

# gb5

Die gb5 hat den Standard für Temperaturstabilität bei modernem Espresso-Equipment neu definiert.

elegante ingenieurskunst für eine überlegene temperaturkontrolle.

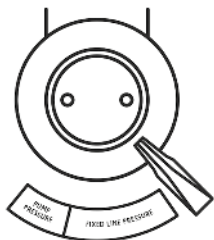
Mit einer CPU-Karte ausgestattet und für überlegene Temperaturkontrolle entwickelt, kombiniert die gb5 graziöse Linien und harmonische Kurven mit beeindruckender moderner Technologie im Einklang mit dem klassischen Geist und Design von La Marzocco. Die Maschine ist die dezente Ergänzung aller Cafés. Die unerreichte Temperaturstabilität liefert selbst zur morgendlichen Rush-Hour eine konstante Ausgabe von Brühwasser und Dampf. Die gb5 hat den Standard für Temperaturstabilität bei modernem Espresso-Equipment mit PID-Technologie neu definiert.



**la marzocco**

handmade in florence

# gb5 eigenschaften und spezifikationen



## Mechanische Steuerung

Die mechanische Steuerung geht zurück auf die mechanische Brühgruppe, die ursprünglich bei der La Marzocco GS von 1970 benutzt wurde, der ersten Espresso-Maschine mit Dualboiler-System und gesättigten Brühgruppen. Dieses Ventilsystem erlaubt es dem Barista, den Kaffee mit einem niedrigen Druck (Leitungsdruck) zu sättigen, bevor die obligatorischen 9 Bar Brühdruck einsetzt. Auch wenn der Vorgang ein wenig komplexer ist, erlaubt dieses dynamische System dem Barista, die Variablen der Präinfusion zu kontrollieren und die Gefahr des sogenannten "Channeling" zu verringern, um eine ausgewogenere Extraktion zu erreichen.

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espresso-Brühens und der Dampferzeugung.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widersteht Verschleiß und Verkalkung.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### Tassenwärmer\*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

### Barista Lights\*

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

### Auto Steam\*

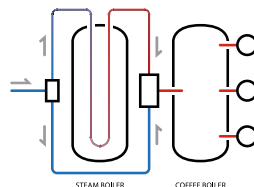
Das einfach zu betätigende Dampfsystem, das sich automatisch bei der gewünschten Temperatur abschaltet.

### High Legs\*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

### Wunschfarben\*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).



\* nur auf Bestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen	4 Gruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7
Breite (cm/in)	75 / 29,5	95 / 37,4	119 / 46,9
Tiefe (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Gewicht (kg/lbs)	62 / 136,7	74 / 163,1	105 / 231,5
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4600	6100	8000
Leistung Optional	3600	4800	6800
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	7	11	15