

e stabilità termica superiore.







Configurazioni Disponibili: EE | AV

La gb5 è stata progettata per essere costruita usando solo materiali di altissima qualità, che hanno reso La Marzocco famosa in tutto il mondo e apprezzata dai baristi. La scheda elettronica e la tecnologia PID garantiscono un controllo di temperatura superiore; linee e curve armoniose si sposano con una tecnologia

potente e all'avanguardia, coerente con il classico design e lo spirito de La Marzocco. La gb5 ha ridefinito lo standard di stabilità termica nelle moderne macchine da caffè espresso grazie al controllo di temperatura PID e la presenza di un pre-riscaldatore. Questo componente assicura che l'acqua che entra nella caldaia

caffè sia esattamente a 75°. L'acqua riscaldata a questa temperatura prende il posto di quella utilizzata per erogare il caffè, riducendo gli sbalzi di temperatura all'interno della caldaia. La gb5 si adatta perfettamente a qualsiasi locale.

Numero di Gruppi: 2 | 3 | 4

Tecnologia a Doppia Caldaia

Caldaie separate per ottimizzare l'erogazione dell'espresso e la produzione di vapore.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Caldaie Coibentate

Riduce il consumo di energia aumentanto la stabilità termica.

Gruppi Disegnati da Piero - Solo AV

L'acqua non lascia mai la caldaia caffè durante l'erogazione, aumentando la stabilità termica.

Gruppi Saturi

Assicurano una stabilità termica senza eguali, caffè dopo caffè.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Display Digitale - Solo AV

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Dosi Programmabili - Solo AV

I controlli volumetrici assicurano ripetibilità e costanza in contesti affollati.

Caldaie Separate - Su Ordinazione

Le caldaie caffè multiple permettono di settare temperature differenti per ciascun gruppo di erogazione.

Autosteam - Solo AV, Su Ordinazione

Blocca automaticamente la lancia vapore al raggiungimento della temperatura desiderata.

Lance Vapore Pro Touch - Su Ordinazione

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Barista Lights - Su Ordinazione

Le luci a led consentono al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

Gambe Alte - Su Ordinazione

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Scaldatazze - Su Ordinazione

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Colori Personalizzati - Su Ordinazione

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Specifiche	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 /19
Larghezza (cm/in)	75 / 30	95 / 38	119 / 47
Profondità (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Peso (kg/lbs)	62 / 137	74 / 163	105 / 231,5
Voltaggio	200V Monofase	200V Monofase	200V Monofase
	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
	380V Trifase	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio (min)	3350	4930	6930
Wattaggio (max)	5670	7790	9470
Caldaia Caffè (litri)	3,4	5	6,8
Caldaia Vapore (litri)	7	11	15

La Marzocco Srl: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia (Florence), Italy T. +39 055 849191 | F. +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com