

linea pb

Ein veritables Arbeitspferd, das die Stärken der Vergangenheit mit den Perspektiven der Zukunft vereint.



Lieferbare Konfigurationen: MP | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Die Linea PB, konzipiert von Piero Bambi und zum Gedenken an ihn mit seinen Initialen versehen, erschließt in punkto Leistung, Verlässlichkeit und handwerklicher Gediegenheit eine neue Dimension. Sie tritt auf in dem zum Markenzeichen von La Marzocco gewordenen, nur etwas glatter und schlichter geschnittenen Kleid aus rostfreiem Stahl; darunter tickt ein

hochwertiges, benutzerfreundliches Maschinenhirn unter der Regie einer Bedienungsoftware, die dem Barista die unmittelbare funktionale Kontrolle über Kesseltemperatur, Portionsmengen, Heißwasserbezug, automatischer Rückspülung und anderen Optionen gewährt. Der Gruppendeckel enthält ein integriertes Flowmeter, das sicherstellt, dass das

Brühwasser für die volumetrische Messung das gesättigte System nicht verlassen muss, und so die Temperaturstabilität während des Brühvorgangs erhöht. Die Linea PB wurde als erste La Marzocco mit der neuesten Generation unserer firmeneigenen Elektronik und unserer ikonischen Dreiknopf-Tastatur ausgestattet.

Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

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

Isolierte Boiler

Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

Gesättigte Brühgruppen

Garantiert unübertroffene Temperaturstabilität, Shot für Shot.

Programmierbare Dosen - AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

Pro App Kompatibel

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

Eco Mode

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

Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

180° Dampfknäufel

Das Dampfventil hat bereits nach einer halben Dampfknäufel-Umdrehung voll geöffnet.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Konisches Paddle - Nur MP

Ermöglicht progressive Kontrolle der Präinfusion und der Flussrate, bevor man zum vollen Pumpendruck wechselt.

Baristalights - Sonderbestellung

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

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

Tassenwärmer - Sonderbestellung

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

Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

Spezifikationen	2 brühgruppen	3 brühgruppen	4 brühgruppen
Höhe (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Breite (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Tiefe (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Gewicht (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3750	4930	6930
Leistung (max)	5450	7240	9470
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15