

# gb5

## ingeniería elegante con un control superior de temperatura.

La gb5 ha redefinido el estándar para la estabilidad de la temperatura en los equipos modernos de espresso.

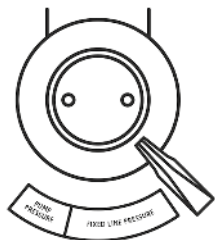
Equipada con un tablero CPU y diseñada para ofrecer un control superior de la temperatura, la gb5 combina líneas elegantes y curvas armoniosas con potentes avances tecnológicos, en línea con el diseño y el espíritu clásico de La Marzocco. Esta máquina es una discreta compañera para cualquier cafetería. Su inigualable estabilidad de temperatura proporciona agua para elaboración de café y vapor constante incluso en las horas pico de la mañana. La gb5 ha redefinido el estándar para la estabilidad de la temperatura en los equipos modernos de espresso gracias a la tecnología de identificación de parámetros (PID).



**la marzocco**

handmade in florence

# gb5 características y especificaciones



## Pala Mecánica

La Pala Mecánica está inspirada en el grupo mecánico original utilizado en La Marzocco GS – la primera máquina con doble caldera con grupos saturados (1970), este sistema de válvula permite al barista saturar el café con agua a baja presión (presión de línea) antes de aplicar los 9 bares totales de presión. Aunque es más complejo, este sistema dinámico permite al barista controlar la variable de la pre-infusión y reducir la canalización para lograr una extracción más equilibrada.

## Tecnología de Doble Caldera

Calderas independientes para optimizar la erogación del café espresso y la producción de vapor.

## Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica sin igual, café tras café.

## Pantalla Digital

Programación intuitiva que simplifica la fijación de los parámetros de la máquina.

## Economizador de Agua Caliente

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

## PID Dual (café y vapor)

Te permite controlar electrónicamente la temperatura de la caldera de café y de la caldera de vapor

## Limitador de flujo de Rubí

Limitadores de flujo de rubí que resisten la formación de incrustaciones y la erosión.

## Sistema de Estabilidad Térmica

A medida que el agua pasa a través de cada elemento, la temperatura se estabiliza cada vez más.

## Porta Filtros y Cacicillos de Alta Precisión

Los porta filtros y cacillos de alta precisión de acero inoxidable mejoran la consistencia y la calidad en la taza.

## Calienta-tazas\*

Mantiene las tazas para café espresso y cappuccino a la temperatura ideal.

## Luces Barista\*

La iluminación con leds permite al barista concentrarse en la extracción y la taza.

## Auto Steam\*

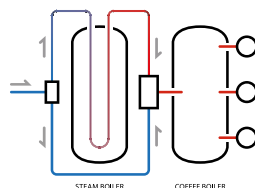
Simple sistema de erogación de vapor que se detiene automáticamente al alcanzar la temperatura deseada.

## Patas Altas\*

Facilitan el acceso a la parte inferior de la máquina.

## Colores Personalizados\*

Colores que se pueden personalizar a pedido (RAL necesario).



\* Pedido Especial

	2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
Altura (cm/in)	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7
Anchura (cm/in)	75 / 29,5	95 / 37,4	119 / 46,9
Profundidad (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
Voltaje	200V Mono/Trifásica	200V Mono/Trifásica	200V Mono/Trifásica
	220V Mono/Trifásica	220V Mono/Trifásica	220V Mono/Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
Watt Estándar	4600	6100	8000
Watt Opcionales	3600	4800	6800
Caldera Café (litros)	3,4	5	6,8
Caldera Vapor (litros)	7	11	15