

gs3

profesjonalny ekspres ciśnieniowy, stworzony do domu.

Stworzony dla Home Baristów

Grupa inżynierów La Marzocco postawiła sobie za cel skonstruować ekspres dedykowany do domu lub mniejszych punktów gastronomicznych, który będzie zawierał najbardziej zaawansowaną technologię znaną z innych modeli. Tak powstał model GS3, który charakteryzuje się stabilnością termalną znaną z modelu Strada, włączając w to system 'preheating', kontrolę temperatury PID, grupę saturowaną, technologię dwóch boilerów i cyfrowy wyświetlacz.

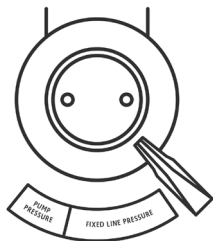
To wszystko, co jest potrzebne aby cieszyć się najlepszym espresso.



la marzocco

handmade in florence

gs3 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 barścić na wstępne zaparzenie espresso w niższym ciśnieniu, zanim wzrośnie ono do 9 bar. Ten elastyczny system umożliwia większą kontrolę nad preinfuzją i uzyskanie bardziej zbalansowanego espresso.

Technologia dwóch boilerów

Dwa oddzielne boilery optymalizują proces parzenia espresso i spieniania mleka.

Grupa saturowana

Pozwala utrzymać stabilność temperatury.

Cyfrowy wyświetlacz

Intuicyjne programowanie ułatwia dostosowanie parametrów do indywidualnych potrzeb.

Ekonomizer gorącej wody

Oszczędny system zużycia gorącej wody.

Stabilność termalna

Dodatkowo utrzymywana dzięki kontaktowi każdego elementu ekspresu z gorącą wodą.

Wewnętrzna pompa

Niezależna pompa wbudowana w ekspres, bez negatywnego wpływu na jego wydajność.

Podwójny PID

Elektroniczna kontrola temperatury wody w boilerze kawy oraz pary wodnej.

Zbiornik na wodę

3,5 litrowy zbiornik na wodę (ekspres nie wymaga montażu do przyłączy wodno-kanalizacyjnych).

Ogranicznik przepływu

Ogranicza powstawanie kamienia i erozji.

1 Grupa

Wysokość (cm)	35,5
Szerokość (cm)	40
Głębokość (cm)	53
Waga (kg)	34,5
Zasilanie	230V 1P+Z+N
Moc (W)	2120
Pojemność boileru kawy (litry)	1,5
Pojemność boileru pary wodnej (litry)	3,5