

FB/80

high tech mit stil

Diese Maschine weist PID-Temperaturregelung, Kontrollrelais, Vorheizsystem und einstellbaren Dampfdruck auf. Die Maschine FB/80 bringt die Temperaturstabilität auf einen neuen hohen Stand, indem sie alle Maschinenfunktionen elektronisch überwacht. Innenliegende gesättigte Brühgruppen und Dual-Boiler-Technologie. Ideal für Einsätze, wo eine Spitzenqualität in der Kaffeetasse und das Design gleichermaßen wichtig sind.

LA MARZOCCO SRL
Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia
(Florence) - ITALY
T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

LA MARZOCCO SALES
& MARKETING OFFICE
Via delle Stelline 9
20146 Milano - ITALY
T: +39 02 365 54 095
F: +39 02 365 54 150

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

Standardausstattung



Dual-Boiler-System

Getrennte Boiler optimieren das Espresso-Brühen und die Dampfproduktion.



Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene thermische Stabilität, eine Tasse nach der anderen.



Digitales Display

Ein intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Maschinenfunktionen.



Heisswasser-Feinmischventil

Feineinstellung der Teewasser-Temperatur durch Mischen von Frischwasser mit Wasser aus dem Dampfboiler



Vorheizsystem

Dieses erhöht die Produktivität durch das Vorheizen des in den Kaffeeboiler einströmenden Wassers.



P.I.D.-Temperaturregelung

Elektronische Kontrolle der Brühtemperatur des Espresso ($\pm 0,5$ °C).



Optionen



Tassenwärmer

Dieser hält die Espresso- und Cappuccino-Tassen auf der richtigen Temperatur.



Portaflon™ Kit

Leicht zu reinigende Siebträger und Dampfzangen.



Lampen für den Barista

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



Auto Steam

Das einfach zu betätigende Dampfsystem schaltet sich automatisch bei der von Ihnen gewünschten Temperatur ab.



Große Tassen / Becher

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz großer Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen (+2,5 cm/1inch Höhe)



Hohe Gerätefüße

Damit gelangt man besser unter die Maschine (+7,5cm/3inch Höhe)



Persönlich gewählte Farbe

Auf Anfrage kann eine vom Kunden gewünschte Farbe lackiert werden (RAL-Nr. erforderlich).



Durch die Kontrolle des Wasserflusses und Drucks mit Hilfe eines internen Ventils können Sie ebenfalls die höhere Qualität des gebrühten Kaffees erzielen, die man gedanklich traditionsgemäß mit den „Hebel“-Maschinen verbindet. Durch eine handgesteuerte Präinfusion erhält man unterschiedliche Geschmackskomponenten, wodurch man die Ausgewogenheit und den Grundgeschmack jeder Tasse gebrühten Kaffees beeinflussen und damit einen runden, sanften Espresso herstellen kann, der durch seinen Glanz und süße, delikate Geschmacksnoten besticht.
(PID-Standard in der MP-Ausführung)

2 gruppen

3 gruppen

4 gruppen

	2 gruppen	3 gruppen	4 gruppen
Höhe cm	48,5	48,5	48,5
Breite cm	75,5	95,5	119,5
Tiefe cm	62,7	62,7	62,7
Gewicht kg	64	74	94
Spannung Wechselstrom in Volt	200 mono/3phasig 220 mono/3phasig 380 3phasig	200 mono/3phasig 220 mono/3phasig 380 3phasig	200 mono/3phasig 220 mono/3phasig 380 3phasig
Elemente mit hohen Wattzahl	4600	6100	8000
Dampfboiler Fassungs-vermögen Liter	7	11	14,5
Kaffeeboiler Fassungs-vermögen Liter	3,4	5	6,8

Erhältliche Zertifizierungen:



Maschinen lieferbar in Ausführung automatisch (AV), halbautomatisch (EE) und mit mechanischen Hebeln bzw. Paddle (MP). Heizelemente mit hoher Leistung sind bei den Modellen für 200V 3phasig und für 220 V 3phasig 4 Gruppen, nicht lieferbar. Alle technischen Angaben können ohne Mitteilungspflicht geändert werden. Die Standardfarben der Maschinen sind Rot oder Blau Antigua.