

LA MARZOCCO



HANDMADE IN FLORENCE



GS/3

la "Petite" professionnelle

Avec ses performances comparables aux machines professionnelles actuellement sur le marché, la GS/3 de La Marzocco érige un nouveau standard dans les machines à café pour usage domestique et petits environnements commerciaux. L'encombrement réduit, le réservoir interne ou la possibilité de la relier à l'installation hydraulique, le volume de débit de la vapeur et ses prestations stables, font de la GS/3 la solution idéale pour l'usage domestique et commercial chez les traiteurs, dans les restaurants ou les bureaux.

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 thé.



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 électroniquement ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$).



Réservoir interne
Grâce à son réservoir interne de 3,5 litres, la connexion de la machine à l'installation hydraulique devient facultative.

Options



Porte-filtres Portaflon™
Porte-filtres faciles à nettoyer.



Panneaux en verre
Personnalisez votre machine avec les panneaux latéraux transparents en verre trempé.



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.

1 groupe

Hauteur cm	35,5
Largeur cm	40
Profondeur cm	53
Poids kg	33
Voltage VAC	110 (14,6 amp.) ou 220 (9,6 amp.)
Puissance totale Watt	2100 (version 220V) or 1600 (version 110V)
Capacité chaudière vapeur litres	3,5
Capacité chaudière café litres	1,5

