

LA MARZOCCO



HANDMADE IN FLORENCE



GS/3

la "Piccola" professionale

Con le sue performance paragonabili alle macchine professionali attualmente sul mercato, la GS/3 de La Marzocco fissa un nuovo standard tra le macchine da caffè per uso domestico e piccoli ambienti commerciali. L'ingombro ridotto, il serbatoio interno e la possibilità di funzionare collegata all'impianto idraulico, il volume di erogazione del vapore e la stabilità delle prestazioni, fanno della GS/3 la soluzione ideale sia per uso domestico che per ambienti commerciali come catering, ristoranti e uffici professionali.

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.



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



Serbatoio interno
Grazie al serbatoio interno da 3,5 litri, il collegamento all'impianto idraulico è facoltativo.

Opzioni



Portafiltri Portaflon™
Portafiltri facile da pulire.



Pannelli di vetro
Personalizzate la vostra macchina con i pannelli laterali trasparenti in vetro temperato.



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.

	1 gruppo
Altezza cm	35,5
Larghezza cm	40
Profondità cm	53
Peso kg	33
Voltaggio VAC	110 (14,6 amp) o 220 (9,6 amp)
Potenza totale Watt	2100 (versione 220V) o 1600 (versione 110V)
Capacità caldaia vapore litri	3,5
Capacità caldaia caffè litri	1,5

