

kb90

La KB90 permite una producción de bebidas más eficiente, al tiempo que reduce la tensión y aumenta la calidad del servicio de café.

straight in, un nuevo standard en el rendimiento de cafeterías de alto volumen.

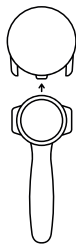
La KB90 es la última evolución de la Línea PB. Diseñada específicamente para aumentar la velocidad de servicio en cafeterías de alto volumen facilitando el trabajo del barista gracias a un flujo de trabajo mejorado. La Marzocco ha rediseñado el sistema de portafiltros para mejorar la eficiencia del flujo de trabajo y reducir la tensión de la muñeca del usuario. También se aumenta la eficiencia gracias a la descarga de vapor del grupo (Steam Flush): después de cada extracción, se produce una descarga de vapor del cabezal del grupo, seguida por una descarga de agua caliente que mantiene la máquina limpia incluso en las horas punta. Esta función innovadora minimiza las notas de sabor desagradable de un grupo sin aclarar. La KB90 permite un nuevo nivel de expresión en el diseño de la máquina, los paneles se han diseñado para que se pueda crear combinaciones de personalizadas virtualmente infinitas.



la marzocco

handmade in florence

kb90 características y especificaciones



Portafiltros Straight In

Diseñado para simplificar los movimientos necesarios para enganchar el portafiltro y reducir 12 veces la tensión del barista para un rendimiento aún mayor en su uso diario. Los ambientes de alto volumen de café exigen que un barista trabaje de manera rápida y eficiente para producir bebidas durante los períodos más ocupados del día. El sistema de portafiltros de acople frontal puede mitigar notablemente las lesiones por esfuerzo repetitivo que se producen gracias a su facilidad de acción, mejorando el flujo de trabajo natural y la producción de barista.

Doble Caldera

Calderas separadas para optimizar la producción de café y de vapor.

Calderas Independientes

Calderas separadas para cada cabezal de grupo permiten al barista optimizar la temperatura de los cafés individualmente.

PID Dual (café y vapor)

Permite controlar electrónicamente la temperatura de la caldera de café y la del vapor.

Steam Flush

Mantiene el grupo limpio con una descarga de vapor y un chorro de agua aliente.

Sistema de Estabilidad Térmica

A medida que el agua pasa a través de cada elemento, la temperatura se estabiliza aún más.

Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Calderas Aisladas

Reducen el consumo eléctrico y contribuyen a la estabilidad térmica.

Lanzas de Vapor Pro Touch

Lanzas de vapor de alto rendimiento que se mantienen frías al tacto.

Válvula de Vapor de Fácil Mantenimiento

Diseñada de una manera para que la válvula sea accesible directamente desde el panel frontal.

Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura del agua para el té.

Modo Eco

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

Pantalla Digital

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

Luces de Barista

Iluminación LED que permite centrarse en la extracción y la taza.

USB

Permite actualizar fácilmente el firmware de la máquina.

Dosis programables

La dosificación volumétrica automática asegura la repetitividad y la consistencia en condiciones de grandes volúmenes.

Patatas altas*

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Calienta-Tazas*

Mantiene las tazas de espresso y capuccino a la temperatura ideal.

* Pedido Especial

2 Grupos

3 Grupos

Altura (cm/in)	45 / 17,5	45 / 17,5
Anchura (cm/in)	81 / 32	105 / 41,5
Profundidad (cm/in)	62 / 24,5	62 / 24,5
Peso (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223
Voltaje	200V Mono/Trifásica	200V Mono/Trifásica
	220V Mono/Trifásica	220V Mono/Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica
Watts	5400 (200V)	7300 (200V)
	5700 (220/380V)	7800 (220/380V)
Caldera Café (litros)	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldera Vapor (litros)	7	11