

linea pb x

technicznie i wizualnie odświeżona klasyka branży

WERSJE: AV | ABR

LICZBA GRUP: 2 | 3 | 4

Linea PB X powstała pięć lat po premierze Linei PB, która stała się sprawdzonym ekspresem do ciężkiej pracy w kawiarniach. Ta wersja ma najbardziej zaawansowane technologie La Marzocco.

To system wstępnego podgrzewania wody, niezależne bojłery, zawór mieszający gorącej wody dostępny z boku obudowy i lance Pro Touch. Dynamiczny podgrzewacz wstępny trzyma stabilną temperaturę. Woda do parzenia i para są stałe nawet w szczycie porannego ruchu.

Wygląd też jest nowy. Oświetlenie baristy jest w standardzie, a logo, manometr, napisy na wyświetlaczu i klawiatury są białe. Niski profil i duża przestrzeń robocza Linei PB zostały, razem z włoskim designem.



w standardzie

podwójny bojler

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

niezależne bojlerki nasycone

W wersji 2 i 3 grup każda grupa ma własny nasycony bojler kawy (4 grupy: 2 × 3,4 l).
Temperaturę dobierasz do konkretnej kawy.

dual PID

Elektroniczna kontrola temperatury bojlera kawy i bojlera pary.

izolowane bojlerki

Mniejsze zużycie energii i stabilniejsza temperatura.

tryb eco

Programowane przejście w czuwanie.
Mniejsze zużycie energii.

nakrywy grup Piero

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

lance Pro Touch

Wydajne lance parowe, chłodne w dotyku.

regulacja temperatury wody

Temperaturę wody z kranika dopasujesz na przykład do herbaty.

wyświetlacz cyfrowy

Proste programowanie. Parametry maszyny ustawiasz szybko i wygodnie.

oświetlenie baristy

Światło LED nad tacką. Widzisz ekstrakcję i filiżankę.

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.

wagi w tacce **TYLKO ABR**

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

na zamówienie specjalne

podgrzewacz filiżanek

Filiżanki do espresso i cappuccino równo podgrzane do właściwej temperatury.

wysokie nóżki

Łatwiejszy dostęp pod maszyną 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)	3350	5830	6930
Moc maks. (W)	5670	7790	9470
Bojler kawy (l)	2 × 1,3	3 × 1,3	2 × 3,4
Bojler pary (l)	7	11	15