

LA MARZOCCO



HANDMADE IN FLORENCE



FB/80

alta tecnologia con stile

Questa macchina vanta la più avanzata tecnologia nel settore: il controllo della temperatura PID, il sistema di preriscaldamento ed un particolare dispositivo per la regolazione del flusso di vapore.

La FB/80 con i suoi gruppi di erogazione saturi e la tecnologia a doppia caldaia assicura la più stabile temperatura del caffè, tenendo monitorate elettronicamente tutte le altre funzionalità della macchina.

La FB/80 è la macchina ideale laddove l'alta qualità in tazza ed il design assumono eguale importanza.

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



Tecnologia a doppia caldaia

Le caldaie separate ottimizzano l'erogazione dell'espresso e la produzione di vapore.



Gruppi saturi

Garantiscono una stabilità termica insuperabile, caffè dopo caffè.



Display digitale

La programmazione intuitiva facilita il settaggio dei parametri della macchina.



Economizzatore acqua calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.



Preiscaldatore acqua-caffè

Aumenta la produttività e la stabilità termica pre-riscaldando l'acqua entrante nella caldaia caffè.



P.I.D.

Consente di controllare elettronicamente la temperatura di erogazione dell'espresso (±0,5°C).

Opzioni



Scaldatazza

Mantiene le tazzole per l'espresso e il cappuccino alla giusta temperatura.



Kit Portaflon™

Kit di portafiltri e tubi di vapore facile da pulire.



Barista Lights

L'illuminazione a LED consente al barista di focalizzare l'estrazione anche in un ambiente buio.



Auto Steam

Sensibile sistema di erogazione del vapore che si ferma automaticamente alla temperatura desiderata.



Gambe alte

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina (+7,5 cm. in altezza).



Base alta

Consente di estrarre direttamente in bicchieri alti o di carta per l'asporto. (+2,5 cm. in altezza).



Colore personalizzato

Colori personalizzabili su richiesta (necessario BAI).



Gruppo a comando meccanico

Controllando meccanicamente la pressione e la portata dell'acqua tramite una valvola interna, è possibile riprodurre l'altissima qualità in tazza che tradizionalmente si attribuisce alle macchine "a leva". La pre-infusione manuale consente di esaltare componenti diversi dell'aroma, che si ripercuotono sull'equilibrio e sulla corposità del espresso, al fine di ottenere un aroma più pieno e più morbido che metta in risalto la dolcezza e la delicatezza della miscela.

	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza cm	48,5	48,5	48,5
Larghezza cm	75,5	95,5	119,5
Profondità cm	62,7	62,7	62,7
Peso kg	64	74	94
Voltaggio VAC	200 mono/trifase 220 mono/trifase 380 trifase	200 mono/trifase 220 mono/trifase 380 trifase	200 mono/trifase 220 mono/trifase 380 trifase
Watt resistenze maggiorate	4600	6100	8000
Capacità caldaia vapore litri	7	11	14,5
Capacità caldaia caffè litri	3,4	5	6,8

NSF

Le macchine sono disponibili in configurazione automatica (AV), semi-automatica (EE) e a comando meccanico (MP). Resistenze maggiorate non disponibili sui modelli a 4 gruppi 200V trifase e 220V trifase. I colori standard delle macchine sono rosso metallizzato o blu antico metallizzato. Tutte le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.