

LA MARZOCCO®

HANDMADE IN FLORENCE



GS/3

la "Pequeña" profesional

Con sus características comparables a las máquinas profesionales actualmente en el mercado, la GS/3 de La Marzocco establece un nuevo estándar entre las máquinas de café para uso doméstico y pequeños ambientes comerciales. Las dimensiones reducidas, con depósito interno y la posibilidad de conectarla a la instalación hidráulica, el volumen de erogación del vapor y la estabilidad de las prestaciones, hacen de la GS/3 la solución ideal tanto para uso doméstico como para ambientes comerciales como catering, restaurantes y oficinas.

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



P.I.D.

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



Depósito interno

Gracias al depósito interno de 3,5 litros, la decisión de conectarla a la instalación hidráulica es facultativa.



Accesorios opcionales



Portafilters Portaflon™

Portafiltros fáciles de limpiar.



Paneles de vidrio

Personaliza tu máquina con los paneles laterales transparentes de vidrio templado.



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 corporosidad 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)

1 grupo

Alto cm	35,5
Ancho cm	40
Profundidad cm	53
Peso kg	33
Voltaje VAC	110 (14,6 amps) o 220 (9.6 amps)
Potencia total vatios	2100 (versión 220V) o 1600 (versión 110V)
Capacidad caldera vapor litros	3,5
Capacidad caldera café litros	1,5

Certificaciones:



Las máquinas están disponibles en configuración automática (AV) y con mando mecánico (MP). La GS/3 está provista de bomba volumétrica interna. Todas las especificaciones técnicas están sujetas a modificaciones sin previo aviso.