

LA MARZOCCO®

HANDMADE IN FLORENCE



**GS/3**

## la "Pequeña" profesional

Con sus características comparables a las máquinas profesionales actualmente en el mercado, la GS/3 de La Marzocco establece un nuevo estándar entre las máquinas de café para uso doméstico y pequeños ambientes comerciales. Las dimensiones reducidas, con depósito interno y la posibilidad de conectarla a la instalación hidráulica, el volumen de erogación del vapor y la estabilidad de las prestaciones, hacen de la GS/3 la solución ideal tanto para uso doméstico como para ambientes comerciales como catering, restaurantes y oficinas.

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](http://www.lamarzocco.com)  
[info@lamarzocco.com](mailto:info@lamarzocco.com)



# Estándar



## Tecnología de doble caldera

Las calderas separadas optimizan la erogación del café expreso y la producción de vapor.



## Grupos saturados

Garantizan una estabilidad térmica insuperable, café tras café.



## Display digital

La programación intuitiva facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.



## Economizador agua caliente

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



## Pre calentamiento agua-café

Aumenta la productividad pre-calentando el agua que entra en la caldera café.



## P.I.D.

Permite controlar electrónicamente la temperatura de erogación del café ( $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ).



## Depósito interno

Gracias al depósito interno de 3,5 litros, la decisión de conectarla a la instalación hidráulica es facultativa.



## Accesorios opcionales



## Portafilters Portaflon™

Portafiltros fáciles de limpiar.



## Paneles de vidrio

Personaliza tu máquina con los paneles laterales transparentes de vidrio templado.



Controlando mecánicamente la presión y la cantidad de agua mediante una válvula interna, es posible reproducir la altísima calidad en taza que tradicionalmente se atribuye a las máquinas "de palanca". La pre-infusión manual permite dar la preferencia a otros componentes además del aroma, que repercuten en el equilibrio y en la corporosidad del café, con el fin de obtener un café expreso más agradable y más suave que resalte la luminosidad, la dulzura y la delicadeza de la mezcla.

(P.I.D. estándar en la configuración MP)

## 1 grupo

Alto cm	35,5
Ancho cm	40
Profundidad cm	53
Peso kg	33
Voltaje VAC	110 (14,6 amps) o 220 (9.6 amps)
Potencia total vatios	2100 (versión 220V) o 1600 (versión 110V)
Capacidad caldera vapor litros	3,5
Capacidad caldera café litros	1,5

Certificaciones:



Las máquinas están disponibles en configuración automática (AV) y con mando mecánico (MP). La GS/3 está provista de bomba volumétrica interna. Todas las especificaciones técnicas están sujetas a modificaciones sin previo aviso.