

linea pb

La Línea PB, diseñada y nombrada en reconocimiento a Piero Bambi, introduce un nuevo nivel de rendimiento, fiabilidad y destreza.

una máquina para trabajo pesado, que captura el pasado y a la vez mira hacia el futuro.

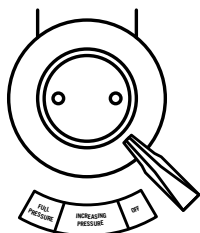
La Línea PB cuenta con el icónico cuerpo de acero inoxidable de La Marzocco, actualizado con líneas simplificadas y un perfil reducido. La máquina está equipada con un software de interfaz exclusiva fácil de usar que brinda al barista control funcional directo sobre la temperatura de la caldera, el volumen de elaboración del café, la dosis de agua caliente del grifo, el retrolavado automático y otras opciones. El perfil reducido y el área de trabajo ampliada de la Línea PB añaden practicidad, sin pasar por alto el diseño italiano de renombre mundial.



la marzocco

handmade in florence

línea pb características y especificaciones



Pala Mecánica

La nueva palanca mecánica cónica está inspirada por el grupo mecánico original empleado en La Marzocco GS - la primera máquina de doble caldera con grupos saturados (1970). Este sistema de válvula cónica garantiza un control progresivo del flujo y de la presión del agua a través de un orificio interno, antes de aplicar la presión total. La nueva válvula cónica de palanca controla la pre-infusión mientras la bomba volumétrica está ejecutando la presión total, así el barista puede realizar la pre-infusión en un grupo mientras otro grupo está extrayendo café. Este sistema dinámico le permite al barista reducir el fenómeno del "channeling" para obtener una extracción más balanceada.

PID Dual (café y vapor)

Te permite controlar electrónicamente la temperatura de la caldera de café y la caldera de vapor.

Tecnología de Doble Caldera

Calderas separadas para optimizar la erogación del café expreso y la producción de vapor.

Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica sin igual, café tras café.

Tapas de Grupos Piero

El agua nunca sale de la caldera de café durante el proceso de extracción, lo que elimina la inestabilidad

USB

Para actualizar fácilmente el firmware de la máquina.

Modo Eco

Se puede programar para que entre en modo de espera, lo que permite mejorar la eficiencia energética.

Limitador de flujo de rubí

Limitadores de flujo de rubí que resisten la formación de incrustaciones y la erosión.

Pantalla Digital

Programación intuitiva que simplifica la fijación de los parámetros de la máquina.

Porta Filtros y Cacillos de Alta Precisión

Los porta filtros y cacillos de alta precisión de acero inoxidable mejoran la consistencia y la calidad en la taza.

Funcionamiento con lanzas de salida del vapor táctiles*

Lanzas de salida del vapor de alto rendimiento que se mantienen frías al tacto.

Calienta-tazas*

Mantiene las tazas para café expreso y cappuccino a la temperatura ideal.

Luces del Barista*

La iluminación con leds permite al barista concentrarse en la extracción y la taza.

Patatas Altas*

Facilitan el acceso a la parte inferior de la máquina.

* Pedido Especial

	2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
Altura (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Anchura (cm/in)	71 / 28	95 / 37,4	119 / 46,9
Profundidad (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Peso (kg/lbs)	61 / 134,5	77 / 169,8	117 / 258
Voltaje	200V Mono/Trifásica	200V Mono/Trifásica	200V Mono/Trifásica
	220V Mono/Trifásica	220V Mono/Trifásica	220V Mono/Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
Watt Estándar	4600	6100	8000
Caldera Café (litros)	3,4	5	6,8
Caldera Vapor (litros)	7	11	15