

gb5

ingeniería elegante
con control de temperatura superior.



Configuraciones Disponibles: EE | AV

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3 | 4

La gb5 fue diseñada en su totalidad para ser construida utilizando los materiales más preciados, de acuerdo con el criterio y el espíritu que han hecho a La Marzocco famosa en su historia. Equipada con un tablero CPU y diseñada para un control de temperatura superior, la gb5 combina líneas elegantes y curvas ar-

moniosas con grandes avances tecnológicos, en línea con el diseño clásico de La Marzocco. La gb5 ha redefinido el estándar de estabilidad térmica en las modernas máquinas de espresso a la luz de la tecnología "PID" y un conjunto de precalentamiento dinámico. Esta característica garantiza que el agua que ingresa a la

caldera de café se encuentre a 75 grados C (170 ° F). A esta temperatura, el agua reemplaza al agua caliente que sale del grupo, lo que reduce los cambios de temperatura en la caldera de café. La máquina es una compañera discreta para cualquier cafetería.

Doble Caldera

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

Dual PID (café y vapor)

Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

Calderas Aisladas

Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

Piero Group Caps - AV solo

Rediseño interno de la trayectoria del agua y del medidor de flujo que aumenta la estabilidad térmica.

Dosis Programables - AV solo

La dosificación volumétrica automática garantiza la repetición y consistencia en entornos con alto volumen de trabajo.

Economizador de Agua Caliente

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

Pantalla Digital - AV solo

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

Grupos Saturados

Aseguran una estabilidad térmica insuperable, café tras café.

Calderas Independientes - Pedido Especial

Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café.

Vaporizador Automático - AV solo, Pedido Especial

Detiene automáticamente la salida de vapor de la lanza al llegar a la temperatura deseada.

Pro Touch Steam Wands - Pedido Especial

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Luces Barista - Pedido Especial

Iluminación con leds que permite al barista concentrarse la extracción.

Patatas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Calienta Tazas - Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y capuccino 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)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 / 19
Amplitud (cm/in)	75 / 30	95 / 38	119 / 47
Profundidad (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Peso (kg/lbs)	62 / 137	74 / 163	105 / 231,5
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	4930	6930
Vataje (max)	5670	7790	9470
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	3,4	5	6,8
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	7	11	15