

LA MARZOCCO GB5.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPECIALISTEN A/S
SMALLEGADE 40
2000 FREDERIKSBERG
+45.70.70.72.45
INFO@ESPRESSOSPECIALISTEN.DK
WWW.ESPRESSOSPECIALISTEN.DK
CVR.NR. DK36937130

GB5 sætter standarden for temperaturstabilitet i moderne espressoudstyr.

Udstyret med avanceret elektronik og designet til overlegen temperaturkontrol, kombinerer GB5 yndefulde linjer med kraftfuld teknologi i tråd med klassisk La Marzocco-design og ånd. Maskinen er en undervurderet ledsager i enhver kaffebænk. Den uovertrufne temperaturstabilitet giver jævn brygge- og steamtemperatur, selv under myldretiden hvor gæsterne er mange. GB5 har omdefinert standarden for temperaturstabilitet i moderne espressoudstyr med sin „PID“ -teknologi.

Kan fås i: EE | AV

	2 Grupper	3 Grupper	4 Grupper
Højde(cm/in)	47,5/19	47,5/19	47,5/19
Bredde(cm/in)	75 / 29	95 / 37	119 / 47
Dybde(cm/in)	62,2 / 24	62,2 / 24	62,2 / 24
Vægt(kg/lbs)	63 / 139	77 / 170	107 / 236
Volt	200V Single faset 220V Single / 3 faset	200V Single faset 220V Single / 3 faset	200V Single faset 220V Single / 3 faset
	380V 3 faset	380V 3 faset	380V 3 faset
Watt (min – max)	3350 - 5670	4930 - 7790	6930 - 9470
Kapacitet steamkedel(liter)	7	11	14.5
Kapacitet bryggekedel(liter)	3.4	5	6.8

Funktioner og specifikationer

Mættede gruppehoveder

Sikrer uovertruffen termisk stabilitet, bryg efter bryg.

Dobbelte kedler

Separate kedler optimerer espressobrygningen og steamproduktionen.

Digital skærm

Intuitiv programmering gør det nemt at justere maskinens parametre.

Justerbar tevandstemperatur

Sikrer optimal temperatur til brygning af andre varmtvandsdrikker.

Forvarmingsystem

Øger produktiviteten og stabiliteten. Alt vand er forvarmet til 70 °, før vandet kommer ind i kedlen.

P.I.D.

Elektronisk kontrol af bryggetemperatur.

Portafilter og præcisionsfilterkurve (gælder APF)

Filterhåndtag i rustfrit stål med præcisionsfilterkurve øger kvaliteten og fejlmarginerne bliver mindre.

Ruby gigneurs

Ruby gigneurs er mere resistente mod kalk og korrosion.

* Ekstra tilvalg

Høje ben*

Gør det enklere at holde rent under maskinen. Justerbare ben kan også føre til bedre ergonomi (+7,5 cm i højden)

Barista Lights*

LED-belysning gør at du kan fokusere på at skabe den perfekte espresso.

Høje kopper*

Giver dig mulighed for at bruge maskinen med høje glas og kopper. (+ 2,5 i højden)

Kopvarmer*

Holder dine espresso- og cappuccinokopper korrekt tempereret.

Autosteam*

Et enkelt steamsystem, der stopper automatisk idet mælken når den foretrukne temperatur.

Unik Farve*

Personlig farve efter anmodning (RAL – kode skal angives)