

# kb90

straight in, un nuevo estándar en el rendimiento de café de alto volumen.



Configuraciones Disponibles: AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3 | 4

La KB90 es la última evolución de la forma de la línea PB. Diseñada específicamente para aumentar la velocidad de servicio en cafeterías de mayor volumen y para mejorar la usabilidad gracias a un flujo de trabajo optimizado. La Marzocco ha rediseñado el sistema de portafiltro para mejorar la eficiencia del flujo de traba-

jo y reducir la tensión en la muñeca del usuario. La eficiencia también se puede aumentar gracias al Steam Flush: después de cada extracción, se realiza de manera automática una descarga de vapor en el grupo seguida por una descarga de agua caliente, que mantiene la máquina limpia incluso en las horas punta.

Esta función innovadora minimiza la acumulación de sabores y aumenta el tiempo requerido entre purgas del grupo. La KB90 permite un nuevo nivel de expresión en el diseño de la máquina, los paneles se han diseñado para que se pueda personalizar, ofreciendo combinaciones virtualmente infinitas.

## Straight In Portafilter

Simplifica los movimientos necesarios para enganchar el portafiltro al grupo y reduce hasta 12 veces la tensión que sufre el barista en la muñeca.

## 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.

## Economizador de Agua Caliente

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

## Válvula de Vapor de Fácil Mantenimiento

Diseñada para que sea accesible desde la parte frontal de la máquina sin necesidad de removerla.

## Calderas Aisladas

Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

## Steam Flush

Mantiene el grupo limpio mediante una descarga de vapor seguida de un chorro de agua caliente después de cada extracción.

## Doble Caldera

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

## Pro Touch Steam Wands

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

## USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

## Luces Barista

Iluminación con leds que permite al barista concentrarse la extracción.

## Pantalla Digital

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

## Básculas Integradas - ABR solo

Básculas de precisión directamente integradas en la bandeja de goteo con la tecnología de predicción de goteo aportan un nuevo nivel de consistencia

## Piero Group Caps - AV, ABR

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.

## Patas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

## Calienta Tazas - Pedido Especial

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

## Colores Personalizados - Pedido Especial

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

Especificaciones	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	45 / 17,5	45 / 17,5	45 / 17,5
Amplitud (cm/in)	81 / 32	105 / 41,5	129 / 51
Profundidad (cm/in)	62 / 24,5	62 / 24,5	62 / 24,5
Peso (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223	122 / 269
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	8560
Vataje (max)	5670	7790	9850
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	2 x 1,3	3 x 1,3	4 x 1,3
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	7	11	15