

gb5 s

Eine klassische Schönheit modern interpretiert.



Lieferbare Konfigurationen: EE | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Die zweite Generation der 2005 erstmalig veröffentlichten GB5 trägt die Ideale dieser Maschine in ein neues Zeitalter: Moderne Technologien, umhüllt von einem klassischen, italienischen Design.

Die leicht veränderte Form der GB5 s hält weiterhin an ihrer Eleganz und Dynamik fest – rote Lilien in den seitlichen Paneelen erinnern

an unsere Geschichte und den Ursprung in Florenz, während die neue Bedienerseite eine bessere Übersicht über die Brühgruppen ermöglicht.

Durch eine gänzlich neue Elektronik bietet die Maschine die absolute Kontrolle über die Kesseltemperatur, Volumetrik und Eco-Modus sowie ein Auto-Backflushing.

Die GB5 ist außerdem die erste La Marzocco-Maschine, welche über einen Wassersensor verfügt, um Leitfähigkeit und Wasserhärte des verwendeten Wassers zu messen.

Diese Informationen helfen bei der Wahl und Kontrolle des verwendeten Wasserfilter-Systems, ohne separate Tests durchführen zu müssen.

Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Programmierbare Dosen - AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

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.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Dimmbare Barista Lights - AV, ABR

LEDs wählbar in 3-Stufen für Eco-/ On-/ und Brewing-Mode.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Pro App

Steuerung wichtiger Parameter per La Marzocco Pro App – verfügbar ab vrstl. Q3 2021.

24V Elektronik

Die neue Generation bietet eine schnelle und leichte Maschinendiagnose.

Pro Touch Dampfzange - Sonderbestellung

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Easy Service Dampfzahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfzahns von vorne.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

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

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.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

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

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Breite (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Tiefe (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Gewicht (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3730	4930	6725
Leistung (max)	5445	7240	9470
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15