



espresso spesialisten

KVALITETSUTSTYR FOR LIDENSKAPELIGE BARISTAER

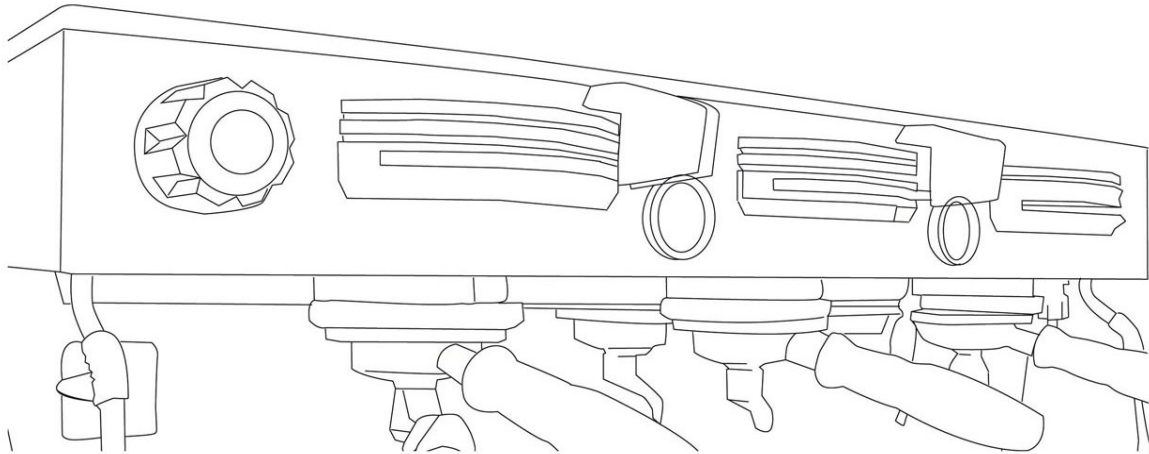
LA MARZOCCO NYHETER 2008

Gjennom fortløpende dedikasjon til å følge opp og tilfredsstille de seneste Barista trendene, dertil gi svar på spesialkaffemarkedets utstyrsbehov, har vi gleden av å presentere en rekke nye muligheter på La Marzocco espresso maskiner.

Spekteret av de nedenstående opsjonene gir tilleggsverdier som er i tråd med forespørslers fra profesjonelle bariaster over hele verden:

Mechanical Paddle Group

Den viktigste nyheten er "La Marzocco Patent Pending Mechanical Paddle Group (MP)", en ny konfigurasjon som er videreført etter den historiske PADDLE GROUP som ble brukt under GS-serien på 80-tallet.



Denne nye muligheten, sammenliknet med den gamle, tillater baristaen å gjennomføre en pre-infusion samtidig på alle gruppene under et konstant trykk. En mekanisk ventil (designet av Piero Bambi) vil være med på å øke effektiviteten på standard pre-infusion funksjonen (pumpe trykk).

Den nye konfigurasjonen ønsker Baristaen velkommen til å bevege paddelen til pre-infusion posisjon, hvor ventilen blir åpnet på den spesifikke gruppen han eller hun jobber på; trykket fra vannettet åpnes (4 bar ca.) direkte på kaffen i bajonetten og etter ens egendefinerte tid med pre-infusion, kan Baristaen selv aktivere pumpen gjennom å bevege paddelen videre til ekstraheringsposisjon. Ventilens spesialdesign gjør det også mulig å håndtere vannets flow-rate.

Dess mer paddelen bevegges over, desto mer åpner du pre infusion ventilen. Den umiddelbare fordel er at Baristaen kan kontrollere hovedsakelig to områder:

- Lengde pre-infusion
- Hastighet og kontroll over pre infusion volumet (ml per sekund når kaffen dusjes)

Dersom du skulle være opptatt av konkurransetid kan du kort og godt droppe pre-infusionen. Da slår du Paddelen fra 0 – 2 på 0,5 sekunder eller mindre.

Denne nye konfigurasjonen opererer gjennom et langt enklere system enn sin forgjenger, med mekanismer ubetinget utviklet av La Marzocco; mer driftsikkert og mer service vennlig.

LINEA og FB70 vil være de første modellene ut, utstyrt med Mechanical Paddle Group (MP). Vi tar imot ordre allerede nå, riktignok vil utstyret først være leveringsklart iløpet av september 08. Modellene som følger er MISTRAL og GS/3.



espresso spesialisten

KVALITETSUTSTYR FOR LIDENSKAPELIGE BARISTAER

Proportional, integral, derivative system (P.I.D. Kit) for Linea og FB 70

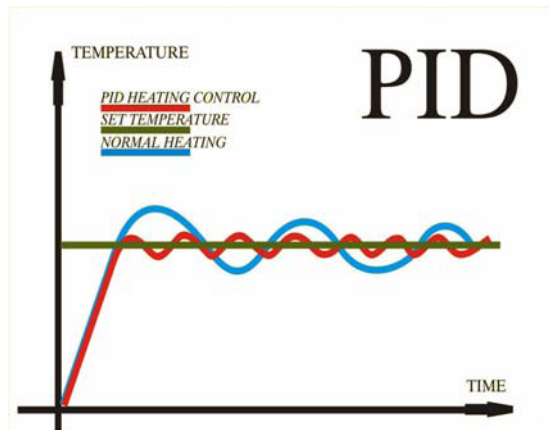
P.I.D. Kit'et er allerede standard på alle øvrige modeller, men nå kan du altså oppgradere din Linea eller FB 70! Kit'et består av en elektronisk Probe som plasseres på kaffe tanken. Den sender signaler til en computer som igjen kontrollerer av / på syklusene i varme elementet, slik at man oppnår mest mulig jevn ekstraheringstemperatur (maks + eller - 1 grad gjennomsnittlig fra et shot til et annet).

P.I.D. er en hardware- og en softwareenhet som styrer varme elementene i tankene for å vedlikeholde en optimal temperatur balanse. P.I.D. funksjonens mål er å korrigere målte temperatur variabler og en ønsket "set point" gjennom å kalkulere og etablere en umiddelbar reaksjon. Prosessen gir derfor en mer nøyaktig varmestabilitet.

P.I.D. funksjonen kombinerer tre forskjellige parametre: Proportional, Integral and Derivative values.

- **Proportional:** kalkulerer det eksisterende avviket mellom den aktuelle temperaturen mot den programmerte.
- **Integral:** et aktivt reaksjonsmønster basert på den foregående bruken maskinen (historikk)
- **Derivative:** justerer hvor raskt temperaturen justeres opp eller ned i forhold til avvik.

Tegningen under skisserer PID kontrollens varmestabilitet:



Portaflon™

Portaflon™ er for mange ikke lengre en nyhet. Allikevel tillater vi å skrive noen ord om denne fremragende oppgraderingen: Bajonetter og steam rør er belagt med et unikt, ikke-klebende materiale, utviklet spesielt for espresso industrien.

- Ekstremt lett å holde rent takket være Portaflon™ belegget og dets ikke-klebende egenskaper. Alt du trenger å bruke er en vanlig oppvaskklut på rørene og innvendig i bajonettene.
- Med Portaflon™ bajonetter, vil ubehagelig skitt forårsaket av kafferester, som ofte sitter fast innvendig i standard bajonetter, være lett unngåelig; rene bajonetter og ren smak til enhver tid.

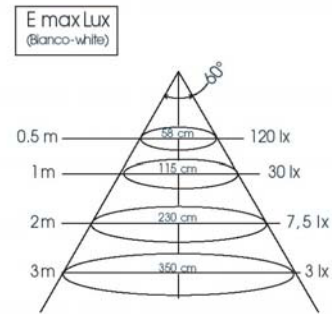
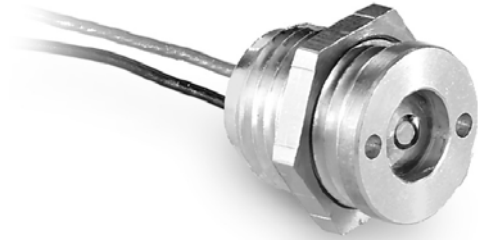


espresso spesialisten

KVALITETSUTSTYR FOR LIDENSKAPELIGE BARISTAER

Barista Lights : LED belysning for bryggeområdet

Takket være nøytral og kraftig hvit LED belysning, er det nå mulig for deg å observere den ekte fargen på din espresso crema, selv i de mørkeste omstendigheter. Som du kan se på bildet under, Barista Lights er solide saker, metalliske, mini-spotlights, med en innebygget linse utstyrt med "high power" 1W~ 350 mA LED.

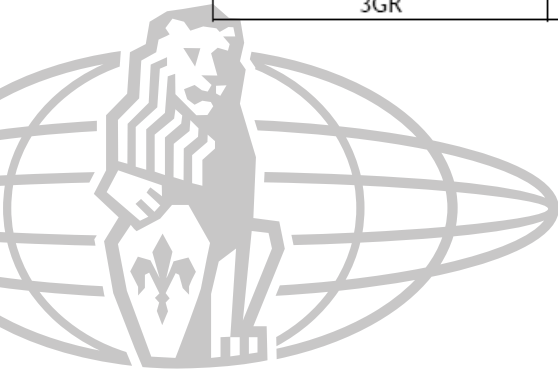


High Wattage Elements for GB/5 og FB 80

Fra og med 1. mai 08 vil alle GB/5 og FB 80 modeller bli utstyrt med "High Wattage Heating Elements" som standard. Dette vil sørge for at varmestabiliteten ivaretas ytterligere og trykkets "helbredelsestid" forkortes.

CONFIGURATION	STANDARD STEAM BOILER ELEMENTS	HIGH WATTAGE STEAM BOILER ELEMENTS
2 GROUPS	2000W	3000W
3 GROUPS	3000W	4000W
4 GROUPS	3800W	5000W

CONFIGURATION	STANDARD COFFEE BOILER ELEMENTS	HIGH WATTAGE COFFEE BOILER ELEMENTS
3GR	1600W	1900W

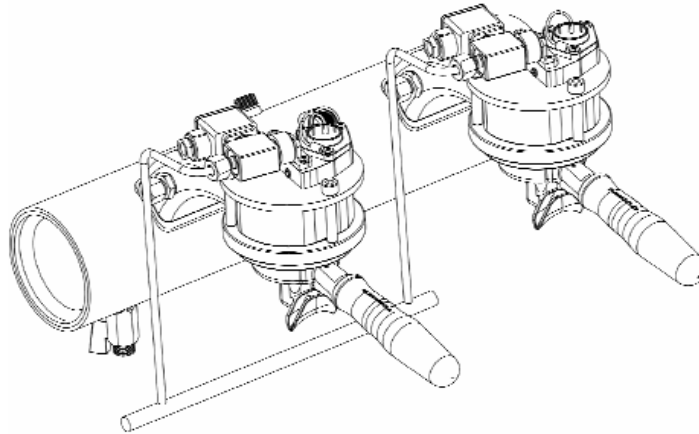




espresso spesialisten
KVALITETSUTSTYR FOR LIDENSKAPELIGE BARISTAER

Ny hette til gruppehodene på GB/5 og FB 80

I tillegg til økt styrke på varme elementene vil samtlige GB/5 og FB 80 bli utstyrt med en ny gruppe hode hette. Dette vil forhindre selv det minste varmetap fra 3-veis ventilen og flow-meter røret. Resultat: Bedre forutsetninger til perfekt espresso til alle døgnetstider, selv etter en lang periode med inaktivitet:



Vi håper forbedringene tilfredsstiller alle våre profesjonelle brukere og det vil bidra til å forsikre en enda bedre espresso. Hver dag.

Med vennlig hilsen
Patrick Watz

Daglig leder
Espresso Spesialisten AS

