

LA MARZOCCO LINEA PB X.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

Linea PB, designet av og døpt i Piero Bambi sitt navn, 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 X 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.

PB X er en full oppgradert versjon av Linea PB, med tekniske spesifikasjoner og design elementer som gjør den unik. Vi spår en ny referansemaskin i markedet?

Leveres i: 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 220V Single / 3 fas 380V 3 fas	200V Single fas 220V Single / 3 fas 380V 3 fas	200V Single fas 220V Single / 3 fas 380V 3 fas
Watt (min - max)	3350 - 5670	5830 - 7790	6930 - 9470
Steamtank kapasitet (liter)	7	11	14,5
Bryggetank kapasitet (liter)	3,4	5	6,8

Funksjoner og Spesifikasjoner

PID

Elektronisk kontroll av bryggetemperatur.

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.

Forvarmer

Forvarming av vannet til espressobrygging før du går inn i individuelle tanker.

Justering av tevann

Justerbar temperatur på tevann gjennom justeringshjul.

Ny drakt i sort, hvitt og stål

Kommer med logo i hvitt, samt hvitt display, hvit tekst i manometer, hvite panel-lys og hvite panel indikatorer.

Barista Lights

LED belysning gjør at du alltid kan ha fokus på ekstraktet i koppen.

Individuelle bryggetanker

Lar deg sette unik temperatur på hvert gruppehode.

Cool touch steam arm

Isolerte steamrør som gjør at disse ikke blir varme.

* Ekstra tilvalg

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.

Auto Brew Ratio*

Revolusjonerende bryggeverktøy med integrerte vektet.