

# linea pb x

una actualización del funcionamiento técnico y estilístico de un ícono de la industria.



Configuraciones Disponibles: AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3 | 4

5 años después del lanzamiento de la Línea PB, que se ha convertido en un caballo de batalla confiable de la industria, La Marzocco introdujo en el mercado una versión de la máquina equipada con las tecnologías más avanzadas. Estas incluyen: un sistema de precalentamiento, calderas independientes, válvula

mezcladora de agua caliente accesible desde el panel lateral y lanzas de vapor Pro-Touch. La Línea PB X presenta una estética renovada basada en la presencia de luces de barista por defecto y detalles en blanco como los logotipos, los manómetros, las letras de la pantalla y el teclado. El precalentador dinámico garanti-

za una estabilidad térmica inigualable que proporciona agua de infusión continua y vapor incluso en las horas pico de la mañana. El perfil inferior y el área de trabajo aumentada de la Línea PB también la hacen práctica, sin abandonar el diseño italiano de reconocimiento mundial.

## Doble Caldera

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

## USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

## Básculas Integradas - ABR solo

Básculas de precisión integradas en la bandeja de goteo que facilitan la mejora del nivel de consistencia.

## Calderas Independientes Saturadas

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

## Piero Group Caps

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

## Calienta Tazas - Pedido Especial

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

## Dual PID (café y vapor)

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

## Eco Mode

Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

## Luces Barista

Iluminación con leds que permite al barista concentrarse la extracción.

## Calderas Aisladas

Reducen el consumo energético y favorecen la estabilidad térmica.

## Economizador de Agua Caliente

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

## Patas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

## Pro Touch Steam Wands

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

## Pantalla Digital

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

## 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)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Amplitud (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Profundidad (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Peso (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Voltaje	200 Monofásica	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	3350	5830	6930
Vataje (max)	5670	7790	9470
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	7	11	15