

LA MARZOCCO GS/3.

Hög prestanda hemma – La Marzocco-teknik och prestanda i en elegant och kompakt design.

La Marzoccos ingenjörsteam bestämde sig för att ta den mest avancerade La Marzocco-tekniken och överföra den till en hemmaskin. GS/3 har det termiska stabilitetssystemet som används i Strada-modellen, ett förvärmningssystem, digital PID-regulator, mättrade grupper och digital display. Resultatet är en maskin som överträffar gränserna för hemmaskiner, men som också har så bra kapacitet att den passar in på caféer, barer, restauranger och kontor. Precisionen och stabiliteten är unik - Allt som återstår för dig att göra är att mala, dosera och tampa - och njuta, eller servera. GS/3 kommer i två modeller; AV med volymetrisk dosering och shotprogrammering (enkel/dubbel). MP är manuell och brygning aktiveras och avaktiveras manuellt med en spak.

FUNKTIONER OCH SPECIFIKATIONER

MÄTTADE GRUPPHUVUDEN

Säkerställer oöverträffad termisk stabilitet, brygning efter brygning.

VATTENRESERVOAR

En integrerad vattentank på 2,5 liter gör vattenanslutningen valfri.

FÖRVARMNINGSSYSTEM

Ökar produktivitet och stabilitet. Allt vatten förvärms till 70 C innan vattnet kommer in i tanken.

PRO-TOUCH ÅNGRÖR

Högpresterande ångrör med en cool touch.

DIGITAL DISPLAY

Intuitiv programmering gör det enkelt att justera maskinens parametrar.

RUBY GIGLEURS

Ruby gigueur är mer motståndskraftiga mot avlagringar och korrosion.

DUBBLA TANKAR

Separata vattentankar optimerar espressobrygning och ångproduktion.

EXTRA TILLVAL

SIDOPANELER

Maskinen kan levereras med sidopaneler i varianter av glas och trä.

INBYGGD PUMP

Integrerad pump för att inte kompromissa med prestandan.

VARMTVATTENBESPARING

Låter dig finjustera tevattemperaturerna.

PORTAFILTER & PRECISIONFILTERKOPPAR (APF)

Portafilter i rostfritt stål med precisionsfilterkoppar ökar kvaliteten och minskar felmarginalerna.

DEDIKERADE TRYCKMÄTARE (GÄLLER MP)

Låter dig läsa av det exakta bryggtrycket under extraktionen.

DIGITAL DISPLAY

Intuitiv programmering gör det enkelt att justera maskinens parametrar.

PID

Elektronisk kontroll av bryggtemperatur.

VARIABEL PRE-INFUSION (GÄLLER MP)

Den nya koniska ventilen säkerställer progressiv kontroll av vattentrycket ända upp till fullt tryck. Ventilen gör det möjligt att kontrollera förinfusionen medan volymetriska pumpen arbetar med fullt tryck.

GRUPPHUVUD OCH PORTAFILTER

Maskinen kan levereras med grupphuvuden och portafilter i tre olika varianter.



	1 Grupp
Höjd (cm)	35,5
Bredd (cm)	40
Djup (cm)	53
Vikt (kg)	33
Volt	200V Single fas
Watt (min - max)	1620 - 2300
Ångtank kapacitet (liter)	1,5
Bryggtank kapacitet (liter)	3,5

Leveras i: MP | AV |

Antal grupper: 1