



la marzocco

handmade in florence

gb5 s

un design élégant
associé à fiabilité éprouvée.



Configurations Disponibles: EE | AV | ABR

Nombre de Groupes Disponibles: 2 | 3 | 4

Avec une histoire qui remonte à 2005, la deuxième génération de GB5 perpétue l'esprit de la ligne GB5 : une machine ancrée dans le design classique européen, associée à des performances de pointe. La nouvelle GB5 S présente une nouvelle identité visuelle qui modernise la machine sans sacrifier l'aspect, le toucher haut de gamme ou l'élégance dynamique. Les deux lys rouges sur les boucliers latéraux

rappellent l'héritage florentin de la société, tandis que le panneau avant a été redessiné pour accroître la visibilité du groupe. La machine offre au barista le contrôle de la température de la chaudière, de la volumétrie, de la dose du distributeur d'eau chaude, des cycles de nettoyage automatique ainsi que d'autres options, le tout grâce à un système électronique développée en interne de nou-

velle génération. La deuxième génération GB5 est la première série de machines La Marzocco équipée d'un capteur d'eau qui mesure la conductivité et la dureté de l'eau lorsqu'elle entre dans la machine. Ces informations permettent à l'utilisateur de surveiller la qualité de l'eau et de vérifier les performances de filtration sans avoir besoin d'outils de test supplémentaires.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières vapeur et café.

Doses Programmables - AV, ABR

Les contrôles volumétriques garantissent un niveau de répétabilité et de constance optimale dans des contextes d'utilisation intense.

Groupes Dessinés par Piero - AV, ABR

L'eau ne quitte jamais la chaudière café durant la distribution, en augmentant ainsi la stabilité thermique.

Chaudières Isolées

Réduit la consommation d'énergie en augmentant la stabilité thermique.

Groupes Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

Compatible avec l'Applications Pro

Carte électronique qui permettra la connexion avec l'application La Marzocco Pro, disponible à la mi-2021.

Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Lumières Barman à Intensité Variable - AV, ABR

Lumières LED à intensité personnalisable à 3 niveaux pour les modes Eco, Marche et Modes d'extraction.

Chauffe-Tasses - Sur Commande

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino réchauffées à la bonne température.

Électronique 24V

Nouvelle génération d'électronique pour améliorer la fiabilité et le diagnostic des machines.

Mode Éco

Permet de placer la machine en stand-by afin d'en réduire la consommation électrique.

Vanne de Vapeur Simple d'Entretien

Conçue de façon à ce que la vanne soit directement accessible à partir du panneau antérieur, sans avoir besoin de le retirer.

USB

Pour mettre à jour le logiciel de la machine facilement.

Lance Vapeur Pro Touch - Sur Commande

Lance vapeur à haute pression qui reste confortable au toucher en permanence.

Balances Intégrées - Uniquement ABR

Des balances de précision montées directement dans la cuvette, assurent un niveau de fonctionnement plus constant.

Pieds Hauts - Sur Commande

Facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

Couleurs Personnalisées - Sur Commande

Couleurs personnalisables sur demande à l'aide du système de code RAL.

Caractéristiques	2 groupes	3 groupes	4 groupes
Hauteur (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Largeur (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Profondeur (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Poids (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Tension	200V Monophasé	200V Monophasé	200V Monophasé
	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	3730	4930	6725
Puissance (max)	5445	7240	9470
Chaudière Café (litres)	3,4	5	2 x 3,4
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15

gb5 x

un design élégant
et une meilleure stabilité thermique.



Configurations Disponibles: AV | ABR

Nombre de Groupes Disponibles: 2 | 3 | 4

La GB5 X est conçue dans un style européen traditionnel et se destine aux lieux qui ont un œil sur l'esthétique classique mais qui exigent toujours le plus haut niveau de performance. La GB5 X est reconnaissable à ses logos et lys blancs.

Elle combine des systèmes électroniques avancés exclusifs à La Marzocco à une stabilité de température et des systèmes hydrauliques de pointe pour garantir une précision

maximale. La machine est équipée de chaudières indépendantes permettant d'obtenir des températures d'extraction différentes sur chaque groupe ; un économiseur d'eau chaude pratique pour régler la température de l'eau chaude ainsi qu'un préchauffeur dynamique pour une stabilité de température supplémentaire et inégalée.

En configuration ABR, la GB5 X est la machine la plus élégante de La Marzocco, équipée

d'une technologie de balance brevetée. La deuxième génération GB5 est la première série de machines La Marzocco équipée d'un capteur d'eau qui mesure la conductivité et la dureté de l'eau à son entrée dans la machine. Ces informations permettent à l'utilisateur de surveiller la qualité de l'eau et de vérifier les performances de filtration sans avoir besoin d'outils de test supplémentaires.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières vapeur et café.

Chaudières Isolées

Réduit la consommation d'énergie en augmentant la stabilité thermique.

Groupes Dessinés par Piero - AV, ABR

L'eau ne quitte jamais la chaudière café durant la distribution, en augmentant ainsi la stabilité thermique.

Électronique 24V

Nouvelle génération d'électronique pour améliorer la fiabilité et le diagnostic des machines.

Chaudières Séparées Saturées

Les chaudières séparées saturées permettent de régler des températures différentes pour chaque groupe de distribution, en garantissant la stabilité thermique.

Lance Vapeur Pro Touch

Lance vapeur à haute pression qui reste confortable au toucher en permanence.

Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

Vanne de Vapeur Simple d'Entretien

Conçue de façon à ce que la vanne soit directement accessible à partir du panneau antérieur, sans avoir besoin de la retirer.

Pieds Hauts - Sur Commande

Facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

Balances Intégrées - Uniquement ABR

Des balances de précision montées directement dans la cuvette et dotées de la technologie Drip Prediction, assurent un niveau de fonctionnement constant.

USB

Pour mettre à jour le logiciel de la machine facilement.

Chauffe-Tasses - Sur Commande

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino réchauffées à la bonne température.

Mode Éco

Permet de placer la machine en stand-by afin d'en réduire la consommation électrique.

Lumières Barman à Intensité Variable

Lumières LED à intensité personnalisable à 3 niveaux pour les modes Eco, Marche et Modes d'extraction.

Couleurs Personnalisées - Sur Commande

Couleurs personnalisables sur demande à l'aide du système de code RAL.

Compatible avec l'Applications Pro

Carte électronique qui permettra la connexion avec l'application La Marzocco Pro, disponible à la mi-2021.

Caractéristiques	2 groupes	3 groupes	4 groupes
Hauteur (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Largeur (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Profondeur (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Poids (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Tension	200V Monophasé	200V Monophasé	200V Monophasé
	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	3330	5830	6725
Puissance (max)	5670	7785	9470
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15

LA MARZOCCO



THANK YOU
THE FINEST FROM FLORENCE



EST 1927