

LA MARZOCCO GB5 S.

GB/5 S er en omfattende opdatering af det tekniske og stilistiske arbejde til et brancheikon.

Den nye GB5 S har en fornyet visuel identitet, der fornyer maskinens udseende. De røde liljer på siden af maskinen repræsenterer virksomhedens florentinske arv, og det nye frontpanel bidrager til øget synlighed af maskinens grupper. Den nye generation GB5 er den første i serien af La Marzocco- maskiner udstyret med en vandføler, der analyserer hårdheden og kvaliteten på det vand, der kommer ind i maskinen. Hvis maskinen er tilsluttet et vandfilter, giver føleren vigtig information om, hvornår vandfilterpatronen skal udskiftes.

FUNKTIONER OG SPECIFIKATIONER

DOBBELTE KEDLER

Separate kedler optimerer espressobrygningen og steamproduktionen.

DOBBELT PID

Elektronisk kontrol af steam- og bryggetemperatur.

ECO-MODE

Kan programmeres til at gå i standby-mode for at øge energieffektiviteten.

KOMPATIBEL MED PRO APP

Maskinen kan kobles til La Marzocco Pro App gennem IoT.

JUSTERBAR TEVANDSTEMPERATUR

Tillader dig at finjustere temperaturen på te vandet.

24V ELEKTRONIKK

Ny generation elektronik der giver større driftssikkerhed og enklere diagnostik ved service.

ENKELT VEDLIGEHOLD AV STEAMARM

Udviklet sådan at du kan udføre service på steamarmen uden at åbne maskinen.

EKSTRA TILVALG

UNIK FARVE

Personlig farve på forespørgsel (RAL kode skal oplyses).

KOPVARMER

Holder dine espresso- og cappuccinokopper rigtig temperert.

INTEGREREREDE VÆGTE - KUN ABR UDGAVE

Præcisionsvægte integreret i drypbakke med Drip Prediction-teknologi.

BARISTA LIGHTS

3-trinds LED lys for Eco, On og Brewing-mode.

DIGITALT DISPLAY

Intuitiv programmering gør det nemt at justere maskinens parametre.

PIERO GRUPPE-LÅG

Nyt design på gruppelåg og placering af flowmeter / turbine som forbedrer temperaturstabilitet, designet af Piero Bambi.

USB

Gør det muligt at opdatere softwaren med USB- stick.

DIGITALT DISPLAY

Intuitiv programmering gør det nemt at justere maskinens parametre.

ISOLEREDE KEDLER

Reducerer strømforbruget og bidrager samtidig til øget temperaturstabilitet.

PRO TOUCH STEAMARME

Varmeisolerede steamarme.

HØJE BEN

Gør det lettere at holde rent under maskinen. Justerbare ben kan også føre til bedre ergonomi (+7.5cm i højde).



| | 2 Grupper | 3 Grupper | 4 Grupper |
|------------------------------|--|--|--|
| Højde (cm/in) | 47 / 18,5 | 47 / 18,5 | 47 / 18,5 |
| Bredde (cm/in) | 77 / 30 | 97 / 38 | 121 / 47,5 |
| Dybde (cm/in) | 64 / 25 | 64 / 25 | 64 / 25 |
| Vægt (kg/lbs) | 70 / 154 | 91 / 200 | 120 / 264,5 |
| Volt | 200V Single fas 220V Single / 3 fas 380V 3 fas | 200V Single fas 220V Single / 3 fas 380V 3 fas | 200V Single fas 220V Single / 3 fas 380V 3 fas |
| Watt (min - max) | 3730 - 5445 | 4930 - 7240 | 6725 - 9470 |
| Brygkedel kapacitet (liter) | 7 | 11 | 15 |
| Steamkedel kapacitet (liter) | 3,4 | 5 | 2 x 3,4 |

Leveres i: EE | AV | ABR

Antal grupper: 2 | 3 | 4