

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.

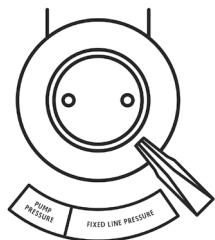
La macchina è una compagna discreta per qualsiasi caffetteria, mentre la sua impareggiabile stabilità termica fornisce una rapida erogazione di acqua e vapore anche nella più critica delle ore di punta mattutina. La tecnologia PID ha reso possibile ridefinire lo standard di stabilità termica nelle moderne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



la marzocco

handmade in florence

gb5 caratteristiche e specifiche



Comando Meccanico

Il Comando Meccanico si ispira al gruppo meccanico utilizzato originariamente su La Marzocco GS – la prima macchina espresso a doppia caldaia e con gruppi saturi (1970). Questo Sistema valvolare permette al barista di saturare il caffè con acqua a bassa pressione (line pressure), prima di applicare i canonici 9 bar di pressione. Sebbene sia più complesso, questo sistema dinamico permette al barista di avere controllo sulla variabile della pre-infusione e ridurre il cosiddetto ‘channeling’ per un’estrusione più bilanciata.

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.

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.

Portafiltri e Filtri di Alta Precisione

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

Scaldatazza*

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino alla giusta temperatura.

Barista Lights*

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

Auto Steam*

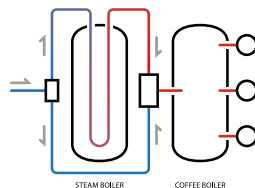
Semplice sistema di erogazione del vapore che si arresta automaticamente alla temperatura desiderata.

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
Voltaggio	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