

linea pb

un caballo de batalla de trabajo pesado -
capturando el pasado, imaginando el futuro.



Configuraciones Disponibles: MP | AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3 | 4

La Línea PB, diseñada y nombrada en reconocimiento a Piero Bambi, presenta un nuevo nivel de rendimiento, confiabilidad y artesanía. La máquina cuenta con el icónico cuerpo de acero inoxidable pulido La Marzocco, actualizado con líneas simplificadas y un perfil más bajo, equipado con un software de interfaz ex-

clusiva y fácil de usar que ofrece al barista el control funcional directo de la temperatura de la caldera, el volumen de extracción, la dosis de agua caliente del grifo, el retrolavado automático y otras opciones. Las características de la tapa del grupo y el medidor de flujo integrado aseguran que el agua nunca abandone el

área saturada de la caldera de café, lo que reduce la inestabilidad térmica durante la extracción. Línea PB es la primera máquina La Marzocco equipada con la nueva generación de electrónica patentada y una interfaz icónica de tres botones.

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.

Calderas Aisladas

Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Piero Group Caps - AV, ABR

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

Compatibilidad Pro App

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

Paddle Cónico - Sólo MP

Asegura un control progresivo de la presión y el flujo de agua antes de aplicar la presión total.

Eco Mode

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

USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

Pantalla Digital

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

Dosis Programables - AV, ABR

La dosificación volumétrica automática garantiza la repetición y consistencia en entornos con alto volumen de trabajo.

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.

Patas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Luces Barista - Pedido Especial

Iluminación con leds que permite al barista concentrarse la extracción.

Colores Personalizados - Pedido Especial

Colores personalizables basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

Calienta Tazas - Pedido Especial

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

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 / 38	119 / 47
Profundidad (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Peso (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	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)	3750	4930	6930
Vataje (max)	5450	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

