

# gs3

Les performances à la maison -  
La technologie et les performances  
de La Marzocco dans une empreinte  
élégante et autonome.

équipement pour espresso de  
niveau professionnel, conçu  
pour la maison.

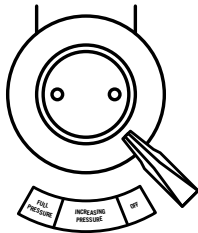
Le groupe d'ingénierie La Marzocco a entrepris de capturer la technologie la plus avancée de La Marzocco et de la traduire en une machine à espresso pour la maison. La gs3 se caractérise par un système à stabilité thermique utilisé dans La Marzocco Strada, et inclut un système de préchauffage, un contrôleur numérique PID, des groupes saturés, un système à double chaudière et un affichage numérique. Ces fonctions en font une luxueuse plateforme de préparation pour espressos : tout ce que vous pourriez souhaiter comme quelqu'un qui souhaite apprécier un espresso de la meilleure qualité à la maison. Tout ce qui vous reste à faire est de moudre, doser et tasser.



**la marzocco**

handmade in florence

# gs3 caractéristiques et spécifications



## Commande Mécanique

Le nouveau système conique mechanical paddle, est inspiré par l'unité mécanique à l'origine sur La Marzocco GS - la première machine à double chaudière et groupes saturés (1970). Ce système avec la valve conique assure un contrôle progressif du débit de l'eau et de la pression par un orifice interne, avant d'appliquer la pression maximale. La nouvelle valve conique contrôle la pré-infusion tandis que la pompe volumétrique est active. Ce système dynamique permet de réduire le phénomène de channeling pour une extraction plus équilibrée.

## Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

## Groupes Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

## Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

## Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

## Système de stabilité thermique

La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

## Pompe interne

La pompe est placée à l'intérieur de la machine sans compromettre les performances.

## Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

## Gicleur en rubis

Les gicleurs en rubis résistent à la corrosion et à l'encrassement.

## Réservoir Pour l'Eau

Un réservoir pour l'eau intégré de 3,5 litres rend le système hydraulique optionnel.

## Buses à vapeur Performance Touch

Buses à vapeur à hautes performances qui sont froides au toucher.

## Manomètre sur la Chaudière

Permet de lire la pression effective au point d'extraction (seulement sur la version MP).

### 1 Groupe

Hauteur (cm/in)	35,5 / 14
Largeur (cm/in)	40 / 16
Profondeur (cm/in)	53 / 21
Poids (kg/lbs)	34,5 / 76,1
Voltage	220V Monophasé 110V Monophasé
Watt Standards	2120 (220V) 1620 (110V)
Chaudière Café (litres)	1,5
Chaudière Vapeur (litres)	3,5