

MACHINE TRADITIONNELLE · 2 GROUPES · TALL CUP

Linea Classic S 2GR Tall Cup

Marque : **La Marzocco** · Distribué, installé et entretenu par Cafés Bibal

La référence du café de spécialité : stabilité thermique La Marzocco, garde haute pour les grands formats.

Coffee shops

Hôtels premium

Magma Pro

Expert Comptoir

LE MATÉRIEL

Type	Machine traditionnelle — 2 groupes
Débit conseillé	Au-delà de 100 cafés / jour — service spécialité continu

ENCOMBREMENT & RACCORDEMENTS

Dimensions (H × L × P)	521 × 711 × 584 mm
Poids	59 kg
Puissance	4 600 W
Alimentation	220V triphasé (3P CE)

PILOTAGE & CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non connecté
--------------	--------------

LA MISE EN ŒUVRE BIBAL

Mode d'acquisition	Sur devis
Offre associée	Expert Comptoir / Magma Pro (Coffee Shop / Hôtel Premium)
Moulin obligatoire	Oui — Mahlkönig E65W Grind-by-Sync (accompagnement Magma Pro)
Formation	Accompagnement barista Magma Pro compris dans la mise en service
Entretien	Détartrage régulier à la charge du client — les pannes liées au calcaire ne sont pas couvertes

L'OFFRE DANS LAQUELLE ELLE S'INSTALLE

Expert Comptoir

Le geste barista au comptoir, avec la formation et le SAV qui vont avec.

POUR ALLER PLUS LOIN

Tarifs, configuration et délais : votre conseiller Bibal établit une proposition sur votre volume et votre comptoir.

04 67 70 05 01bibal.pro/machine-linea-classic-s

Caractéristiques communiquées à titre indicatif, susceptibles d'évolution sans préavis — document non contractuel, hors tarifs. Détartrage à la charge du client.