

gb5

La gb5 a redéfini la norme de stabilité de température dans un équipement moderne d'espresso.

ingénierie élégante avec contrôle supérieur de la température.

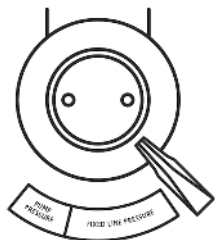
Munie d'une carte CPU et conçue pour un contrôle supérieur de la température, la gb5 associe des lignes gracieuses et des courbes harmonieuses avec des avancées technologiques puissantes, dans le respect du design et de l'esprit classiques de La Marzocco. La machine est le compagnon discret de tout café. Sa stabilité de température inégalée assure une extraction et une vapeur constantes lors du pic matinal de clients. La gb5 a redéfini la norme de stabilité de température dans un équipement moderne d'espresso à la lumière de la technologie « PID ».



la marzocco

handmade in florence

gb5 caractéristiques et spécifications



Commande mécanique

La commande mécanique s'inspire du groupe mécanique utilisé originellement sur la machine La Marzocco GS, première machine espresso à double chaudière et groupe saturé (1970). Ce système à vanne manuelle permet au barista de mouiller le café avec de l'eau et basse pression (pression du réseau), avant d'appliquer les 9 bar de pression. Bien que complexe, ce système dynamique permet au barista d'avoir un contrôle sur la variable de la pré-infusion et réduire le phénomène de « tunnel » pour une extraction plus équilibrée.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Groupe Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Gicleur en rubis

Les gicleurs en rubis résistent à la corrosion et à l'encrassement.

Système de stabilité thermique

La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

Porte-filtres et Filtres de Haute Précision

Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

Chauffe-tasses*

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

Barista Lights*

L'illumination à led permet au barista de focaliser son attention sur l'extraction et sur la tasse.

Auto Steam*

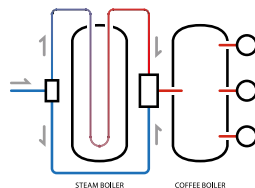
Simple système de distribution de la vapeur qui s'arrête automatiquement à la température désirée.

Pieds Hauts*

Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

Couleurs Personnalisées*

Couleurs pouvant être personnalisées sur demande (ral nécessaire).



* Option sur commande.

2 Groupes

3 Groupes

4 Groupes

Hauteur (cm/in)	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7
Largeur (cm/in)	75 / 29,5	95 / 37,4	119 / 46,9
Profondeur (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Poids (kg/lbs)	62 / 136,7	74 / 163,1	105 / 231,5
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	4600	6100	8000
Watt Optionnels	3600	4800	6800
Chaudière Café (litres)	3,4	5	6,8
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15