

gb5

Элегантный дизайн с превосходным контролем температуры.

gb5 пересмотрел стандарт стабильности температуры в современной индустрии кофемашин эспрессо.

Оборудованная электронной платой и предназначенная для превосходного контроля температуры, модель "gb5" гармонично сочетает плавные линии и изгибы, объединенные с передовыми технологическими достижениями, в соответствии с классическим дизайном и духом компании "La Marzocco" ("Ла Марзокко"). Данная модель удачно впишется в атмосферу любой кофейни или кофе-бара. Непревзойденная стабильность температуры обеспечивает равномерную подачу воды и пара даже в утренние часы-пик, при максимальном скоплении посетителей. Gb5 переопределил стандарт для стабильности температуры в современном кофе эспрессо-оборудовании в свете технологии «PID».



"Ла Марзокко"
Ручная работа, сделано
во Флоренции.

gb5 характеристики и спецификации



Механический рычаг

Механический рычаг, вдохновленный оригинальными механическими группами, использованными на "La Marzocco GS" – первой двух бойлерной эспрессо кофемашине с насыщенными группами (1970). Эта система клапана позволяет бариста пропитать кофе при низком давлении (линия давления) водой перед подачей в полном объеме при давлении в 9 бар. В тоже время, эта динамическая система позволяет бариста контролировать переменную предварительной инфузии и уменьшить линию подачи для более сбалансированной экстракции.

Два нагревательных бойлера

Отдельные бойлеры оптимизируют процесс заваривания кофе и производства пара.

Насыщенные группы

обеспечивают непревзойденную термостабильность, раз за разом.

Цифровой дисплей

Интуитивно понятное управление упрощает настройку параметров машины.

Экономайзер горячей воды

Позволяет точно настроить температуру водопроводной воды для чая.

Двойной PID-регулятор (кофе и пар)

Позволяет автоматически контролировать температуру кофейного и парового котельных бойлеров.

Ruby Flow Restrictors

Рубиновые ограничители потока противодействуют образованию накипи и эрозии.

Портафильтры и прецизионные корзины

Портафильтры из нержавеющей стали и прецизионные корзины улучшают качество и консистенцию приготовленного кофе в чашке.

Подогреватель чашек *

Поддерживайте температуру в приготовленной чашке эспрессо и капучино, которые нагреваются до правильной температуры.

Бариста Лайтс *

Светодиодное освещение позволяет вам аккуратно установить и извлечь чашку с приготовленным напитком.

Автоматический пар *

Простая паровая система автоматически отключается при желаемой температуре.

Высокие ножки *

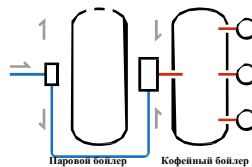
Упрощают доступ к устройству под корпусом машины.

Персонализированный цвет *

Настраиваемые цвета, основанные на цветовой системе RAL (специальный заказ).

Система термостойкости

Когда вода проходит через каждый элемент, температура дополнительно стабилизируется.



*Специальный заказ

2 Группы

3 Группы

4 Группы

Высота (см / дюйм)	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7
Ширина (см / дюйм)	75 / 29,5	95 / 37,4	119 / 46,9
Глубина (см / дюйм)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Вес (кг / фунт)	62 / 136,7	74 / 163,1	105 / 231,5
Напряжение	200В одиночный / 3 фазы	200В одиночный / 3 фазы	200В одиночный / 3 фазы
	220В одиночный / 3 фазы	220В одиночный / 3 фазы	220В одиночный / 3 фазы
	380В 3 фазы	380В 3 фазы	380В 3 фазы
Элементы питания	4600	6100	8000
Дополнительные элементы питания	3600	4800	6800
Емкость котельного бойлера (литров)	3,4	5	6,8
Емкость парового котла (литров)	7	11	15

"La Marzocco" ("Ла Марзокко"): Виа Ла-Торре 14/Н, Лок. Ла-Торре, 50038 - Скарперия (Флоренция), Италия

Тел: +39 055 849191 | Факс: +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com