

LA MARZOCCO LINEA PB.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

Linea PB redefinerer teknologien og stilen til Linea Classic, La Marzocco sitt industri-ikon introdusert til spesialkaffebransjen for over 20 år siden.

I tillegg til La Marzoccos særegne trekk er Linea PB utstyrt med et eksklusivt brukergrensesnitt som gir baristaen enklere kontroll over temperatur, bryggevolum og varmtvannsdosering.

Maskinen har en lavere profil, men med en større arbeidsflate er den praktisk uten at den forlater godt italiensk design.

Leveres i: MP AV ABR			
	2 Grupper	3 Grupper	4 Grupper
Høyde (cm/in)	53,3/21	53,3/21	53,3/21
Bredde (cm/in)	71 / 28	95 / 37,5	119 / 46,5
Dybde (cm/in)	58,8 / 24	58,8 / 24	58,8 / 24
Vekt (kg/lbs)	81 / 178	93 / 205	117 / 258
Volt	200V Single fas	200V Single fas	200V Single fas
	220V Single / 3 fas	220V Single / 3 fas	220V Single / 3 fas
	380V 3 fas	380V 3 fas	380V 3 fas
Watt (min - max)	3750 - 5450	4930 - 7240	6930 - 9470
Steamtank kapasitet (liter)	7	11	14,5
Bryggetank kapasitet (liter)	3,4	5	6,8

Funksjoner og Spesifikasjoner

Mattede gruppehoder
Sikrer en uovertruffen termisk stabilitet, brygg etter brygg.

PID
Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

Doble Tanker
Separate vanntanker optimaliserer espressobryggingen og steamproduksjonen.

Bajonetter & presisjonsfilterkopper(APF)
Bajonetter i rustfritt stål med presisjonsfilterkopper øker kvaliteten og feilmarginene blir mindre.

Digitalt Display
Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

USB
Enkelt å oppdatere software.

Økomodus
Kan programmeres for å gå i standby modus for å øke energieffektiviteten.

Ruby gicleurs
Ruby gicleurs er mer resistente mot kalk og korrosjon.

Piero Group Caps
Vann forlater aldri tanken under brygeprosessen, og eliminerer ustabilitet.

*** Ekstra tilvalg**

Auto Brew Ratio*
Revolusjonerende bryggeverktøy med integrerte vekter.

Unik Farge*
Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

Høye Ben*
Gjør det lettere å holde rent under maskinen. Justerbare ben kan også føre til bedre ergonomi (+7.5cm i høyde).

Koppevarmer*
Holder dine espresso- og cappuccinokopper riktig temperert.