

gb5

Die gb5 hat den Standard für Temperaturstabilität bei modernem Espresso-Equipment neu definiert.

elegante ingenieurskunst für eine überlegene temperaturkontrolle.

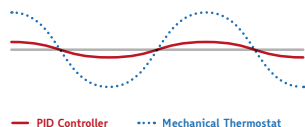
Mit einer CPU-Karte ausgestattet und für überlegene Temperaturkontrolle entwickelt, kombiniert die gb5 graziöse Linien und harmonische Kurven mit beeindruckender moderner Technologie im Einklang mit dem klassischen Geist und Design von La Marzocco. Die Maschine ist die dezente Ergänzung aller Cafés. Die unerreichte Temperaturstabilität liefert selbst zur morgendlichen Rush-Hour eine konstante Ausgabe von Brühwasser und Dampf. Die gb5 hat den Standard für Temperaturstabilität bei modernem Espresso-Equipment mit PID-Technologie neu definiert.



la marzocco

handmade in florence

gb5 eigenschaften und spezifikationen



PID

Der PID-Controller verwendet einen Algorithmus, um einzustellen, wann und wie lange das Heizelement im Brühkessel aktiviert wird. Der PID-Controller ermöglicht eine effizientere und stabilere Energieverwaltung. Mit diesem Kontrollniveau werden Temperaturschwankungen deutlich reduziert, was zu einer konstanten Brühtemperatur führt. Der Barista kann die Brühkesseltemperatur mit einer einfachen Tastatur auf einen genauen Zahlenwert einstellen, ohne Geräteabdeckungen entfernen zu müssen.

Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressoabrühens und der Dampferzeugung.

Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird

beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen*

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

Tassenwärmer*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

Barista Lights*

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

Auto Steam*

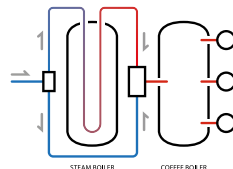
Das einfach zu betätigende Dampfsystem, das sich automatisch bei der gewünschten Temperatur abschaltet.

High Legs*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

Wunschfarben*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).



* nur auf Bestellung

| | 2 Gruppen | 3 Gruppen | 4 Gruppen |
|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Höhe (cm/in) | 47,5 / 18,7 | 47,5 / 18,7 | 47,5 / 18,7 |
| Breite (cm/in) | 75 / 29,5 | 95 / 37,4 | 119 / 46,9 |
| Tiefe (cm/in) | 62,2 / 24,5 | 62,2 / 24,5 | 62,2 / 24,5 |
| Gewicht (kg/lbs) | 62 / 136,7 | 74 / 163,1 | 105 / 231,5 |
| Spannung | 200V Ein/Dreiphasig | 200V Ein/Dreiphasig | 200V Ein/Dreiphasig |
| | 220V Ein/Dreiphasig | 220V Ein/Dreiphasig | 220V Ein/Dreiphasig |
| | 380V Dreiphasig | 380V Dreiphasig | 380V Dreiphasig |
| Leistung Standard | 4600 | 6100 | 8000 |
| Leistung Optional | 3600 | 4800 | 6800 |
| Kaffeeboiler (liter) | 3,4 | 5 | 6,8 |
| Dampfboiler (liter) | 7 | 11 | 15 |