

gb5 x

ingeniería elegante
con control de temperatura superior.



Configuraciones Disponibles: AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 2 | 3 | 4

La GB5 X está diseñada con un estilo europeo tradicional y está dedicada a aquellos lugares que tienen debilidad por la estética clásica sin perder la exigencia del rendimiento más alto. La GB5 X se puede identificar a simple vista por los logotipos y los lirios blancos. Combina la electrónica avanzada patentada de La Marzocco con los sistemas hidráulicos y de estabilidad de temperatura líderes en la industria para garantizar siempre la máxima consisten-

cia. La máquina cuenta con calderas independientes que permiten configurar diferentes temperaturas de extracción en cada grupo; un conveniente economizador de agua caliente para ajustar la temperatura del agua, así como un pre-calentador dinámico para garantizar una estabilidad de temperatura adicional e insuperable. La GB5 X equipada con la tecnología de básculas patentada (ABR) es la máquina más ele-

gante de La Marzocco. La GB5 de segunda generación es la primera serie de máquinas La Marzocco equipada con un sensor de agua que mide la conductividad y dureza del agua cuando entra en la máquina.

Esta información permite al usuario controlar la calidad del agua y verificar el rendimiento de la filtración sin necesidad de herramientas adicionales.

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, ABR

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

Sensor de agua

Mide la conductividad y la dureza del agua cuando entra en la máquina.

Calderas Independientes Saturadas

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

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.

Economizador de Agua Caliente

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

Básculas Integradas - ABR solo

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

Patas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Válvula de Vapor de Fácil Mantenimiento

Diseñada para que sea accesible desde la parte frontal de la máquina sin necesidad de removerla.

USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

Luces Barista Regulables

Luces LED de intensidad regulables para 3 etapas para los modos Eco, On y Extracción.

Eco Mode

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

Calienta Tazas - Pedido Especial

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

Colores Personalizados - Pedido Especial

Colores personalizables basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

Compatibilidad Pro App

Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

Especificaciones	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Amplitud (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Profundidad (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Peso (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Voltaje	200V Monofásica	200V Monofásica	200V Monofásica
	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica	220V Mono / Trifásica
	380V Trifásica	380V Trifásica	380V Trifásica
Vataje (min)	3330	5830	6725
Vataje (max)	5670	7785	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