

fb80

Le fb80 convient parfaitement aux lieux où la qualité de la tasse et le design sont d'importance égale.

reflète la poursuite de la perfection et l'expression de l'excellence de la marzocco.

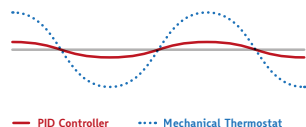
Un ensemble dynamique de préchauffeur garantit que l'eau entrant dans la chaudière café est précisément de 77 degrés Celsius. L'eau à 77 degrés Celsius remplace l'eau chaude quittant le groupe, en réduisant les variations de température dans la chaudière café. Un contrôleur de température PID à algorithme réduit en outre les fluctuations de températures dans la chaudière café. Le bouchon du groupe qui a été conçu par Piero Bambi, et un régulateur de débit intégré de couleur rubis réduit la canalisation pour assurer que l'eau ne quitte jamais la surface saturée de la chaudière café, en éliminant ainsi la présence d'instabilité de température pendant l'extraction.



la marzocco

handmade in florence

fb80 caractéristiques et spécifications



PID

Le régulateur PID utilise un algorithme pour réguler le moment et la durée d'engagement de l'élément chauffant dans le réservoir de brassage. Le régulateur PID permet une régulation de l'énergie plus efficace et stable. Avec ce niveau de contrôle, la variabilité de la température est réduite de façon spectaculaire, ce qui entraîne une température de brassage plus uniforme. Le barista peut régler la température du réservoir de brassage à une valeur numérique précise à l'aide d'un clavier simple sans avoir à enlever les panneaux de la machine.

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.

Double PID (café et vapeur)

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

Système de stabilité thermique

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

Gicleur en rubis

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

Économiseur d'Eau Chaude

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

Porte-filtres et Filtres de Haute Précision

Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

Busés à vapeur Performance Touch*

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

Chauffe-tasses*

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

Barista Lights*

L'illumination à led permet au

barista de focaliser son attention sur l'extraction et sur la tasse.

Auto Steam*

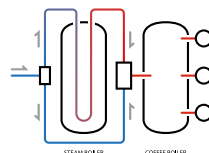
Simple système de distribution de la vapeur qui s'arrête automatiquement à la température désirée.

Pieds Hauts*

Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

Couleurs Personnalisées*

Couleurs pouvant être personnalisées sur demande (ral nécessaire).



* Option sur commande.

2 Groupes

3 Groupes

4 Groupes

Hauteur (cm/in)	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1
Largeur (cm/in)	75,5 / 29,7	95,5 / 37,6	119,5 / 47
Profondeur (cm/in)	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7
Poids (kg/lbs)	63 / 138,9	75 / 165,3	107 / 235,9
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	4600	6100	8000
Watt Optionnels	3600	4800	6800
Chaudière Café (litres)	3,4	5	6,8
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15