

linea pb

pour une utilisation intensive -
capturer le passé en imaginant le futur.



Configurations Disponibles: MP | AV | ABR

Nombre de Groupees Disponibles: 2 | 3 | 4

La Linea PB, imaginée par Piero Bambi à qui elle doit également son nom, introduit un nouveau niveau de performances, de fiabilité et d'artisanat. La machine est recouverte de la carrosserie classique et emblématique en acier brillant qui a fait la renommée de La Marzocco dans le monde entier, et présente un design réinterprété et un profil plus bas. La Linea PB

est également dotée d'une nouvelle interface logicielle, simple et intuitive, qui permet au barman de contrôler directement la température des chaudières, le volume de distribution, la quantité provenant du robinet d'eau chaude, la fonction de "backflush" automatique et de nombreuses autres fonctionnalités. Le nouveau group-cap présente un compteur volumé-

trique intégré directement sur la tête du groupe, qui permet à l'eau de ne jamais quitter la zone de la chaudière café, en augmentant la stabilité thermique. La Linea PB est la première machine sur laquelle La Marzocco a installé un logiciel de nouvelle génération développé en interne, accompagné d'un clavier à trois touches.

Groupe Saturés

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

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.

Technologie à Double Chaudière

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

Groupe Dessinés par Piero - AV, ABR

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

Compatible avec Pro App

Carte électronique qui permet la connectivité avec l'application La Marzocco Pro App.

Afficheur Numérique

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

Mode Éco

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

Lumières Barman - Sur Commande

L'éclairage à led permet au barman de focaliser son attention sur l'extraction et sur la tasse.

Paddle Conique - Uniquement MP

Permet de contrôler progressivement le débit et la pression de l'eau avant d'atteindre la pression maximum.

Doses Programmables - AV, ABR

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

Vanne vapeur ½ tour

Le robinet vapeur s'ouvre complètement en ½ tour, ce qui nécessite moins de mouvements pour le barista pour faire mousser le lait.

Couleurs Personnalisées - Sur Commande

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

Pieds Hauts - Sur Commande

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

USB

Pour mettre à jour le logiciel de la machine facilement.

Balances Intégrées - Uniquement ABR

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

Chauffe-Tasses - Sur Commande

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

Capteur d'eau

Mesure la conductivité et la dureté de l'eau lorsqu'elle entre dans la machine.

Caractéristiques	2 groupes	3 groupes	4 groupes
Hauteur (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Largeur (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Profondeur (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Poids (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Tension	200V Monophasé	200V Monophasé	200V Monophasé
	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	3750	4930	6930
Puissance (max)	5450	7240	9470
Chaudière Café (litres)	3,4	5	2 x 3,4
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15