

LA MARZOCCO KB90.



**ESPRESSO
SPESIALISTEN**

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

KB90 effektiviserer produksjonen av espresso samtidig som den reduserer belastningen på baristaen og øker kvaliteten på kaffen.

KB90 er utviklet etter modell fra den populære og kjente Linea PB. Den er designet spesielt for å øke hastigheten og servicen på de travleste kaffebarene, og for å gi en forbedret arbeidsflyt som gjør jobben til baristaen enklere. Det nye portafilter-systemet er designet for å minimere belastningen på baristaen. Effektiviteten økes takket være Steam Flush; etter hver ekstraksjon kommer det automatisk damp fra gruppehodet etterfulgt av en dusj med varmt vann, slik at det er lettere å holde maskinen ren i de travleste periodene. Denne nyskapende funksjonen minimerer usmak fra kafferester og gjør at man ikke må rense gruppehodet like ofte. KB90 har et helt nytt uttrykk innen maskindesign, og panelenes konstruksjon gir nesten uendelige tilpasningsmuligheter.

Leveres i: AV | ABR

	2 Grupper	3 Grupper
Høyde (cm/in)	45 / 17.5	45 / 17.5
Bredde (cm/in)	81 / 32	105 / 41.5
Dybde (cm/in)	62 / 24.5	62 / 24.5
Vekt (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223
Volt	200V Single fas	200V Single fas
	220V Single / 3 fas	220V Single / 3 fas
	380V 3 fas	380V 3 fas
Watt (min - max)	3350 - 5670	5830 - 7790
Steamtank kapasitet (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Bryggetank kapasitet (liter)	7	11

Funksjoner og Spesifikasjoner

Doble tanker

Separate tanker som lar deg optimalisere brygging av espresso og steam produksjon.

Doble PID-kontroller

Tillater deg å elektrisk kontrollere temperatur på kaffe og steam tank.

Mettede gruppehoder

Sikkerstiller overlegen temperaturstabilitet shot etter shot.

Temperaturstabilitetssystem

Når vannet passerer hvert element stabiliserer temperaturen seg ytterligere.

Isolerte boiler

Reduserer strømforbruk og bidrar samtidig til temperaturstabilitet.

Steam flush

Holder gruppehodet rent med en automatisk dusj av damp og varmt vann mellom shottene.

Pro-touch steamrør

Høyt presterende steamrør med cool touch.

Enkelt vedlikehold av steam kran

Utviklet slik at du kan utføre service på steamkranen foran ifra uten å måtte fjerne den.

Varmtvanns besparing

Tillater deg å finjustere temperatur på tevaanet.

Individuelle bryggetanker

Lar deg sette unik temperatur på hvert gruppehode.

Økomodus

Kan programmeres for å gå i standby modus for å øke energieffektiviteten.

USB

Gjør det mulig å oppdatere programvaren.

Programmerbar porsjonering

Programmerbare knapper gjør at maskinen stopper ekstraksjonen når ønsket volum er oppnådd.

Straight in portafilter system

Designet for å forenkle bevegelsen når bajonetten festes i gruppehodet, dette minsker belastningen for baristaen og er mer brukervennlig.

Barista Lights

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

Digitalt Display

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

* Ekstra tilvalg

Høye Ben*

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

Koppevarmer*

Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.

Auto Brew Ratio*

Revolusjonerende bryggeverktøy med integrerte vekter.

Unik Farge*

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).