

# gb5

Elegante Technik  
mit überragender Temperatursteuerung.



Lieferbare Konfigurationen: EE | AV

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Bei der Arbeit am Design der GB5 stand an erster Stelle der Ehrgeiz, gediegenste Materialien zu verwenden, im Einklang mit den Ansprüchen und dem Geist, der La Marzocco zu einer Kultmarke gemacht hat. Mit einer CPU-Platine versehen und am Ziel einer überragenden Temperaturkontrolle ausgerichtet,

verbindet die GB5 eine anmutige und schwungvolle Linienführung mit bahnbrechenden technischen Weiterentwicklungen, beides im Einklang mit dem klassischen La-Marzocco-Design. Die GB5 hat die Maßstäbe für die Temperaturstabilität im modernen Espressomaschinenbau neu definiert, nicht zuletzt

im Zeichen der "PID"-Technik und einer dynamischen Vorwärm-Einheit. Diese sorgt dafür, dass das Wasser, das dem Kessel zugeführt wird, immer genau 75°C heiß ist. Dadurch werden starke Schwankungen der Wassertemperatur im Kessel vermieden. Das Gerät ist ein unpräziser Gefährte jedes Baristas.

#### Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

#### Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

#### Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

#### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

#### Digitales Display - Nur AV

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

#### Baristalights - Sonderbestellung

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

#### Isolierte Boiler

Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

#### Programmierbare Dosen - Nur AV

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

#### High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

#### Piero Gruppendeckel - Nur AV

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

#### Separate Boiler - Sonderbestellung

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

#### Pro Touch Dampflanze - Sonderbestellung

Doppelwandige Edelstahl-Dampflanze, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

#### Gesättigte Brühgruppen

Garantiert unübertroffene Temperaturstabilität, Shot für Shot.

#### Autosteam - Nur AV, Sonderbestellung

Stoppt bei gewünschter Temperatur automatisch den Dampf.

#### Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	75 / 30	95 / 38	119 / 47
Tiefe (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Gewicht (kg/lbs)	62 / 137	74 / 163	105 / 231,5
Spannung	200V Einphasig 220V Ein / Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Einphasig 220V Ein / Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Einphasig 220V Ein / Dreiphasig 380V Dreiphasig
Leistung (min)	3350	4930	6930
Leistung (max)	5670	7790	9470
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	7	11	15