

linea pb

wytrzymała maszyna do ciężkiej pracy

WERSJE: MP | AV | ABR

LICZBA GRUP: 2 | 3 | 4

Linea PB zaprojektował Piero Bambi i od niego wzięła nazwę. To ekspres do ciężkiej, codziennej pracy. Daje wyższą wydajność, niezawodność i staranne wykonanie.

Obudowa z polerowanej stali nierdzewnej, znak rozpoznawczy La Marzocco, ma prostsze linie i niższy

profil. Niższa sylwetka i większa przestrzeń robocza ułatwiają pracę za barem, a włoski design zostaje.

Linea PB jako pierwsza maszyna La Marzocco dostała nową generację elektroniki z interfejsem trzech przycisków. Barista ustawia w nim temperaturę bojlera, objętość parzenia,

dawkę wody z kranika i program automatycznego płukania grup. Przepływomierz w nakrywie grupy sprawia, że woda nie opuszcza nasyconej strefy bojlera kawy. Temperatura podczas parzenia jest stabilniejsza.



w standardzie

podwójny bojler

Osobny bojler do kawy i osobny do pary. Parzenie i spienianie pracują niezależnie.

grupy nasycone

Woda stale krąży między bojlerem a grupą. Stabilna temperatura shot za shotem.

dual PID

Elektroniczna kontrola temperatury bojlera kawy i bojlera pary.

izolowane bojler

Mniejsze zużycie energii i stabilniejsza temperatura.

wyświetlacz cyfrowy

Proste programowanie. Parametry maszyny ustawiasz szybko i wygodnie.

tryb eco

Programowane przejście w czuwanie. Mniejsze zużycie energii.

USB

Aktualizacja oprogramowania maszyny przez port USB.

la marzocco pro app

Płyta elektroniki gotowa do połączenia z aplikacją La Marzocco Pro App.

zawór pary ½ obrotu

Pełna para po pół obrotu pokrętki. Mniej ruchów przy spienianiu mleka.

czujnik wody

Mierzy przewodność i twardość wody na wejściu do maszyny.

automatyczne płukanie grup

Program czyszczenia grup uruchamiany z interfejsu maszyny.

wysokie kubki

Zmieścisz wysokie kubki na wynos (+2,5 cm wysokości).

nakrywy grup Piero

AV, ABR

Nowa ścieżka wody i położenie przepływomierza w nakrywie grupy. Stabilniejsza temperatura.

programowane dawki

AV, ABR

Dozowanie objętościowe: ta sama porcja przy dużym ruchu, u każdego baristy.

łopatka stożkowa

TYLKO MP

Stopniowa kontrola przepływu i ciśnienia przed pełnym ciśnieniem. Preinfuzja pod ręką baristy.

wagi w tacce **TYLKO ABR**

Precyzyjne wagi wbudowane w taczkę ociekową. Powtarzalna masa napoju w filiżance.

na zamówienie specjalne

oświetlenie baristy

Światło LED nad taczką. Widzisz ekstrakcję i filiżankę.

podgrzewacz filiżanek

Filiżanki do espresso i cappuccino równo podgrzane do właściwej temperatury.

wysokie nóżki

Łatwiejszy dostęp pod maszynę przy sprzątaniu.

kolory RAL

Obudowa w kolorze z palety RAL, na zamówienie.

dane techniczne

	2 grupy	3 grupy	4 grupy
Wysokość (cm)	53,3	53,3	53,3
Szerokość (cm)	71	95	119
Głębokość (cm)	59	59	59
Waga (kg)	61	77	117
Moc min. (W)	3750	4930	6930
Moc maks. (W)	5450	7240	9470
Bojler kawy (l)	3,4	5	2 × 3,4
Bojler pary (l)	7	11	15