

LA MARZOCCO GS/3

Høy prestasjon hjemme – La Marzocco's teknologi og ytelse i et elegant og kompakt design.

La Marzocco sitt ingeniørteam bestemte seg for å ta den mest avanserte La Marzocco-teknologien og overføre det til en hjemmemaskin. GS/3 har det termiske stabilitetssystemet som brukes i Strada-modellen, inkludert et forvarmingssystem, digital PID-regulator, mettede grupper og digitalt display. Resultatet er en maskin som sprenger grensene for hjemmemaskiner, men som også har så god kapasitet at den passer inn i cafe, bar, restaurant og kontor også. Presisjonen og stabiliteten er unik - Alt som er igjen for deg å gjøre er å kverne, dosere og tampe - og nyte, eller servere. GS/3 kommer i to modeller; AV med volumetrisk dosering og programmering av shot (enkelt/dobbelt). MP er manuell og brygging aktiveres og deaktiveres manuelt med spak.

FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

METTEDE GRUPPEHODER

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

VANNRESERVOIR

Et integrert vannkammer på 3,5 liter gjør vanntilkopling uavhengig.

FORVARMINGSSYSTEM

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

PRO-TOUCH STEAMRØR

Høyt presterende steamrør med cool touch.

DIGITALT DISPLAY

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

RUBY GIGLEURS

Ruby gigleurs er mer resistente mot kalk og korrosjon.

DOBLE TANKER

Separate vanntanker optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

INTERN PUMPE

Selvstendig pumpe uten å kompromittere ytelsen.

VARMTVANNS BESPARING

Tillater deg å finjustere temperatur på tevatnet.

BAJONETTER & PRESISJONSFILTERKOPPER (APF)

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

DEDIKERTE TRYKKMÅLERE (GJELDER MP)

Lar deg lese det eksakte bryggetrykket under ekstrahering.

PID

Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

VARIABEL PRE-INFUSJON (GJELDER MP)

Den nye koniske ventilen sikrer progressiv kontroll på vanntrykket helt opp til fullt trykk. Ventilen gjør det mulig å kontrollere pre-infusjon samtidig som den volumetriske pumpen jobber på fullt trykk.

GRUPPEHODE OG BAJONETTER

Maskinen kan leveres med gruppehode og bajonetter i varianter av tre.

EKSTRA TILVALG

SIDEPANELER

Maskinen kan leveres med sidepaneler i varianter av glass og tre.

FLAT BLACK

Maskinen kan leveres hellakkert matt svart (som avbildet).

Leveres i: MP | AV |

Antall grupper: 1



1 Gruppe	
Høyde (cm)	35,5
Bredde (cm)	40
Dybde (cm)	53
Vekt (kg)	33
Volt	200V Single fas / 110V Single fas
Watt (min - max)	1620 - 2300
Steamtank kapasitet (liter)	3,5
Bryggetank kapasitet (liter)	1,5



rRebel
Coffee Works