

# gs3

Les performances à la maison -  
La technologie et les performances  
de La Marzocco dans une empreinte  
élégante et autonome.

équipement pour espresso de  
niveau professionnel, conçu  
pour la maison.

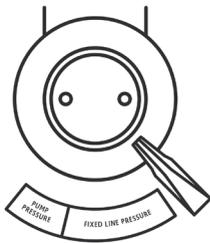
Le groupe d'ingénierie La Marzocco a entrepris de capturer la technologie la plus avancée de La Marzocco et de la traduire en une machine à espresso pour la maison. La gs3 se caractérise par un système à stabilité thermique utilisé dans La Marzocco Strada, et inclut un système de préchauffage, un contrôleur numérique PID, des groupes saturés, un système à double chaudière et un affichage numérique. Ces fonctions en font une luxueuse plateforme de préparation pour espressos : tout ce que vous pourriez souhaiter comme quelqu'un qui souhaite apprécier un espresso de la meilleure qualité à la maison. Tout ce qui vous reste à faire est de moudre, doser et tasser.



**la marzocco**

handmade in florence

# gs3 caractéristiques et spécifications



## Commande mécanique

La commande mécanique s'inspire du groupe mécanique utilisé originellement sur la machine La Marzocco GS, première machine espresso à double chaudière et groupe saturé (1970). Ce système à vanne manuelle permet au barista de mouiller le café avec de l'eau et basse pression (pression du réseau), avant d'appliquer les 9 bar de pression. Bien que complexe, ce système dynamique permet au barista d'avoir un contrôle sur la variable de la pré-infusion et réduire le phénomène de «tunnel» pour une extraction plus équilibrée.

## Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

## Groupe Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

## Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

## Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

## Système de stabilité thermique

La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

## Pompe interne

La pompe est placée à l'intérieur de la machine sans compromettre les performances.

## Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

## Réservoir Pour l'Eau

Un réservoir pour l'eau intégré de 3,5 litres rend le système hydraulique optionnel.

## Gicleur en rubis

Les gicleurs en rubis résistent à la corrosion et à l'encrassement.

### 1 Groupe

Hauteur (cm/in)	35,5 / 14
Largeur (cm/in)	40 / 16
Profondeur (cm/in)	53 / 21
Poids (kg/lbs)	34,5 / 76,1
Voltage	220V Monophasé 110V Monophasé
Watt Standards	2120 (220V) 1620 (110V)
Chaudière Café (litres)	1,5
Chaudière Vapeur (litres)	3,5