

# fb80

La fb80 è ideale per ambienti dove la qualità in tazza e il design assumono eguale importanza.

**un modello che rispecchia la ricerca di perfezione de la marzocco, e l'espressione di eccellenza.**

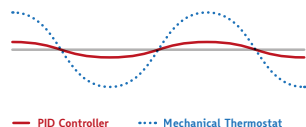
Un gruppo di pre-riscaldamento dinamico assicura che l'acqua in entrata nella caldaia caffè sia esattamente a 77 gradi Celsius. L'acqua, riscaldata a 77° sostituisce l'acqua calda in uscita dal gruppo, riducendo gli sbalzi di temperatura all'interno della caldaia caffè. Un controllo algoritmico di temperatura PID riduce ulteriormente l'oscillazione termica all'interno della caldaia caffè. Il gruppo di erogazione, progettato da Piero Bambi, e un gicleur integrato riducono la canalizzazione affinché l'acqua non lasci mai spazio all'aria all'interno la caldaia caffè che rimane quindi satura. Questo permette inoltre di eliminare ogni tipo di instabilità termica durante l'erogazione.



**la marzocco**

handmade in florence

# fb80 caratteristiche e specifiche



## PID

Il controllo PID utilizza un algoritmo per regolare quando e per quanto tempo la resistenza entra in funzione all'interno della caldaia caffè. Il controllo PID permette una più stabile ed efficiente regolazione energetica. Con questo livello di controllo, la variazione di temperatura viene drasticamente ridotta, raggiungendo una maggiore stabilità termica. Il barista può regolare la temperatura nella caldaia caffè fino ad un preciso valore numerico usando una semplice pulsantiera senza bisogno di rimuovere i pannelli della macchina.

## Tecnologia a Doppia Caldaia

Caldaie separate per ottimizzare l'erogazione dell'espresso e la produzione di vapore.

### Gruppi Saturi

Assicurano una stabilità termica senza eguali, caffè dopo caffè.

### Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

### Gigler in Rubino

I gigler in rubino resistono all'erosione ed alla formazione di incrostazioni.

### Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

## Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

### Sistema di Stabilità Termica

La temperatura viene stabilizzata al passaggio dell'acqua attraverso ogni componente.

### Portafiltri e Filtri di Alta Precisione

I portafiltri e filtri di alta precisione in acciaio inossidabile migliorano la consistenza e la qualità in tazza.

### Lance Vapore 'Performance Touch'\*

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

### Barista Lights\*

L'illuminazione a led consente al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

## Scaldatasse\*

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino alla giusta temperatura.

### Auto Steam\*

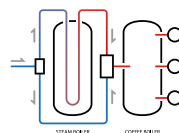
Semplice sistema di erogazione del vapore che si arresta automaticamente alla temperatura desiderata.

### Gambe alte\*

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

### Colori Personalizzati\*

Colori personalizzabili su richiesta mediante il Sistema di colori RAL.



\* Solo su ordinazione

## 2 Gruppi 3 Gruppi 4 Gruppi

Altezza (cm/in)	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1
Larghezza (cm/in)	75,5 / 29,7	95,5 / 37,6	119,5 / 47
Profondità (cm/in)	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7
Peso (kg/lbs)	63 / 138,9	75 / 165,3	107 / 235,9
Vtaggio	200V Mono/Trifase	200V Mono/Trifase	200V Mono/Trifase
	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase
	380V Trifase	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio	4600	6100	8000
Wattaggio Opzionale	3600	4800	6800
Caldaia Caffè (litri)	3,4	5	6,8
Caldaia Vapore (litri)	7	11	15