

gb5 x

Elegante Technik
mit überragender Temperatursteuerung.



Lieferbare Konfigurationen: AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Mit ihrem klassischen, europäischen Stil passt die GB5 x fortschrittlichste Technologien an die Ästhetik eleganter Café-Bars an. Man erkennt die x-Version an weißen Logos und Lilien an der Seite – die Vorteile der Temperaturstabilität und Bedienung werden aber erst beim genauen Hinschauen sichtbar:

Die GB5 x verfügt über separate Kaffeeessel (Multi-boiler) zur individuellen Temperaturregulation an jeder Gruppe, über einen Hot Water-Economizer zur Feinjustierung der Heißwasser-Temperatur und einem Vorheiz-System für das Brühwasser. Die GB5 ist außerdem die erste La Marzocco-

co-Maschine, welche einen Wassersensor besitzt, um Leitfähigkeit und Wasserhärte des verwendeten Wassers zu messen. Diese Informationen helfen bei der Wahl und Kontrolle des verwendeten Wasserfilter-Systems, ohne separate Tests durchführen zu müssen.

Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Isolierte Boiler

Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

Separate Gesättigte Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Easy Service Dampfhahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfhahns von vorne.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

Pro Touch Dampflanze

Doppelwandige Edelstahl-Dampflanze, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Dimmbare Barista Lights - AV, ABR

LEDs wählbar in 3-Stufen für Eco-/ On-/ und Brewing-Mode.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Pro App

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Breite (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Tiefe (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Gewicht (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3330	5830	6725
Leistung (max)	5670	7785	9470
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15