

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。



カスタム例-Linea PB 2グループ

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 ●Linea PB ●Linea Classic S

※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。

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

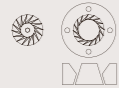
#878257 Linea Mini WALNUT WOOD
カスタマイズキット

#878205 Linea Mini HOME
CONNECT KIT

#850653 GS3
ガラスサイドパネル

#897984 WALNUT
ネイキッドポルタフィルター

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。



#897185

Volcanik

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	W250×D310×H595mm
重量	20kg

エスプレッソ専用

※在庫限りで受注発注



#897186

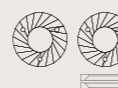
Volcanik Electronic

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	W250×D310×H595mm
重量	20kg

エスプレッソ専用

※在庫限りで受注発注

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

Lux D

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	W180×D249(384トレース) ×H472mm
重量	10.5kg

エスプレッソ専用

※ブラック・ホワイトは在庫限りで受注発注

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

La Marzocco
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)



セミオート用
コーヒーライン洗浄剤
ESP-1500
(#885267)

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)
ポルタフィルターシングル	(#866948)
2カップ用フィルター	(#881277)
ポルタフィルターダブル	(#866947)
ブラインドフィルター	(#881273)
ポルタフィルタースプリング	(#881270)
ディフューザースクリーン(ライオンロゴ)	(#899189)
ポルタフィルター用ガasket8mm	(#881252)
ディフューザーネジ	(#881254)
CREMAPROエスプレッソブラシ	(#873156)
シリコングループガasket	(#868247)

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

SCM本部広域営業部 〒107-0052 東京都港区赤坂8-5-26 住友不動産青山ビル西館 TEL(03)4416-8876 FAX(050)3156-2465

■ 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 TEL(011)898-3636 FAX(011)897-1467	〒107-0052 東京都港区赤坂8-5-26 住友不動産青山ビル西館 TEL(03)4416-8878 FAX(050)3156-2468	〒451-0046 名古屋市中区牛島町5番4号 TEL(052)587-7678 FAX(052)587-7677	〒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	〒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	〒812-0011 福岡県博多区博多駅前1丁目31番9号ニッセビル TEL(092)292-0335 FAX(050)3156-0687

- 掲載情報は2024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/>



la marzocco

handmade in florence





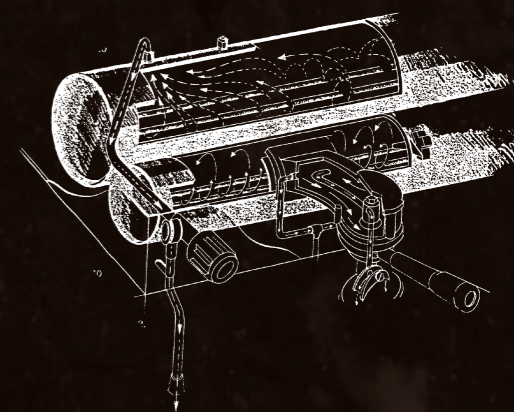
la marzocco

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。
 La Marzocco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。

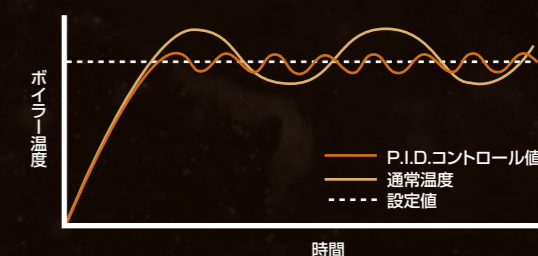


プロフェッショナルのためのエスプレッソマシン。



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
Leva S / Leva X	07
Linea PB	08
Linea Classic S / GS3	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

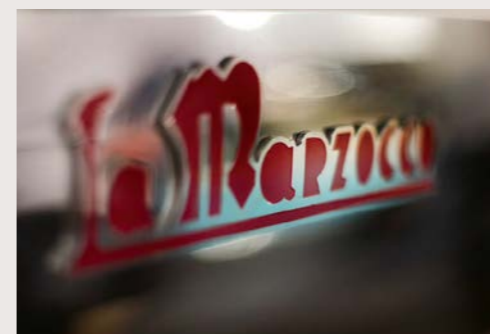
抽出中のクレマの状態が視認しやすいバリスタライト。スタンバイ時に調光が行われる新タイプのバリスタライトです。

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 S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 Sは、La Marzocco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グループ



GB5 S 2グループ 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	#878062	セミオート3連式	水道直結式
GB5 S 2グループ			GB5 S 3グループ		
排水	50mmφ立ち上げ		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		ボイラー容量	コーヒー5.0ℓ、スチーム11.0ℓ	
熱湯抽出能力	16ℓ/h		熱湯抽出能力	19ℓ/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35分	
電源・消費電力	単相200V・3730W		電源・消費電力	単相200V・4930W	
寸法	W770×D640×H545mm		寸法	W970×D640×H545mm	
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。

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
- 火傷を防ぐプロタッチ・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。

1,000回抽出後のスクリーン



スチームフラッシュ

湯のみ



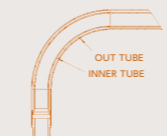
KB90 2グループ



KB90 2グループ バックスタイル

プロタッチ・スチームワンド

スチームワンドが二重構造になっているため熱くなりやすく、バリスタの火傷を防ぎます。



OUT TUBE

INNER TUBE

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ふLa Marzocco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。

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Stradaではパドルによる圧カプロファイリングを必要としておりましたが、Strada 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。
- プロタッチ・スチームワンド
スチームワンドが二重構造になっているため熱くなりやすく、バリスタの火傷を防ぎます。



Strada AV 3グループ

直接触れても熱くなりにくい、プロタッチ・スチームワンド

Strada AV 3グループ バックスタイル

Strada AV 2グループ

Strada AV 2グループ 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

#872176 受注発注品



KB90 2グループ

排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	コーヒー:1.3ℓx2、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:4340W
寸法	W807xD612xH524mm
重量	77kg(乾燥重量)

セミオート2連式 水道直結式

#872174



KB90 2グループ

排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	コーヒー:1.3ℓx2、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:4340W
寸法	W807xD612xH524mm
重量	80kg(乾燥重量)

セミオート3連式 水道直結式

#872177 受注発注品



KB90 3グループ

排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	コーヒー:1.3ℓx3、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:5830W
寸法	W1047xD612xH524mm
重量	101kg(乾燥重量)

セミオート3連式 水道直結式

#872178 受注発注品



KB90 3グループ

排水	50mmφ立ち上げ
ポイラー容量	コーヒー:1.3ℓx3、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:5830W
寸法	W1047xD612xH524mm
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

Strada AV 2グループ

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	W800xD675xH475mm
重量	70kg(乾燥重量)

#897331 セミオート3連式 水道直結式

Strada AV 3グループ

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	W1000xD675xH475mm
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。

Leva

high performance espresso machine

La Marzocco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。

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 3グループ 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。

グループごと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 S 3グループ



Leva X 2グループ バックスタイル

Leva Xの特長

グループごと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。

グループごと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。



Leva X 2グループ

(注1)杯数はデミタスによるものです。

Linea PB

a la marzocco classic, re-imagined

長い歴史に基づいた 技術を備えた温故知新なモデル



【Machine Quality】

省スペース化

Lineaの製造開始から25年、様式的にもLa Marzocco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) デジタルディスプレイ (コーヒー&スチーム)



Linea PB 3グループ

バリスタライト
※オプションとなります。



Linea PB 2グループ



Linea PB 2グループ バックスタイル

セミオート2連式 水道直結式
#879645 受注発注品

Linea PB 2グループ

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
#879646 受注発注品

Linea PB 3グループ

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 Classic S

an industry icon



Linea Classic S 1グループ



Linea Classic S 2グループ



Linea Classic S 3グループ

La Marzocco社の普及の名作 「Linea」シリーズがリニューアル。 象徴的なデザインと信頼性・新たな価値を 兼ね備えたNEWモデル。

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、スチームしながらも安定した温度でエスプレッソが抽出できます。

セミオート1連式 水道直結式

#851513

Linea Classic S 1グループ

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	W493×D585×H522mm
重量	41kg(乾燥重量)



セミオート2連式 水道直結式

#851514

Linea Classic S 2グループ

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200・3600W
寸法	W693×D585×H522mm
重量	59kg(乾燥重量)



セミオート3連式 水道直結式

#851515 **受注発注品**

Linea Classic S 3グループ

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	W993×D585×H522mm
重量	73kg(乾燥重量)



(注1)杯数はデミタスによるものです。



Linea Classic S 3グループ
バックスタイル

GS3

professional-grade espresso equipment,
built for the home

【Machine Quality】

ストラダスタイルの露出型グループ
グループヘッドのみを露出させた設計となっており、クレマの状態の視認性が向上。作業スペースを広くとることが可能となりました。

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つながり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** **受注発注品**

GS3 AV

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、水タンク:2.0ℓ
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 バトル操作により抽出をON/OFF

温度調整
ダイヤル

バリスタライト

給水タンク(内部:2ℓ).....



客席側に向けても様になる
La Marzoccoらしい背面デザイン



ステン
#865718



ブラック
#865717



ホワイト
#865715

セミオート1連式 給水タンク式

Linea Mini

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(バトル含む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)

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。