

# 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.

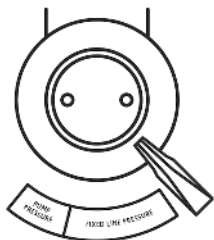
La macchina è una compagna discreta per qualsiasi caffetteria, mentre la sua impareggiabile stabilità termica fornisce una rapida erogazione di acqua e vapore anche nella più critica delle ore di punta mattutina. La tecnologia PID ha reso possibile ridefinire lo standard di stabilità termica nelle moderne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

## Scaldatasse\*

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino alla giusta temperatura.

## Barista Lights\*

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

## Auto Steam\*

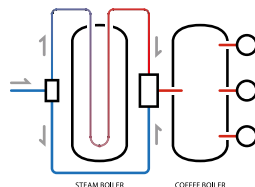
Semplice sistema di erogazione del vapore che si arresta automaticamente alla temperatura desiderata.

## 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
Vtaggio	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