

# linea pb

Die von Piero Bambi entwickelte und zu seinen Ehren benannte Linea PB präsentiert ein neues Niveau an Leistung, Zuverlässigkeit und Kunstfertigkeit.

ein schwerarbeiter, der die  
vergangenheit bewahrt und  
in die zukunft strebt.

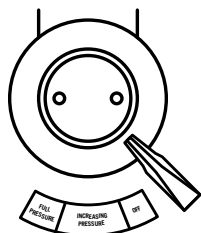
Die Linea PB besitzt das ikonenhafte polierte Edelstahlgehäuse von La Marzocco, das durch eine reduzierte Linienführung und eine niedrigere Bauhöhe aktualisiert wurde. Sie besitzt außerdem eine exklusive, nutzerfreundliche Bedieneinheit, die dem Barista eine direkte Kontrolle über die Boilertemperatur, das Brühvolumen, die am Hahn abgegebene Heißwassermenge, eine automatische Rückspülung der Brühgruppen und einige weitere Optionen gibt. Die niedrigere Bauhöhe und die größere Arbeitsfläche machen die Linea PB praktisch, ohne auf das weltweit geschätzte italienische Design zu verzichten.



**la marzocco**

handmade in florence

# linea pb eigenschaften und spezifikationen



## Mechanische Paddle

Das neue konische mechanische Paddle ist inspiriert von der originalen mechanischen Gruppe, wie sie bei der La Marzocco GS verwendet wurde - der ersten Dual-Boiler Espressomaschine mit gesättigten Brühgruppen von 1970. Dieses konische Ventilsystem erlaubt die progressive Kontrolle von Wasserfluss und Druck durch eine interne Öffnung, bevor der volle Brühdruck angelegt wird. Das neue konische Paddle-Ventil kontrolliert die Präinfusion, während die Rotationspumpe mit vollem Druck läuft. Deshalb kann der Barista auch auf einer Gruppe eine Präinfusion ausführen, während eine andere Gruppe Espresso extrahiert. Dieses dynamische System erlaubt es dem Barista, Channeling zu reduzieren und führt zu einer gleichmäßigeren Extraktion.

## Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

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

## Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressobrühens und der Dampferzeugung.

## Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

## Brühgruppen von Piero entworfen

Wasser verlässt nie den Brühkessel während des Brühens, um jede Instabilität zu entfernen.

## Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiß und Verkalkung.

## Stromspar-Modus

Erlaubt es, die Maschine in einen Warte- bzw. Ruhezustand zu versetzen, um den Stromverbrauch zu reduzieren.

## Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

## Hochpräzise Siebträger und Siebe

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

## USB

Einfache Aktualisierung der Firmware der Maschine per USB-Schnittstelle.

## Leistungsfähige Touch-Dampflanzen\*

Hochleistungsfähige Dampflanzen 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.

## High Legs\*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

\* nur auf Bestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen	4 Gruppen
Höhe (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Breite (cm/in)	71 / 28	95 / 37,4	119 / 46,9
Tiefe (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Gewicht (kg/lbs)	61 / 134,5	77 / 169,8	117 / 258
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
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	7	11	15