

LA MARZOCCO GB/5.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

GB/5 definerer standarden for temperaturstabilitet i moderne espressoutstyr.

Utstyrt med avansert elektronikk og designet for overlegen temperaturkontroll, kombinerer GB/5 grasiøse linjer med kraftig teknologi, i tråd med klassisk La Marzocco design og ånd. Maskinen er en undervurdert følgesvenn til enhver kaffear. Den uovertrufne temperaturstabiliteten gir jevnt bryggevann og steam selv på toppen av morgenrushet. GB5 har omdefinert standarden for temperaturstabilitet i moderne espressoutstyr i lys av «PID» -teknologi.

Leveres i: EE | AV

| | 2 Groups | 3 Groups | 4 Groups |
|------------------------------|--|--|--|
| Høyde (cm/in) | 47,5/19 | 47,5/19 | 47,5/19 |
| Bredde (cm/in) | 75 / 29 | 95 / 37 | 119 / 47 |
| Dybde (cm/in) | 62,2 / 24 | 62,2 / 24 | 62,2 / 24 |
| Vekt (kg/lbs) | 63 / 139 | 77 / 170 | 107 / 236 |
| 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) | 3350 - 5670 | 4930 - 7790 | 6930 - 9470 |
| Steamtank kapasitet (liter) | 7 | 11 | 14.5 |
| Bryggetank kapasitet (liter) | 3.4 | 5 | 6.8 |

Funksjoner og Spesifikasjoner

Mettede gruppehoder

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygger etter bygg.

Doble Tanker

Separate vanntanker optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

Digitalt Display

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

Justerbar tevanntemperatur

Sikrer optimal temperatur for brygging av andre varmtvandsdrikker.

Forvarmingssystem

Øker produktiviteten og stabiliteten. Alt vann forvarmes til 70 C før vannet kommer inn i tanken.

P.I.D.

Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

Bajonetter & presisjonsfilterkopper(APF)

Bajonetter i rustfritt stål med presisjonsfilterkopper øker kvaliteten og feilmarginene blir mindre.

Ruby gicleurs

Ruby gicleurs er mer resistente mot kalk og korrosjon.

* Ekstra tilvalg

Høye Ben*

Gjør det lettere å holde rent under maskinen. Justerbare ben kan også føre til bedre ergonomi (+7.5cm i høyde).

Barista Lights*

LED belysning gjør at du alltid kan ha fokus på ekstraktet i koppen.

Høye Kopper*

Tillater deg å bruke maskinen med høye glass og kopper (+2.5cm i høyde).

Koppevarmer*

Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.

Autosteam*

Et enkelt steamsystem som stopper automatisk når melken når din foretrukne temperatur.

Unik Farge*

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).