

fb80

Die fb80 ist ideal für Lokale, in denen die Qualität in der Tasse und das Design der Maschine von gleicher Wichtigkeit sind

la marzoccos abbild im bestreben nach perfektion und dem ausdruck von exzellenz.

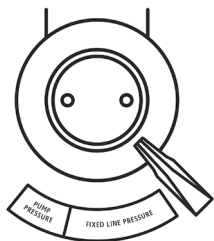
Ein dynamisches Vorheizsystem sorgt dafür, dass das Wasser bei genau 80°C in den Kaffeeboiler strömt. Etwa 80°C heißes Wasser ersetzt also das aus der Gruppe austretende Brühwasser, wodurch die Temperaturschwankungen im Kaffeeboiler drastisch reduziert werden. Eine auf speziellen Algorithmen basierende PID-Temperatursteuerung trägt zusätzlich zur Verringerung von Temperaturschwankungen im Kaffeeboiler bei. Der von Piero Bambi entworfene Gruppendeckel und ein integrierter Giglieur, reduzieren die Gefahr des sogenannten Channeling und sorgen dafür, dass das Wasser den gesättigten Bereich des Kaffeeboilers niemals verlässt, wodurch die Temperaturstabilität während des Brühvorgangs gewährleistet bleibt.



la marzocco

handmade in florence

fb80 eigenschaften und spezifikationen



Mechanische Steuerung

Die mechanische Steuerung geht zurück auf die mechanische Brühgruppe, die ursprünglich bei der La Marzocco GS von 1970 benutzt wurde, der ersten Espressomaschine mit Dualboiler-System und gesättigten Brühgruppen. Dieses Ventilsystem erlaubt es dem Barista, den Kaffee mit einem niedrigen Druck (Leitungsdruck) zu sättigen, bevor die obligatorischen 9 Bar Brühdruck einsetzen. Auch wenn der Vorgang ein wenig komplexer ist, erlaubt dieses dynamische System dem Barista, die Variablen der Präinfusion zu kontrollieren und die Gefahr des sogenannten "Channeling" zu verringern, um eine ausgeglichene Extraktion zu erreichen.

Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressobrühens und der Dampferzeugung.

Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

Gigleure aus Rubin

Die Gigleure aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

Tassenwärmer*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

High Legs*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

Barista Lights*

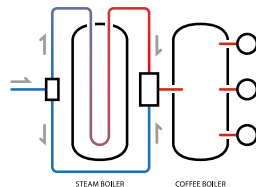
Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

Auto Steam*

Das einfach zu betätigende Dampfsystem, das sich automatisch bei der gewünschten Temperatur abschaltet.

Wunschfarben*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).



* nur auf Bestellung

2 Gruppen

3 Gruppen

4 Gruppen

Höhe (cm/in)	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1
Breite (cm/in)	75,5 / 29,7	95,5 / 37,6	119,5 / 47
Tiefe (cm/in)	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7
Gewicht (kg/lbs)	63 / 138,9	75 / 165,3	107 / 235,9
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4600	6100	8000
Leistung Optional	3600	4800	6800
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	7	11	15