

linea pb x

una actualización del funcionamiento técnico y estético de un ícono de la industria.



Configuraciones Disponibles: AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3 | 4

5 años después del lanzamiento de la Línea PB, que se ha convertido en un caballo de batalla confiable de la industria, La Marzocco introdujo en el mercado una versión de la máquina equipada con las tecnologías más avanzadas. Estas incluyen: un sistema de precalentamiento, calderas independientes, válvula

mezcladora de agua caliente accesible desde el panel lateral y lanzas de vapor Pro-Touch. La Línea PB X presenta una estética renovada basada en la presencia de luces de barista por defecto y detalles en blanco como los logotipos, los manómetros, las letras de la pantalla y el teclado. El precalentador dinámico garanti-

za una estabilidad térmica inigualable que proporciona agua de infusión continua y vapor incluso en las horas pico de la mañana. El perfil inferior y el área de trabajo aumentada de la Línea PB también la hacen práctica, sin abandonar el diseño italiano de reconocimiento mundial.

Doble Caldera

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

Calderas Independientes Saturadas

Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café asegurando estabilidad térmica.

Dual PID (café y vapor)

Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

Calderas Aisladas

Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

Pro Touch Steam Wands

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Compatibilidad Pro App

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

USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

Piero Group Caps

Rediseño interno de la trayectoria del agua y del medidor de flujo que aumenta la estabilidad térmica.

Eco Mode

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

Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura de agua para el café.

Pantalla Digital

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

½ vuelta válvula vapor

La válvula de vapor se abre por completo en ½ vuelta, lo que requiere menos movimiento para que el barista vaporice la leche.

Básculas Integradas - Sólo ABR

Básculas de precisión integradas en la bandeja de goteo que facilitan la mejora del nivel de consistencia.

Calienta Tazas - Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Luces Barista

Iluminación con leds que permite al barista concentrarse la extracción.

Patatas 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.

Sensor de agua

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

Especificaciones	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Amplitud (cm/in)	71 / 28	95 / 37,4	119 / 46,9
Profundidad (cm/in)	58,8 / 23,1	58,8 / 23,1	58,8 / 23,1
Peso (kg/lbs)	61 / 134,5	93 / 205,1	117 / 258
Voltaje	200V Monofásica	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	3350	5830	6930
Vataje (max)	5670	7790	9470
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	7	11	15

