

kb90

Die KB90 liefert höchste Effizienz im Work-Flow, eine auf das Minimum reduzierte körperliche Belastung und ein gänzlich neues Level in der Bedienung des Kunden.

straight in, der neue standard in high-volume-café's.

Die KB90 ist die ultimative Weiterentwicklung der Linea PB-Familie. Entworfen, um schneller und effizienter in high-volume-café's agieren zu können, hat La Marzocco die Handhabung des Siebträgers gänzlich neu definiert und dadurch körperliche Belastung reduziert und den Work Flow optimiert. Das automatische Reinigen der Brühgruppe (Steam Flush) mittels Wasserdampf und Heißwasser nach jedem Bezug hält die Maschine auch im Hochbetrieb stets sauber. Diese Innovation sorgt außerdem dafür, dass keine unerwünschten Geschmacksträger in die Tasse gelangen. Mit ihrer Form erreicht die KB90 ein neues Level an Maschinendesign, welches nahezu unbegrenzte Individualisierungsmöglichkeiten bietet.



la marzocco

handmade in florence

kb90 eigenschaften und spezifikationen



Straight In Portafilter

Designed to simplify the motions required to engage the portafilter and reduce the strain by 12 times on the barista for even greater performance and everyday usability. High volume coffee environments demand that a barista can work fast and efficiently to produce drinks during busiest periods of the day. The Straight-In Portafilter can noticeably mitigate the repetitive stress injuries occurring through its ease of action improving the natural workflow and output of barista.

Dual Boilers

Separate boilers optimize espresso brewing and steam production.

Dualboiler-System

Getrennte Kessel zur Optimierung des Espresso-Brühens und der Dampferzeugung.

Separate Kessel

Separate Kessel für jede Brühgruppe ermöglichen dem Barista die Optimierung der Temperatur für unterschiedliche Kaffeesorten.

Dual-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

Wärmestabilitäts-System

Während Wasser durch jedes Element fließt, wird die Temperatur weiter stabilisiert.

Isolierte Kessel

Verringert den Energieverbrauch und trägt zur Temperaturstabilität bei.

Steam Flush

Hält die Brühgruppe mittels Wasserdampf und Heißwasser jederzeit sauber.

Leistungsfähige Pro-Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen, die außen kalt bleiben und angefasst werden können

Easy Rebuild Dampfventil

Ermöglicht einfachen Service-Zugang zum Dampfahh direkt von der Maschinen-Vorderseite.

Heißwasser-Vorwärmer

Ermöglicht die Feinregulierung der Wassertemperatur des Mischventils für Tee.

Öko-Modus

Programmierbar, um den Standby-Modus zu aktivieren und so die Energieeffizienz zu steigern.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Barista Lights

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

USB

Einfache Aktualisierung der Firmware der Maschine per USB-Schnittstelle.

Programmierbare Dosen

Automatische Volumendosierung gewährleistet Wiederholbarkeit und Konstanz in hochfrequentierten Bereichen.

High Legs*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

Tassenwärmer*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

* nur auf Bestellung

2 Groups

3 Groups

Höhe (cm/in)	45 / 17,5	45 / 17,5
Breite (cm/in)	81 / 32	105 / 41,5
Tiefe (cm/in)	62 / 24,5	62 / 24,5
Gewicht (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223
Spannung	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig
Leistung	5400 (200V) 5700 (220/380V)	7300 (200V) 7800 (220/380V)
Kaffeeboiler (Liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (Liter)	7	11