



FB/80

la haute technologie avec style

Cette machine est à la pointe de la technologie la plus avancée dans le secteur : le contrôle de la température PID, le système de préchauffage des groupes de débit et un dispositif spécial de réglage du flux de vapeur.

La FB/80, avec ses groupes de débit saturés et sa technologie à double chaudière, amène la stabilité thermique à un niveau plus haut par le contrôle électronique de toutes les fonctionnalités de la machine.

La FB/80 est la machine idéale pour les bars de grande classe où la qualité dans la tasse et le design sont également importants.

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

Standard



Technologie à double chaudière
Les chaudières séparées optimisent le débit de l'expresso et la production de vapeur.



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



Affichage numérique
La programmation intuitive facilite le réglage des paramètres de la machine.



Economiseur d'eau chaude
Il permet de régler avec précision la température de l'eau pour le café.



Préchauffeur d'eau-café
Il augmente la productivité en préchauffant l'eau qui entre dans la chaudière du café.



P.I.D.
Il permet de contrôler la température d'extraction de l'expresso objectivement (120,5 °C).



Options



Chauffe-tasses
Il conserve les tasses de l'expresso et du cappuccino à la bonne température.



Kit Portaflon™
Kit de porte-filtres et tuyaux de vapeur faciles à nettoyer.



Barista Lights
L'éclairage à LED permet au Barista de se concentrer sur l'extraction, même dans une ambiance sombre.



Vapeur automatique
Simple système de débit de la vapeur qui s'active automatiquement à la température souhaitée.



Groupe haut
Il permet d'extraire directement dans des verres ou des grands godaïns (+23 cm de hauteur).



Pieds hauts
Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine (+7,5 cm de hauteur).



Couleur personnalisée
Couleurs pouvant être personnalisées sur demande (nécessaire RAL).



Groupe à commande mécanique (MP)

Le contrôle mécanique de la pression et du débit d'eau au moyen d'une soupape interne permet de reproduire dans la tasse la très haute qualité attribuée traditionnellement aux machines « à levier ». La pré-infusion manuelle permet d'exalter les différents composants de l'arôme, se répercutant sur l'équilibre et le corps de l'expresso, pour produire des arômes plus denses et plus moelleux qui mettent en relief la douceur et la délicatesse du mélange.

	2 groupes	3 groupes	4 groupes
Hauteur cm	48,5	48,5	48,5
Largeur cm	75,5	95,5	119,5
Profondeur cm	62,7	62,7	62,7
Poids kg	64	74	94
Voltage VAC	200 mono/triphasé 220 mono/triphasé 380 triphasé	200 mono/triphasé 220 mono/triphasé 380 triphasé	200 mono/triphasé 220 mono/triphasé 380 triphasé
Watt résistances majorées	4600	6100	8000
Capacité chaudière vapeur litres	7	11	14,5
Capacité chaudière café litres	3,4	5	6,8

NSF



Les machines sont disponibles en configuration automatique (AV), semi-automatique (EE) et à commande mécanique (MP). Les résistances majorées ne sont pas disponibles sur les modèles à 4 groupes 200V triphasé et 220V triphasé. Les couleurs standard des machines sont rouge métallisé ou bleu antigua métallisé. Toutes les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.