

gb5

La gb5 ha ridefinito lo standard di stabilità termica nelle moderne apparecchiature per espresso.

elegante progettazione con un controllo termico superiore.

Equipaggiata di una scheda CPU e progettata per un controllo termico superiore, grazie alla tecnologia PID, la gb5 combina linee armoniose e curve graziose con una tecnologia potente e all'avanguardia, coerente con il classico design e spirito de La Marzocco.

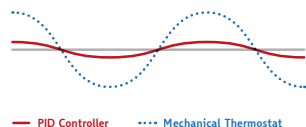
La macchina è una compagna discreta per qualsiasi caffetteria, mentre la sua impareggiabile stabilità termica fornisce una rapida erogazione di acqua e vapore anche nella più critica delle ore di punta mattutina. La tecnologia PID ha reso possibile ridefinire lo standard di stabilità termica nelle moderne macchine da caffè espresso.



la marzocco

handmade in florence

gb5 caratteristiche e specifiche



PID

Il controllo PID utilizza un algoritmo per regolare quando e per quanto tempo la resistenza entra in funzione all'interno della caldaia caffè. Il controllo PID permette una più stabile ed efficiente regolazione energetica. Con questo livello di controllo, la variazione di temperatura viene drasticamente ridotta, raggiungendo una maggiore stabilità termica. Il barista può regolare la temperatura nella caldaia caffè fino ad un preciso valore numerico usando una semplice pulsantiera senza bisogno di rimuovere i pannelli della macchina.

Tecnologia a Doppia Caldaia

Caldaie separate per ottimizzare l'erogazione dell'espresso e la produzione di vapore.

Gruppi Saturi

Assicurano una stabilità termica senza eguali, caffè dopo caffè.

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Portafiltri e Filtri di Alta Precisione

I portafiltri e filtri di alta precisione in acciaio inossidabile migliorano la consistenza e la qualità in tazza.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare

elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Gigler in Rubino

I gigler in rubino resistono all'erosione ed alla formazione di incrostazioni.

Sistema di Stabilità Termica

La temperatura viene stabilizzata al passaggio dell'acqua attraverso ogni componente.

Lance Vapore 'Performance Touch'*

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Scaldatasse*

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino alla giusta temperatura.

Barista Lights*

L'illuminazione a led consente al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

Auto Steam*

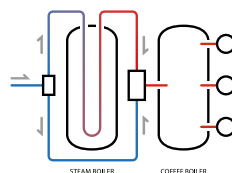
Semplice sistema di erogazione del vapore che si arresta automaticamente alla temperatura desiderata.

Gambe alte*

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Colori Personalizzati*

Colori personalizzabili su richiesta mediante il Sistema di colori RAL.



* Solo su ordinazione

	2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
Altezza (cm/in)	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7
Larghezza (cm/in)	75 / 29,5	95 / 37,4	119 / 46,9
Profondità (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Peso (kg/lbs)	62 / 136,7	74 / 163,1	105 / 231,5
Vtaggio	200V Mono/Trifase	200V Mono/Trifase	200V Mono/Trifase
	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase
	380V Trifase	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio	4600	6100	8000
Wattaggio Opzionale	3600	4800	6800
Caldaia Caffè (litri)	3,4	5	6,8
Caldaia Vapore (litri)	7	11	15