gb5 s

diseño elegante
combinado con una fiabilidad probada.

Configuraciones Disponibles: EE I AV I ABR

Número de Grupos Disponibles: 2 I 3 I 4

Con una historia que se remonta a 2005, la segunda generación GB5 sigue el espíritu de la línea GB5: una máquina arraigada en el diseño europeo clásico, junto con un rendimiento de vanguardia.
La nueva GB5 S presenta una identidad visual renovada que moderniza la máquina sin sacrificar la apariencia, su agradable tacto o la elegancia dinámica.
Los dos lirios rojos en los escudos laterales recuerdan la herencia florentina de la compañía, mientras que el panel frontal ha sido rediseñado para aumentar la visibilidad del grupo.
La máquina ofrece al barista control sobre la temperatura de la caldera, el volumen de preparación, la dosis del grifo de agua caliente, los ciclos de limpieza automática y otras opciones, todo gracias a una electrónica patentada de última generación.
La segunda generación GB5 es la primera serie de máquinas La Marzocco equipadas con un sensor de agua que mide la conductividad y dureza del agua cuando entra en la máquina. Esta información permite al usuario controlar la calidad del agua y verificar el rendimiento de la filtración sin necesidad de herramientas adicionales.

Doble Caldera
Las calderas separadas optimizan la extracción del espresso y la producción del vapor.

Dual PID (café y vapor)
Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

Dosis Programables - AV, ABR
La dosificación volumétrica automática garantiza la repetición y consistencia en entornos con alto volumen de trabajo.

Piero Group Caps - AV, ABR
Rediseño interno de la trayectoria del agua y del medidor de flujo que aumenta la estabilidad térmica.

Calderas Aisladas
Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

Grupos Saturados
Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Compatibilidad Pro App
Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

Pantalla Digital
Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

USB
Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

Básculas Integradas - Sólo ABR
Básculas de precisión integradas en la bandeja de goteo que facilitan la mejora del nivel de consistencia.

Sensor de agua
Mide la conductividad y la dureza del ésta cuando entra en la máquina.

Pro Touch Steam Wands - Pedido Especial
Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Válvula de Vapor de Fácil Mantenimiento
Diseñada para que sea accesible desde la parte frontal de la máquina sin necesidad de removerla.

Luces Barista Regulables - AV, ABR
Luces LED de intensidad regulables para 3 etapas para los modos Eco, On y Extracción.

Eco Mode
Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

Calienta Tazas - Pedido Especial
Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Patas Altas - Pedido Especial
Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Colores Personalizados - Pedido Especial
Colores personalizables basados en el sistemas de color RAL, bajo demanda.

Especificaciones	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Amplitud (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Profundidad (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Peso (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Voltaje	200V Monofásica	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	3730	4930	6725
Vataje (max)	5445	7240	9470
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	3,4	5	2 x 3,4
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	7	11	15

La Marzocco Srl: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia (Florence), Italy
T. +39 055 849191 I F. +39 055 8491990 I info@lamarzocco.com I www.lamarzocco.com