

LA MARZOCCO KB90

KB90 effektiviserer produksjonen av espresso samtidig som den reduserer belastningen på baristaen og øker kvaliteten på kaffen - bedre for baristaen og til slutt en bedre kaffe til kunden.

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.

FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

DOUBLE TANKER

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

INDIVIDUELLE BRYGGETANKER

Lar deg sette unik temperatur på hvert gruppehode.

TEMPERATURSTABILITETSSYSTEM

Når vannet passerer hvert element stabiliserer temperaturen seg ytterligere.

PRO-TOUCH STEAMRØR

Høyt presterende steamrør med cool touch.

BARISTA LIGHTS

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

PROGRAMMERBAR PORSJONERING

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

DOUBLE PID-KONTROLLER

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

USB

Gjør det mulig å oppdatere programvaren.

EKSTRA TILVALG

UNIK FARGE

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

KOPPEVARMER

Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.

STEAM FLUSH

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

ISOLERTE BOILERE

Reduserer strømforbruk og bidrar samtidig til temperaturstabilitet.

ENKELT VEDLIKEHOLD AV STEAM KRAN

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

DIGITALT DISPLAY

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

ØKOMODUS

Kan programmeres for å gå i standby modus for å øke

STRAIGHT IN PORTAFILTER SYSTEM

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

METTEDE GRUPPEHODER

Sikkerstiller overlegen temperaturstabilitet shot etter shot.

VARMTVANNS BESPARING

Tillater deg å finjustere temperatur på tevatnet.

AUTO BREW RATIO

Revolusjonerende bryggeverktøy med integrerte vekter.

HØYE BEN

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



	2 Grupper	3 Grupper
Høyde (cm)	45	45
Bredde (cm)	81	105
Dybde (cm)	62	62
Vekt (kg)	77	101
Volt	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	5830 - 7790
Steamtank kapasitet (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Bryggetank kapasitet (liter)	7	11

Leveres i: AV | ABR

Antall grupper: 2 | 3