

FB/80

alta tecnología con estilo

Esta máquina dispone de la más avanzada tecnología del sector: el control de la temperatura PID, los relés en estado sólido, el sistema de precalentamiento de los grupos de erogación y un particular dispositivo para la regulación del flujo de vapor.

La FB/80 con sus grupos de erogación saturados y la tecnología de doble caldera asegura una mayor estabilidad de la temperatura del café, manteniendo monitorizadas electrónicamente todas las demás funcionalidades de la máquina.

La FB/80 es la máquina ideal donde la alta calidad en taza y el diseño asumen igual importancia.

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
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 y la estabilidad térmica pre-calentando el agua que entra en la caldera café.



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



Accesorios opcionales



Calienta-tazas
Mantiene las tazas para el café expreso y el capuchino a la adecuada temperatura.



Kit Portaflon™
Kit de portafiltros y tubos de vapor fáciles de limpiar.



Barista Lights
La iluminación a LED permite al barista de concentrarse en la erogación aunque en ambientes poco iluminados.



Auto Vapor
Fácil sistema de erogación del vapor que se detiene automáticamente a la temperatura deseada.



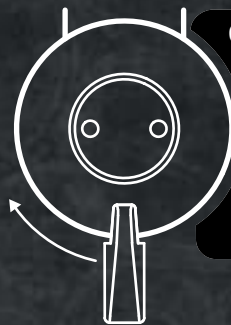
Base alta para tazas
Permite retirar los vasos altos o de cartón para llevar (+2,5 cm. de altura).



Patas altas
Facilitan el acceso a la parte inferior de la máquina (+7,5 cm. de altura).



Color personalizado
Colores personalizables bajo pedido (necesario RAL).



Grupo con Mando Mecánico

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 corposidad 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)

	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Alto cm	48,5	48,5	48,5
Ancho cm	75,5	95,5	119,5
Profundidad cm	62,7	62,7	62,7
Peso kg	64	74	94
Voltaje VAC	200 mono/trifásico 220 mono/trifásico 380 trifásico	200 mono/trifásico 220 mono/trifásico 380 trifásico	200 mono/trifásico 220 mono/trifásico 380 trifásico
Vatios resistencias sobredimensionadas	4600	6100	8000
Capacidad caldera vapor litros	7	11	14,5
Capacidad caldera café litros	3,4	5	6,8

Certificaciones:



Las máquinas están disponibles en configuración automática (AV), semi-automática (EE) y con mando mecánico (MP). Resistencias sobredimensionadas no disponibles en modelos de 4 grupos 200V trifásico y 220V trifásico. Los colores estándar de las máquinas son rojo metalizado y azul antiguo metalizado. Todas las especificaciones técnicas están sujetas a modificaciones sin previo aviso.