-0011 福岡県多摩郡多摩郡1丁目3-13 多摩郡ビル TEL(092)292-0335 FAX(050)3156-0687



# la marzocco

handmade in florence





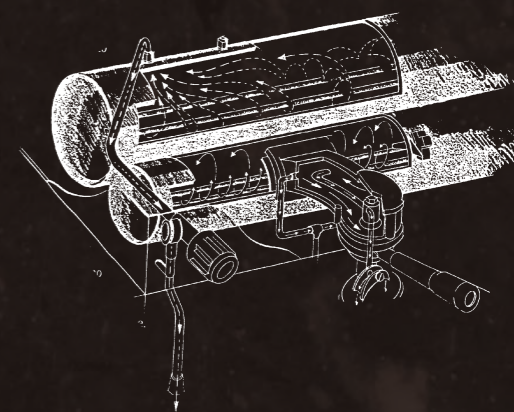
# la marzocco

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。

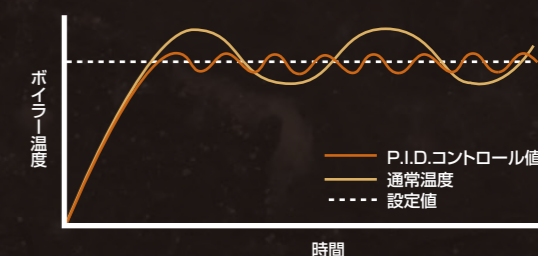


## プロフェッショナルのためのエスプレッソマシン。



### 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
GB5 S	03
KB90	05
STRADA AV	06
STRADA EP / STRADA MP / LEVA S / LEVA X	07
Linea PB	08
Linea / GS-3	09
Linea mini	10
カスタムオーダー / カスタムパーツ / エスプレッソ専用グラインダー / オプション	11

# GB5 S

elegant engineering with superior temperature control

## 信頼のテクノロジーとエレガントなデザインの融合

### 【Machine Quality】

#### デュアルボイラー&PID

コーヒー、スチームを異なる温度制御・ボイラーで管理。バリスタの求めるエスプレッソ抽出、スチームの最適な温度にそれぞれ設定が可能です。

#### バリスタライト標準搭載

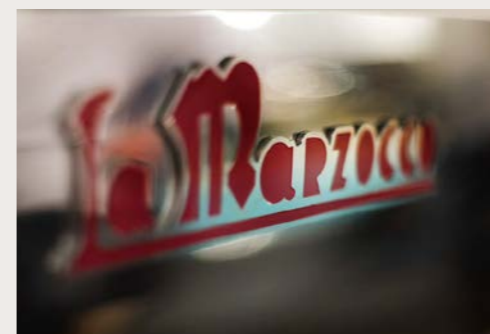
抽出中のクレマの状態が視認しやすいバリスタライト。スタンバイ時に調光が行われる新タイプのバリスタライトです。

#### KB90 テクノロジーのスチームワンド

操作性はもちろん、メンテナンス性が向上したスチームワンドでラテアートも自由自在です。

#### 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GB5 にも取付可能に。重量制御が可能になり、エスプレッソ抽出の再現性が向上します。  
※受注生産オプションです。



### 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。



GB5 S-2



GB5 S-2 バックスタイル

### 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。



#878061 セミオート2連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ GB5 S-2

¥2,846,000(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)



#878062 セミオート3連式 水道直結式

ラ・マルゾッコ GB5 S-3

¥3,268,000(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)

受注生産品

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。

# 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



#### オートスチームフラッシュ

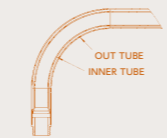
ポルタフィルターをグループから外すと、自動的にフラッシング動作がスタート。従来のお湯のみのフラッシングでは取りきれなかったスクリーンの汚れを、スチームとお湯の順番で洗浄することにより、スクリーンをより清潔な状態に保ち、コーヒーのクオリティを安定させます。

#### 1000回抽出後のスクリーン



#### 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。



#### 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は体現しています。



#### ストレートイン・ポルタフィルター

グループにポルタフィルターを真っ直ぐ差し込むだけで装着が可能に。グラインドから抽出までの作業動作が一連となり、最高のワークフローを実現。バリスタの手に掛かる負担を軽減します。



# 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ポ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。



ボタン操作のみでの抽出が可能

※スチームワンドプロテクション付は受注生産となりますので、詳しくは担当営業までお問い合わせください。

グループ毎に温度設定が可能な独立コーヒーポイラー



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)。



#### セミオート2連式 水道直結式 受注生産品

#872176	ラ・マルゾッコ KB90-2
¥3,542,000 (税抜)	
排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	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	
¥3,867,000 (税抜)	
排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	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)

#### 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
AUTO BREW RATIO	
¥4,082,000 (税抜)	
排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	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	
¥4,479,000 (税抜)	
排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	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)杯数はデミタスによるものです。

#### #899987 セミオート2連式 水道直結式

#899987	ラ・マルゾッコ strada AV-2
¥3,024,000 (税抜)	
排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	コーヒー:1.3ℓx2、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	W800×D675×H475mm
重量	70kg(乾燥重量)

#### #897331 セミオート3連式 水道直結式

#897331	ラ・マルゾッコ strada AV-3
¥3,522,000 (税抜)	
排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	コーヒー:1.3ℓx3、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	W1000×D675×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

抽出中のパドル操作で、  
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。



## 【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

パ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のため、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

抽出中にパ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。バリスタの手技により、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)。

グループごとに温度設定が可能な独立ボイラー。

パドル操作により、蒸らし・抽出を自在にコントロール。



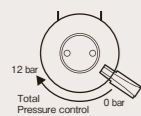
strada EP-3 バックスタイル



strada EP-3  
カップの大きさなどで高さの調節が可能なドリップトレイ。

## 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。



Total Pressure control



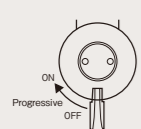
strada MP-3 バックスタイル



strada MP-3

## 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パ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。



Progressive Pressure control

### パドル式/セミオート2連式 水道直結式

#884397	受注生産品	コンセント形状
ラ・マルゾッコ strada MP-2	¥2,750,000 (税抜)	30A
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	W800×D675×H475mm	
重量	70kg (乾燥重量)	

### パドル式/セミオート3連式 水道直結式

#884398	受注生産品	コンセント形状
ラ・マルゾッコ strada MP-3	¥3,030,000 (税抜)	30A
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	W1000×D675×H475mm	
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

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。

## 【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のため、常に安定したエスプレッソが抽出できます。

### 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。



leva S



leva S バックスタイル

## 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。

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 バックスタイル

## 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はレバ式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。

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。

### セミオート2連 水道直結式

#898209	受注生産品	コンセント形状
ラ・マルゾッコ LEVA S-2	¥3,304,000 (税抜)	30A
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	コンセント形状
ラ・マルゾッコ LEVA S-3	¥3,590,000 (税抜)	30A
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	コンセント形状
ラ・マルゾッコ LEVA X-2	¥4,164,000 (税抜)	30A
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	コンセント形状
ラ・マルゾッコ LEVA X-3	¥4,576,000 (税抜)	30A
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、高硬度で耐磨耗性に優れたルビー製のリストリクター (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-2

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	受注生産品	コンセント形状
ラ・マルゾッコ Linea PB-2	¥2,762,000 (税抜)	20A
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)	

### セミオート3連式 水道直結式 受注生産品

#879646	受注生産品	コンセント形状
ラ・マルゾッコ Linea PB-3	¥3,205,000 (税抜)	30A
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)	

(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-1  
バックスタイル



Linea-2



Linea-1



#817666

セミオート1連式 水道直結式



ラ・マルゾッコ Linea-1  
¥1,819,000 (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  
¥2,160,000 (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  
¥2,582,000 (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-3

### Lineaの特長

エスプレッソ抽出温度調整機能搭載。

# GS3

professional-grade espresso equipment,  
built for the home

## ボタン毎の抽出量設定が可能な、 100V&コンパクトモデル。

小型ながらオペレーション性を求めるユーザーにフィットします。

### 【Machine Quality】

#### ストラダスタイルの露出型グループ

高い安定性を誇るデュアルボイラー&デュアルPIDを小型モデルながら搭載。最高のエスプレッソ抽出をアシスト。

#### 業務用モデル同様に 定量抽出(Auto Volumetric)の プログラムが可能

抽出の再現性を支えてくれます。ストレスなくスチームングを行いながら抽出作業が可能です。

#### 100V&給水タンク式

小規模店舗からイベント会場、非外食店舗など幅広いシーンでご活用いただけます。



#885095

セミオート1連式 給水タンク式



ラ・マルゾッコ  
GS-3(100V)AV  
¥1,938,000 (税抜)

排水トレイ容量(約)	2ℓ
ボイラー容量	コーヒー:1.5ℓ、スチーム:3.5ℓ
熱湯抽出能力	10ℓ/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10分
電源・消費電力	単相100V・1240W
寸法	W400×D530×H355mm
重量	32kg(乾燥重量)

(注1)杯数はデミタスによるものです。

# 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ライトでお知らせ。抽出時のクレマも確認できるバリスタライトを標準装備。



インジケータライト搭載

パドル操作により抽出をON/OFF



ステン

#865718



レッド

#865716

受注生産品



ブラック

#865717



イエロー

#899059

受注生産品



ホワイト

#865715



ライトブルー

#899058

受注生産品



温度調整ダイヤル

バリスタライト

給水タンク(内部:2ℓ)

セミオート1連式 給水タンク式



ラ・マルゾッコ Linea mini  
¥1,033,000 (税抜)

排水トレイ容量(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。



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

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。