

LA MARZOCCO GB/5 X.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

GB/5 X er designet i en tradisjonell europeisk stil og er dedikert til stedene med et øye for estetikk, som samtidig setter høye krav til ytelse.

GB/5 X kan identifiseres med den hvite logoen og den ikoniske liljen vi kjenner igjen fra tidligere La Marzocco modeller. GB/5 X kombinerer avansert La Marzocco teknologi med bransjeledende temperaturstabilitet og hydrauliske systemer som sørger for maksimal prestasjon. Maskinen har separate bryggetanker som tillater ulik bryggetemperatur på hver gruppe. Den nye generasjonen GB/5 er den første i serien av La Marzocco maskiner som er utstyrt med en vannsensor som analyserer hardhet og vannkvalitet på vannet som går inn i maskinen. Er maskinen koblet til et vannfilter gir det viktig informasjon om når det er behov for bytte av vannfilterpatron.

Leveres i: AV | ABR

	2 Grupper	3 Grupper	4 Grupper
Høyde (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Bredde (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Dybde (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Vekt (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
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)	3330 - 5670	5830 - 7785	6725 - 9470
Steamtank kapasitet (liter)	7	11	15
Bryggetank kapasitet (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4

Funksjoner og Spesifikasjoner

Doble Tanker

Separate vanntanker optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

Digitalt Display

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

Isolert vanntank

Reduserer energiforbruk og gir enda mer stabil temperatur.

Piero gruppe-lokk

Nytt design på gruppelokk og plassering av flowmeter / turbin som forbedrer temperaturstabilitet, designet av Piero Bambi.

Dobbel P.I.D.

Elektronisk kontroll av steam- og bryggetemperatur.

24v elektronikk

Ny generasjon elektronikk som gir større driftssikkerhet og enklere diagnostikk ved service.

Enkelt vedlikehold av steamrør

Utviklet slik at du kan utføre service på steamkranen uten å åpne opp maskinen.

Pro-touch steamrør

Varmeisoleret steamrør.

Digitalt Display

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

USB

Gjør det mulig å oppdatere programvaren med minnepinne.

Baristalys

3-trinns LED lys for modusene Eco, On og Brewing.

Justerbart tevann

Tillater deg å finjustere temperatur på tevannet.

Økomodus

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

Separate bryggetanker

Tillater barista å sette individuelle temperaturer per gruppe.

IoT

Ny-utviklet app for La Marzoccos profesjonelle espressomaskiner.

* 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.

Unik Farge*

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

Integrerte vekter - Kun ABR utgaven*

Presisjonsvekter intergrert i spillbrett og *Drip Prediction* teknologi.