

fb80

La fb80 es ideal para los sitios donde la calidad dentro de la taza y el diseño tienen la misma importancia.

refleja la búsqueda de la perfección de la marzocco y la expresión de la excelencia.

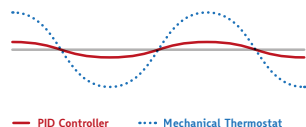
La unidad dinámica de precalentamiento garantiza que el agua que entra a la caldera de café esté a 76 °C (170 °F). El agua a esta temperatura reemplaza al agua caliente que sale del grupo, de esta manera se reducen los cambios de temperatura en la caldera del café. Un controlador de temperatura de identificación de parámetros (PID) basado en algoritmos reduce al mínimo la fluctuación de temperatura en la caldera del café. La cubierta del grupo, diseñada por Piero Bambi, y un limitador de flujo de rubí integrado reducen el caudal para garantizar que el agua nunca salga de la zona saturada de la caldera del café, de esta manera se elimina la inestabilidad de la temperatura durante el proceso de elaboración del café.



la marzocco

handmade in florence

fb80 características y especificaciones



PID

El controlador digital de identificación de parámetros (PID) utiliza un algoritmo para regular cuándo y por cuánto tiempo se activa el elemento calefactor en la caldera del café. El controlador PID permite regular la energía de forma más eficiente y estable. Con este nivel de control, la variabilidad de la temperatura se reduce considerablemente, dando como resultado una temperatura de preparación más consistente. El barista puede ajustar la temperatura de la caldera del café a un valor numérico preciso usando un sencillo teclado sin tener que quitar paneles de la máquina.

Tecnología de Doble Caldera

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

Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica sin igual, café tras café.

Pantalla Digital

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

Limitador de flujo de Rubí

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

PID Dual (café y vapor)

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

Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura del agua para el tè.

Sistema de Estabilidad Térmica

A medida que el agua pasa a través de cada elemento, la temperatura se estabiliza cada vez más

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 espresso y cappuccino a la temperatura ideal.

Luces del Barista*

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

Auto Steam*

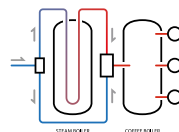
Simple sistema de erogación de vapor que se detiene automáticamente al alcanzar la temperatura deseada.

Patas Altas*

Facilitan el acceso a la parte inferior de la máquina.

Colores Personalizados*

Colores que se pueden personalizar a pedido (RAL necesario).



* Pedido Especial

2 Grupos

3 Grupos

4 Grupos

Altura (cm/in)	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1
Anchura (cm/in)	75,5 / 29,7	95,5 / 37,6	119,5 / 47
Profundidad (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
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
Watt Opcionales	3600	4800	6800
Caldera Café (litros)	3,4	5	6,8
Caldera Vapor (litros)	7	11	15