

# gs3

Rendimiento en el hogar: la tecnología y el rendimiento de La Marzocco en una máquina elegante e independiente.

**una máquina para espresso de nivel profesional, pero diseñada para el hogar.**

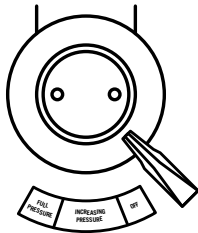
El equipo de ingenieros de La Marzocco se dio a la tarea de extraer la tecnología más avanzada de La Marzocco y aplicarla en una máquina de espresso casera. La gs3 cuenta con el sistema de estabilidad térmica usado en La Marzocco Strada, incluyendo un sistema de precalentamiento, un controlador digital de temperatura (PID), grupos saturados, un sistema de caldera doble y una pantalla digital. Estas características dan lugar a una lujosa plataforma de elaboración de espresso: todo lo que podría desear una persona que quiere disfrutar de un espresso de la mejor calidad en casa. Lo único que tiene que hacer es moler, dosificar y prensar el café.



**la marzocco**

handmade in florence

# gs3 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. Este sistema dinámico le permite al barista reducir el fenómeno del "channeling" para obtener una extracción más balanceada.

## Tecnología de Doble Caldera

Calderas independientes para optimizar la erogación del café exprés 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.

## Economizador de Agua Caliente

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

## Sistema de Estabilidad Térmica

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

## PID Dual (café y vapor)

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

## Depósito Para Agua

Un depósito para el agua integrado de 3,5 litros hace que la instalación hidráulica sea opcional.

## Bomba Interna

Bomba interna independiente sin comprometer el rendimiento.

## Limitador de flujo de Rubí

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

## Funcionamiento con lanzas de salida del vapor táctiles

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

## Manómetro en la Caldera

Permite leer la presión efectiva en el punto de extracción (sólo en la versión MP).

### 1 Grupo

Altura (cm/in)	35,5 / 14
Anchura (cm/in)	40 / 16
Profundidad (cm/in)	53 / 21
Peso (kg/lbs)	34,5 / 76,1
Voltaje	220V Monofásica 110V Monofásica
Watt Estándar	2120 (220V) 1620 (110V)
Caldera Café (litros)	1,5
Caldera Vapor (litros)	3,5