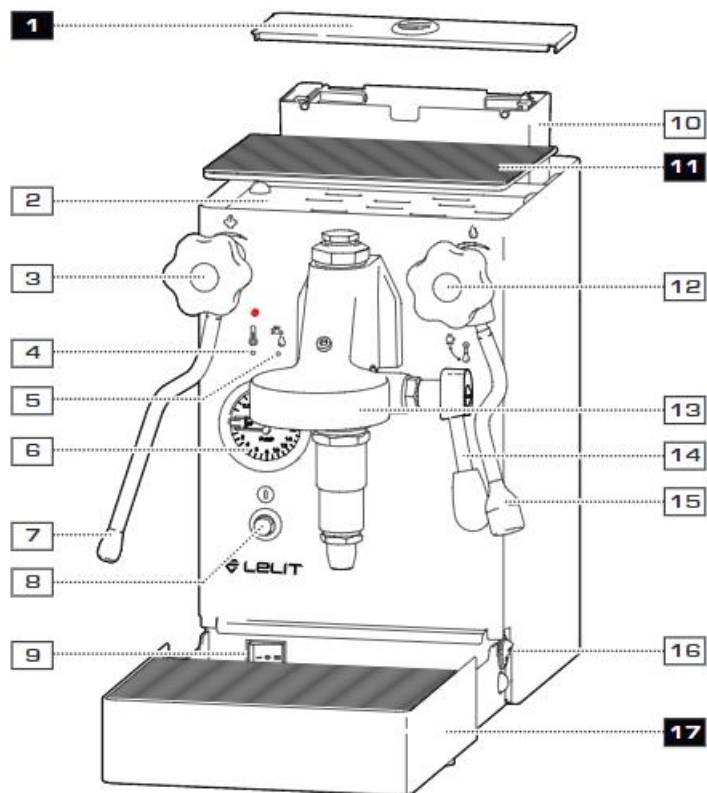


LELIT MaraX

PL62X

V2

Ce document est destiné à illustrer les principales caractéristiques de la LELIT MaraX V2 (PL62X), par rapport à l'ancien modèle V1.



- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle du réservoir à eau amovible | 9. Bouton de sélection de température |
| 2. Surface chauffée avec grille support tasse | 10. Réservoir d'eau de 2,6L |
| 3. Robinet vapeur | 11. Grille support de tasses |
| 4. Indicateur lumineux : machine prête à l'utilisation | 12. Robinet d'eau chaude |
| 5. Indicateur lumineux: réservoir à eau plein | 13. Groupe à café |
| 6. Double manomètre pour pression vapeur et pression de la pompe pendant l'extraction | 14. Levier du groupe à café |
| 7. Buse vapeur multidirectionnelle et anti-brûlure | 15. Buse eau chaude multidirectionnelle et anti-brûlure |
| 8. Interrupteur ON/OFF | 16. Bouton de sélection du modeX |
| | 17. Bac de drainage amovible |

Caractéristiques générales*

- **Robinets vapeur et eau chaude** : logo LELIT en relief visible du dessus. Plus long que les anciens, ils sont plus éloignés du corps de l'appareil, ce qui permet de prévenir d'éventuelles égratignures.
- **Filtres IMS** en d'acier inoxydable 304 : 1 dose (9-11 g), 2 doses (16-18 g), 2 doses PLUS (18-21 g), filtre aveugle
- **Réservoir à eau** avec le logo LELIT en relief
- **Nouveau système de drainage de la valve OPV** : renvoie l'eau directement dans le réservoir à eau plutôt que dans le bac de drainage. Ce qui permet à l'utilisateur de vider moins souvent le bac de drainage et la consommation d'eau est réduite de moitié
- **Nouveau logo sérigraphié** sur le devant de la machine ce qui lui donne un nouveau look minimaliste

*Les caractéristiques ci-dessus ont été progressivement intégré dans la MaraX V1 à partir d'avril 2021

Mise à jour du logiciel

Changement de mode

La MaraX a 2 modes de fonctionnement qui lui permettent d'augmenter les performances thermiques de la machine :



Mode X vapeur

Dans ce mode, la machine fonctionne comme si elle était équipée de 2 bouilloires. En effet, elle garantit la disponibilité de la vapeur et ce lorsque l'extraction est terminée. Dans ce scénario, le profil de température de l'extraction café est moins stable mais se précise durant l'infusion. L'échangeur de chaleur travaille de façon plus intense afin de balancer les variations de température à l'intérieur de la bouilloire durant le processus d'extraction.

L'élément chauffant est hautement actif :

- A. Durant l'extraction café afin de maintenir une stabilité thermique selon le profil d'extraction
- B. Après l'extraction café afin de permettre la création de vapeur suffisante

Scénario d'utilisation idéal : Boissons à base de lait tel que Flat White ou Cappuccino



Mode X Café

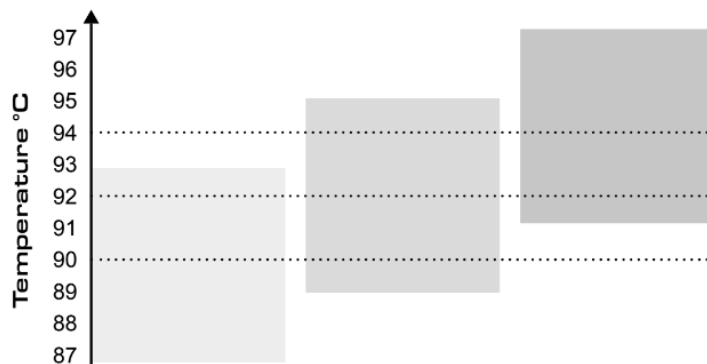
Dans ce mode, la machine fonctionne comme si elle était équipée d'une seule bouilloire contrôlée par PID. Le logiciel éteint alors la bouilloire vapeur pendant l'extraction du café ce qui permet d'une part de réduire le risque de surchauffe (problème souvent lié aux machines à échangeur de chaleur), et d'autre part cela permet d'optimiser la stabilité thermique. Afin de reconnaître dans quel mode l'appareil est, il suffit d'éteindre puis de rallumer la machine; si le témoin de l'interrupteur ON/OFF clignote, cela indique que le Mode X Café est actif.

Scénario d'utilisation idéal : Café de spécialité (grains peu torréfié)

Réglage de température

Le commutateur est encore localisé derrière le bac d'écoulement, il sert à changer la plage de température de la bouilloire entre I chaud, 0 normal, II très chaud. Les différentes températures permettent à l'utilisateur d'extraire différents grains de café selon leurs différentes caractéristiques :

- RÉGLAGE I: 92°C – suggéré pour la torréfaction mi-noir, donnera un goût équilibré aux notes chocolatées et de noisette
- RÉGLAGE 0: 90°C – suggéré pour une torréfaction foncée, confère plus de corps et laisse paraître les notes intenses de chocolat noir et de cacao.
- RÉGLAGE II: 94°C – suggéré pour la torréfaction claire, le goût en sortira fruitier, l'acidité équilibrée et le corps sirupeux



Sur les machines qui fonctionnent avec un échangeur de chaleur, la température d'extraction est extrêmement dépendante de la température de la vapeur, étant donné qu'elles ont une seule bouilloire. Sur la MaraX, les deux températures sont indépendantes dû au système de double NTC.

Boost de vapeur

À chaque fois que le levier d'infusion est activé puis désactivé, le logiciel indique à la machine d'allumer l'élément chauffant. Cela arrive pour 2 raisons : d'une part, l'élément chauffe l'eau froide qui vient d'être introduite dans la bouilloire et d'autre part, la pression de la vapeur pour mousser le lait augmente.

Cela veut donc dire que l'utilisateur peut simplement mousser du lait sans faire une extraction de café, pour augmenter la pression vapeur, il suffit de lever puis abaisser le levier café afin d'avoir plus de 1,2 bar de pression vapeur pendant 120 secondes.

Le boost de vapeur est actif pendant 120 secondes car cela permet à l'utilisateur de mousser une grande quantité de lait tout en prévenant une trop grande fluctuation de température qui pourrait affecter les prochains cafés.

Profil de température

Le profil de température suit le paramètre choisi sur l'appareil : le Mode X Café ou le Mode X Vapeur. Cependant, les 2 modes ont les caractéristiques suivantes en commun.

- **La chauffe de la machine est rapide** : la machine est prête pour utilisation en moins de 24 minutes. Cette caractéristique était déjà présente sur la MaraX V1
- La chauffe de la machine **ne dépend pas** du mode paramétré sur la machine

Système de double NTC (Negative Temperature Coefficient)

La MaraX est équipée de 2 capteurs de température, lui permettant une chauffe plus rapide ainsi qu'une excellente stabilité thermique lors de la production de vapeur et d'eau chaude. De plus, cela fonctionne comme un système à double contrôle. En effet, lorsqu'un des capteurs détecte une fluctuation de température, l'élément chauffant s'active pour rétablir cette dernière.

Finalement, MaraX répond à deux problèmes communs aux échangeurs de chaleurs traditionnels:

Dans un premier temps, en limitant la surchauffe qui survient lors de préparations de café successives, tout en soutenant la saveur des cafés.

Dans un deuxième temps, en réduisant le problème d'écoulement du thermosiphon. 10 minutes après le dernier café, le logiciel indique à la pompe de s'activer afin d'éliminer les bulles d'air présente dans le circuit hydraulique afin de rétablir les valeurs de pression paramétrées. Le groupe ne devient donc jamais froid car l'eau chaude est toujours en mouvement dans le circuit hydraulique.