

LA MARZOCCO®

HANDMADE IN FLORENCE



GS/3

die "kleine" professionelle

Die Kaffeemaschine GS/3 von La Marzocco setzt grundlegend neue Maßstäbe in der Klasse der Haushaltsmaschinen bis hin zur leichten Gewerbenutzung. Sie lässt sich erfolgreich mit den besten am Markt verfügbaren großvolumigen Maschinen vergleichen. Mit ihrer kleinen Standfläche, nach Wahl mit Wassertank oder Festwasseranschluß, eignet sich das Modell GS/3 für den Hausgebrauch und verfügt darüber hinaus über ausreichend Dampfkraft und Leistungsreserven für viele gewerbliche Anforderungen, darunter Restaurants, Catering und Büros.

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 optimalen 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).



Wasservorratsbehälter

Durch den eingebauten Wassertank mit 3,5 Liter Fassungsvermögen ist der Anschluß an die Festwasserleitung nicht unbedingt nötig.

Optionen



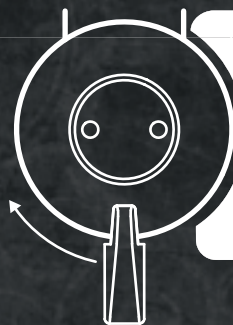
Portaflon™ Siebträger

Leicht zu reinigende Siebträger



Glasabdeckungen

Geben Sie Ihrer Maschine durch transparente Abdeckungen aus Sekuritglas ein individuelles Aussehen.



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)

1 gruppe

Höhe cm	35,5
Breite cm	40
Tiefe cm	53
Gewicht kg	33
Spannung Wechselstrom in Volt	110 (14,6 A) oder 220 (9,6 A)
Wattstärke gesamt	2100 (Ausführung 220V) oder 1600 (Ausführung 110V)
Dampfboiler Fassungs-vermögen Liter	3,5
Kaffeeboiler Fassungs-vermögen Liter	1,5

Erhältliche Zertifizierungen:



Maschinen lieferbar in den Ausführungen automatisch (AV) oder mit mechanischen Hebeln bzw. Paddle (MP). Das Modell GS/3 besitzt eine integrierte Rotationspumpe. Alle technischen Angaben können ohne Mitteilungspflicht geändert werden.