

gb5

un design élégant
et une meilleure stabilité thermique.



Configurations Disponibles: EE | AV

Nombre de Groupes Disponibles 2 | 3 | 4

La gb5 a été imaginée pour être construite en utilisant uniquement des matériaux de très haute qualité, qui ont fait la réputation de La Marzocco dans le monde entier et ont permis à cette machine d'être appréciée par les barmen. La carte électronique et la technologie PID garantissent un contrôle de la température supérieure ; ses lignes et ses courbes harmo-

nieuses sont associées à une technologie puissante et avant-gardiste, cohérente avec le design classique et la philosophie de La Marzocco.

La gb5 ha redéfini les standards de stabilité thermique des machines à café espresso modernes, grâce au contrôle de température PID et à la présence d'un système de préchauffage.

Ce composant garantit que l'eau qui entre dans la chaudière café, est exactement à 75°. L'eau chauffée à cette température prend la place de celle utilisée pour la distribution du café, en réduisant les variations de température à l'intérieur de la chaudière. La gb5 s'adapte parfaitement à n'importe quel établissement.

Technologie à Double Chaudière

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

Économiseur d'Eau Chaude

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

Lance Vapeur Pro Touch - Sur Commande

Lance vapeur à haute pression qui reste confortable au toucher en permanence.

Double PID (café et vapeur)

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

Afficheur Numérique - Uniquement AV

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

Chauffe-Tasses - Sur Commande

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino réchauffées à la bonne température.

Chaudières Isolées

Réduit la consommation d'énergie en augmentant la stabilité thermique.

Groupes Saturés

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

Pieds Hauts - Sur Commande

Facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

Groupes Dessinés par Piero - Uniquement AV

L'eau ne quitte jamais la chaudière café durant la distribution, en augmentant ainsi la stabilité thermique.

Chaudières Séparées - Sur Commande

Les chaudières café multiples permettent de régler des températures différentes pour chaque groupe de distribution.

Lumières Barman - Sur Commande

L'éclairage à led permet au barman de focaliser son attention sur l'extraction et sur la tasse.

Doses Programmables - Uniquement AV

Les contrôles volumétriques garantissent un niveau de répétabilité et de constance optimale dans des contextes d'utilisation intense.

Autosteam - Uniquement AV, Sur Commande

Bloque automatiquement la lance vapeur lorsque la température désirée est atteinte.

Couleurs Personnalisées - Sur Commande

Couleurs personnalisables sur demande à l'aide du système de code RAL.

Caractéristiques	2 groupes	3 groupes	4 groupes
Hauteur (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 / 19
Largeur (cm/in)	75 / 30	95 / 38	119 / 47
Profondeur (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Poids (kg/lbs)	62 / 137	74 / 163	105 / 231,5
Tension	200V Monophasé	200V Monophasé	200V Monophasé
	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	3350	4930	6930
Puissance (max)	5670	7790	9470
Chaudière Café (litres)	3,4	5	6,8
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15