

fb80

fb80 to idealny wybór dla miejsc gdzie jakość kawy w filiżance jest równie ważna jak design.

dążenie do perfekcji,
ekspresja doskonałości.

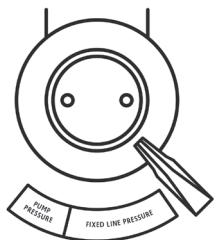
Model FB80 wyposażony jest w precyzyjny system 'preheating', utrzymujący temperaturę wody dopuszczanej do boileru kawy na poziomie 170°F, zapobiegając w ten sposób wahaniom temperatury. Jest ona dodatkowo kontrolowana przez elektroniczny system kontroli temperatury PID. Pokrywa grupy, zaprojektowana przez Piero Bambi, oraz zintegrowany ogranicznik przepływu, redukują powstawanie kanałów, zapewniając pełne nasycenie grupy zaparzającej i stabilność termalną podczas ekstrakcji espresso.



la marzocco

handmade in florence

fb80 cechy i specyfikacja



Mechanical Paddle

Mechaniczny system sterowania ekspresem jakim jest "mechanical paddle" powstał w wyniku inspiracji pierwszymi maszynami produkowanymi przez La Marzocco, z wykorzystaniem systemu dwóch boilerów i grupami saturowanymi (1970). System ten pozwala Bariście na wstępne zaparzenie espresso w niższym ciśnieniu, zanim wzrośnie ono do 9 bar. Ten elastyczny system umożliwi większą kontrolę nad preinfuzją i uzyskanie bardziej zbalansowanego espresso.

Technologia dwóch boilerów

Dwa oddzielne boilery optymalizują proces parzenia espresso i spieniania mleka.

Grupy saturowane

Pozwalają utrzymać stabilność temperatury.

Cyfrowy wyświetlacz

Intuicyjne programowanie ułatwia dostosowanie parametrów do indywidualnych potrzeb.

Ekonomizer [cf W^owody

Oszczędny system zużycia gorącej wody.

Podwójny PID

Elektroniczna kontrola temperatury wody w boilerze kawy oraz pary wodnej.

Ogranicznik przepływu

Ogranicza powstawanie kamienia i erozji.

Stabilność termalna

Dodatkowo utrzymywana dzięki kontaktowi każdego elementu ekspresu z gorącą wodą.

Portafiltrы & Precyzyjne sitka

Portafiltrы ze stali nierdzewnej i precyzyjne sitka, pozwalające na utrzymanie jakości i powtarzalność każdego espresso.

Podgrzewacz filiżanek*

Pozwala utrzymać odpowiednią temperaturę filiżanek.

Oświetlenie grupy*

Oświetlenie LED podkreślające proces ekstrakcji espresso.

Auto Steam*

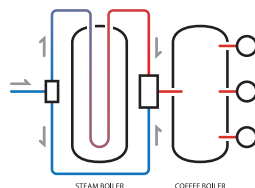
Pozwala na zatrzymanie procesu spieniania gdy mleko osiągnie żądaną temperaturę.

Wysokie nóżki*

Ułatwiają dostęp pod urządzenie.

Dowolny kolor obudowy*

Konfiguracja kolorystyki zgodnie z paletą kolorów RAL.



* na zamówienie

2 Grupy

3 Grupy

4 Grupy

Wysokość (cm)

48,5

48,5

48,5

Szerokość (cm)

75,5

95,5

19,5

Głębokość (cm)

62,7

62,7

62,7

Waga (kg)

63

75

107

Zasilanie

380V/ 3P+Z+N

380V/ 3P+Z+N

380V/ 3P+Z+N

Moc (W)

4600

6100

8000

Pojemność boileru kawy (litry)

3,4

5

6,8

Pojemność boileru pary wodnej (litry)

7

11

15