

# gb5 x

Elegante Technik  
mit überragender Temperatursteuerung.



Lieferbare Konfigurationen: AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Mit ihrem klassischen, europäischen Stil passt die GB5 x fortschrittlichste Technologien an die Ästhetik eleganter Café-Bars an. Man erkennt die x-Version an weißen Logos und Lilien an der Seite – die Vorteile der Temperaturstabilität und Bedienung werden aber erst beim genauen Hinschauen sichtbar:

Die GB5 x verfügt über separate Kaffeeessel (Multi-boiler) zur individuellen Temperaturregulation an jeder Gruppe, über einen Hot Water-Economizer zur Feinjustierung der Heißwasser-Temperatur und einem Vorheiz-System für das Brühwasser. Die GB5 ist außerdem die erste La Marzocco-

co-Maschine, welche einen Wassersensor besitzt, um Leitfähigkeit und Wasserhärte des verwendeten Wassers zu messen. Diese Informationen helfen bei der Wahl und Kontrolle des verwendeten Wasserfilter-Systems, ohne separate Tests durchführen zu müssen.

#### Dualboiler

Separate Boiler optimieren die Zubereitung von Espresso und Milchschaum.

#### Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

#### Isolierte Boiler

Reduzierter Energieverbrauch, während die Temperaturstabilität gewährleistet wird.

#### Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

#### Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

#### Separate Gesättigte Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

#### Easy Service Dampfhahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfhahns von vorne.

#### Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

#### Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

#### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

#### High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

#### Pro Touch Dampflanze

Doppelwandige Edelstahl-Dampflanze, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

#### USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

#### Dimmbare Barista Lights - AV, ABR

LEDs wählbar in 3-Stufen für Eco-/ On-/ und Brewing-Mode.

#### Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

#### Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

#### Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

#### Pro App

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Breite (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Tiefe (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Gewicht (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3330	5830	6725
Leistung (max)	5670	7785	9470
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15