

LA MARZOCCO GS/3.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

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. Disse funksjonene skaper en luksuriøs espresso-plattform: alt du kan håpe på for noen som ønsker å nyte espresso av beste kvalitet. Alt som er igjen for deg å gjøre er å kverne, dosere og tampe.

Leveres i: MP | AV

1 Group

Høyde (cm/in)	35,5 / 14
Bredde (cm/in)	40 / 16
Dybde (cm/in)	53 / 21
Vekt (kg/lbs)	33 / 73
Volt	220V Single fas / 110V Single fas
Watt (min - max)	1620 - 2300
Steamtank kapasitet (liter)	1,5
Bryggetank kapasitet (liter)	3,5

Funksjoner og Spesifikasjoner

Mettede gruppehoder

Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

Doble Tanker

Separate vann tanker optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

Digitalt Display

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

Vannreservoar

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.

Ruby gigneurs

Ruby gigneurs er mer resistente mot kalk og korrosjon.

Pro-touch steamrør

Høyt presterende steamrør med cool touch.

Varmtvanns besparing

Tillater deg å finjustere temperatur på te vannet.

P.I.D.

Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

Bajonetter & presisjonsfilterkopper (APF)

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

Intern pumpe

Selvstendig pumpe uten å kompromittere ytelsen.

Dedikerte trykkmålere (gjelder MP)

Lar deg lese det eksakte bryggetrykket under ekstrahering.

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.

* Ekstra tilvalg

Sidepaneler*

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

Gruppehode og bajonetter*

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