

prodotti la marzocco

Macchine da caffè e macinadosatori utilizzati ed apprezzati per la loro affidabilità, qualità e bellezza senza tempo dai migliori torrefattori, baristi e caffè del mondo.

la marzocco

Fondata nel 1927 da Giuseppe e Bruno Bambi, La Marzocco nasce a Firenze, culla del Rinascimento italiano e patria di menti geniali come Leonardo da Vinci, Michelangelo e il Brunelleschi che hanno regalato al mondo alcune tra le più famose opere d'arte della storia.

Provenendo da un simile contesto, La Marzocco non poteva dunque non diventare famosa per le sue macchine da caffè di alta qualità e bellezza, dal design unico e realizzate con una grande attenzione ai dettagli. Nel 1939 è stata proprio La Marzocco ad ideare e brevettare la prima macchina da caffè con caldaia orizzontale, oggi uno standard del settore.

Si è trattato della prima di una lunga serie di importanti innovazioni tra le quali si ricordano il sistema a

doppia caldaia e i gruppi di erogazione saturi. La tradizione, la passione per la ricerca della qualità e la grande affidabilità sono i fattori che da sempre contraddistinguono e coinvolgono l'intera azienda.

Ancora oggi, personale altamente specializzato supervisiona tutte le fasi della produzione di ciascuna macchina, realizzata a mano secondo le specifiche richieste di ogni cliente. In questo modo, l'esperienza e l'orgoglio per il proprio lavoro che hanno caratterizzato la vita di Giuseppe Bambi, sopravvivono ancora dopo oltre novant'anni.

La Marzocco rimane un'azienda artigiana in grado di offrire ai propri clienti e al settore i più importanti processi tecnologici.

considerazioni commerciali

La macchina da caffè è il cuore della tua attività, pertanto è importante valutare i seguenti fattori prima di prendere una decisione su quale macchina acquistare. L'analisi di tali fattori ti guiderà nella scelta della miglior macchina per la tua attività.

acqua

L'analisi dell'acqua è fondamentale prima di procedere con l'installazione di qualunque macchina da caffè. I parametri dell'acqua sono differenti in ogni parte del mondo e solo considerandoli con cura si può valutare il miglior sistema di trattamento. Parla con il tuo referente La Marzocco per scegliere la miglior soluzione per il tuo caffè e le tue attrezzature.

corrente

Hai abbastanza corrente nel tuo locale? La tua scelta è dettata da un budget limitato? Installerai la macchina in un edificio storico o su un vecchio quadro elettrico? Queste considerazioni influenzeranno la grandezza ed il modello che potrai installare. Prima di scegliere il modello, verifica le specifiche elettriche della tua location.

layout e design del bar

Quanto spazio vuoi dedicare alla macchina da caffè sul tuo bancone? In che modo i tuoi clienti ordineranno, interagiranno e si muoveranno all'interno del locale? Quanto è importante il design all'interno dell'esperienza che avranno? Offriamo diverse soluzioni a seconda delle differenti necessità.

menu

Qualora il caffè fosse il protagonista all'interno del tuo spazio, avrai bisogno di una macchina che possa rendergli adeguatamente giustizia. Stabilità termica, facilità nella programmazione e tecnologie avanzate faranno la differenza nel servizio di un caffè eccellente ai tuoi clienti.

manutenzione

Interventi di manutenzione ordinaria fanno parte della vita di una macchina da caffè, ma alcuni modelli ne richiedono più di altri. Verifica quanto sia distante l'azienda di service più vicina alla tua location. Se ti trovi molto lontano da una di queste aziende, una macchina più semplice potrebbe essere la soluzione migliore.

volume

Quanti caffè pensi di servire nei momenti di punta della tua giornata? Quanto tempo spenderà in media un cliente all'interno del tuo locale? Le risposte a queste domande influenzeranno la tua scelta per quel che riguarda la grandezza e la configurazione della macchina.



considerazioni tecniche

Prendere in considerazione tutte le variabili che influenzano la scelta di una macchina del caffè può essere difficile. Le abbiamo divise in tre gruppi per poterti aiutare a capire cosa possa essere prioritario in questo processo.



affidabilità investimento a lungo termine

Nella scelta di una macchina da caffè, è importante prenderne in considerazione una che abbia dato prova di affidabilità e funzionalità. La macchina da caffè sarà la protagonista del tuo business ed è fondamentale che sia in grado di lavorare a lungo minimizzando i momenti di inattività. Questo può essere garantito da test di laboratorio, collaudi estensivi di ogni componente e da una rete di tecnici ben preparata.

qualità costante indipendentemente dai volumi

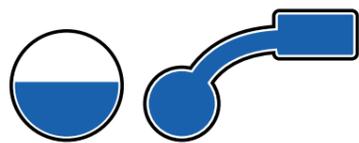
I tuoi clienti si aspettano di poter consumare un ottimo caffè ogni volta che entrano nel tuo locale. Questo può avvenire unicamente con una macchina che sia costante ad ogni erogazione. Sarebbe bene scegliere una macchina dotata di sistemi e tecnologie che garantiscano lo stesso standard qualitativo nel tempo.

design estetica e funzionalità

La vista è il primo senso coinvolto nella coffee experience dei tuoi clienti. Investire in una macchina dal design curato e che possa essere customizzata secondo lo stile del tuo locale è estremamente importante. Oltre alla cura del dettaglio estetico, una macchina dovrebbe essere progettata con un occhio di riguardo per l'ergonomia, la facilità di lavoro per il barista e la velocità del servizio.

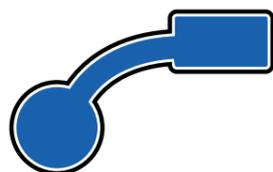
perché la marzocco

Tutte le macchine de La Marzocco sono dotate di alcune tecnologie distintive ed iconiche, apprezzate dai baristi di tutto il mondo. Se le macchine de La Marzocco hanno alti livelli di performance, è proprio grazie a queste tecnologie.



sistema a doppia caldaia

Questa tecnologia è stata brevettata da La Marzocco nel 1970 da un'idea del suo fondatore Giuseppe Bambi. L'intuizione, dietro al Sistema a Doppia Caldaia, è aver riconosciuto che la temperatura di erogazione è tanto importante, se non addirittura più importante, rispetto alla pressione di erogazione. Avere una caldaia dedicata unicamente alla produzione di vapore e acqua per i servizi ed una seconda caldaia per il caffè dà al barista la possibilità di variare direttamente la temperatura di erogazione e di mantenere questa temperatura costante nel tempo.



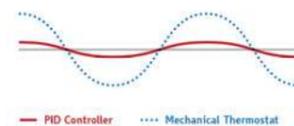
gruppi saturi

Sviluppata assieme al Sistema a Doppia Caldaia, la tecnologia dei Gruppi Saturi si basa sulla presenza unicamente di acqua (e quindi sull'assenza di aria) all'interno della caldaia caffè e della testa del gruppo. È stato provato che, avere una miscela di acqua ed aria all'interno della caldaia caffè, riduce la stabilità termica della macchina. Oltre a questo, il gruppo è saldato direttamente alla caldaia caffè e va a creare un'unica camera in cui l'acqua circola continuamente, mantenendo stabile la temperatura dell'acqua.



caldaie coibentate

La Marzocco sostiene e promuove il risparmio energetico. Tutte le macchine, professionali e domestiche, sono dotate di un rivestimento isolante sulle caldaie caffè e vapore che, non solo aiutano a migliorarne la stabilità termica, ma ne riducono il consumo energetico. Questi rivestimenti sono progettati e disegnati in modo che la dispersione di calore venga minimizzata, migliorando l'efficienza energetica delle macchine di circa il 20%.



PID

Il controllo di temperatura PID si basa su un algoritmo che comanda quando e per quanto tempo viene attivata la resistenza della caldaia caffè. Il controllo PID permette di avere un più efficiente controllo dell'energia. Grazie a questo sistema, la stabilità termica viene drasticamente migliorata, rendendo più stabile la temperatura di erogazione. Il barista può quindi andare a regolare la temperatura della caldaia caffè, andando ad impostarne il valore numerico attraverso i controlli elettronici della macchina.



acciaio inossidabile

Con l'obiettivo di usare materiali di alta qualità, La Marzocco utilizza unicamente acciaio chirurgico AISI 316L nella produzione delle caldaie. Questo materiale riduce straordinariamente la quantità di metalli pesanti che possono sciogliersi nell'acqua che viene usata per preparare il caffè e produrre vapore. Il team di R&S de La Marzocco lavora continuamente per minimizzare il numero di componenti metallici all'interno delle macchine che non siano di acciaio inossidabile.



artigianalità

Dal momento che esistono oltre 1500 diverse configurazioni, ogni macchina de La Marzocco è unica e costruita secondo i bisogni, desideri e richieste di ciascun cliente finale. All'interno della fabbrica, non viene impiegato alcun robot nel processo produttivo, ma ogni macchina è il risultato del lavoro delle esperte mani di un team di oltre 10 operai specializzati. Questi esperti artigiani supervisionano ogni fase della produzione, e il tempo medio di costruzione di una macchina è, pertanto, di circa 2 settimane.

configurazioni

Per i vari modelli, La Marzocco offre un'ampia gamma di configurazioni che vanno a soddisfare i bisogni specifici di ogni cliente. Le configurazioni più manuali permettono al barista di avere il pieno controllo sui parametri di estrazione e quindi di mettere in mostra le proprie abilità. Nelle configurazioni più automatiche, invece, la costanza è garantita dai controlli elettronici della macchina e il barista ha la possibilità di dedicarsi ad altre mansioni. La scelta della configurazione sarà pertanto influenzata dalle previsioni sui volumi e lo stile di ciascuna attività.

manuale

leva

mp

ep

ee

av

abr

automatica

leva / macchina da caffè a leva

Il barista può controllare il tempo e la pressione di pre-infusione, il picco di pressione di ciascun caffè e il volume in tazza a seconda di come viene tarata la molla e tirata la leva.

mp / paddle meccanico

Questa configurazione dà la possibilità al barista di controllare la pressione e il tempo di pre-infusione di ciascun caffè. Il barista deve iniziare e stoppare l'erogazione per raggiungere il volume desiderato.

ep / paddle elettronico

Questa configurazione è basata sulla tecnologia dei profili di pressione e dà al barista la possibilità di modulare la pressione durante ogni istante dell'erogazione. Questo può essere controllato manualmente dal barista o automaticamente dalla macchina.

ee / semi-automatica

Il barista inizia e ferma l'erogazione del caffè schiacciando un bottone o muovendo un paddle per raggiungere il volume desiderato.

av / automatica

Il barista inizia l'erogazione e la macchina la ferma sulla base di un volume preimpostato di acqua che passa attraverso il pannello di caffè, andando così a raggiungere il volume desiderato.

abr / auto brew ratio con bilance

Il barista inizia l'erogazione e la macchina la ferma sulla base del peso della bevanda all'interno della tazza, misurato dalle bilance integrate nella bacinella, andando così a raggiungere il volume desiderato.

catalogo prodotti

Molte macchine sono disponibili in diverse configurazioni, per potersi così adattare ai bisogni dei vari clienti. Oltre alle configurazioni, alcune macchine de La Marzocco sono disponibili nella versione X: le macchine 'versione X' rappresentano un allestimento 'full-optional' in termini di caratteristiche e specifiche per garantire il massimo livello in termine di controllo e precisione.

commerciali



linea classic

No. Gr.	1 2 3 4
Config.	MP EE AV
Custom	Colori



strada

No. Gr.	1 2 3
Config.	MP EP EE AV ABR
Custom	Colori, Trattamenti, Materiali



linea pb

No. Gr.	2 3 4
Config.	MP AV ABR
Custom	Colori, Trattamenti



leva

No. Gr.	1 2 3
Config.	Leva
Custom	Colori



gb5

No. Gr.	2 3 4
Config.	EE AV ABR
Custom	Colori, Trattamenti



kb90

No. Gr.	2 3 4
Config.	AV ABR
Custom	Colori

domestiche



linea mini

No. Gr.	1
Config.	EE
Custom	Colori (Fissi)



gs3

No. Gr.	1
Config.	MP AV
Custom	Colori, Materiali

macinacaffè



swift

Macine	Piatte di Ceramica
Config.	Swift
Custom	Colori



vulcano

Macine	Coniche
Config.	On Demand Auto Swift
Custom	N/A



lux d

Macine	Piatte di Acciaio
Config.	On Demand
Custom	Colori (Fissi)



swift mini

Macine	Coniche
Config.	Swift + On Demand
Custom	Colori (Fissi)

linea classic

un connubio di semplicità ed eleganza
che non passa mai di moda.



Configurazioni Disponibili: MP | EE | AV

Numero di Gruppi: 1 | 2 | 3 | 4

Accuratamente progettata per integrarsi in qualsiasi ambiente, la Linea Classic – con il suo sistema a doppia caldaia, gruppo saturo e controllo di temperatura PID – è un'opera d'arte rivestita di acciaio lucido, che può essere personalizzato in qualunque colore per sposarsi con l'ambiente circostante.

La macchina è dotata di portafiltri in acciaio, filtri di alta precisione per garantire sempre il massimo standard in termini di estrazione. Le sue linee essenziali ed il suo fascino senza tempo si ritrovano in caffetterie e torrefazioni che hanno fatto la storia dell'industria. La Linea Classic è un'icona de La Marzocco

che ha reso possibile la promozione e la diffusione dello 'specialty coffee' nel mondo fin dai primi anni '90. Macchina essenziale e di qualità, la Linea Classic mantiene massima affidabilità anche in contesti affollati ed è perfetta per il vostro nuovo bar o ristorante.

PID (Caldaia Caffè)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura della caldaia vapore.

Colori Personalizzati - Su Ordinazione

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Barista Lights - Su Ordinazione

Le luci a led consentono al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

Dosi Programmabili - Solo AV

I controlli volumetrici assicurano ripetibilità e costanza in contesti affollati.

Gambe Alte - Su Ordinazione

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Alzatina - Su Ordinazione

Riduce la distanza tra i portafiltri e le tazze da espresso.

Paddle Conico - Solo MP

Permette di controllare progressivamente il flusso e la pressione dell'acqua prima di raggiungere la massima pressione.

Scaldataglie - Su Ordinazione

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Tastiera con Cronometro Solo AV, su Ordinazione

Tastiere con timer digitale per monitorare il tempo di erogazione.

Specifiche	1 gruppo	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Larghezza (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Profondità (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Peso (kg/lbs)	41 / 90,5	51 / 112,5	66 / 145,5	83 / 183
Voltaggio	-	200V Monofase	200V Monofase	200V Monofase
	220V Monofase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
Wattaggio (min)	-	380V Trifase	380V Trifase	380V Trifase
	2500	3350	4930	6930
Wattaggio (max)	-	5670	7790	9470
Caldaia Caffè (litri)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Caldaia Vapore (litri)	3,5	7	11	15

linea pb

per un utilizzo intensivo –
ispirarsi al passato, immaginando il futuro.



Configurazioni Disponibili: MP | AV | ABR

Numero di Gruppi: 2 | 3 | 4

La Linea PB, progettata da Piero Bambi cui deve anche il nome, introduce un nuovo livello di prestazioni, affidabilità ed artigianalità. La macchina è rivestita dalla classica ed iconica carrozzeria in acciaio lucido che ha reso La Marzocco famosa nel mondo e presenta un design rinnovato e un profilo più basso. La Linea

PB è inoltre dotata di una nuova interfaccia software, facile ed intuitiva, che consente al barista di controllare direttamente la temperatura delle caldaie, il volume di erogazione, la dose del rubinetto dell'acqua calda, la funzione di 'backflush' automatico e molto altro. Il nuovo group-cap presenta un contatore volu-

metrico integrato direttamente sulla testa del gruppo, che permette all'acqua di non lasciare mai l'area della caldaia caffè, aumentando la stabilità termica. La Linea PB è la prima macchina su cui La Marzocco ha installato un software di nuova generazione sviluppato internamente e una pulsantiera a tre tasti.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Gambe Alte - Su Ordinazione

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Modalità Eco

Permette di far entrare la macchina in stand-by così da ridurre il consumo elettrico.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

Barista Lights - Su Ordinazione

Le luci a led consentono al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

Paddle Conico - Solo MP

Permette di controllare progressivamente il flusso e la pressione dell'acqua prima di raggiungere la massima pressione.

Bilance Integrate - Solo ABR

Bilance di precisione montate direttamente nella bacinella, assicurano un miglior livello di costanza.

Gruppi Disegnati da Piero - AV, ABR

L'acqua non lascia mai la caldaia caffè durante l'erogazione, aumentando la stabilità termica.

Dosi Programmabili - AV, ABR

I controlli volumetrici assicurano ripetibilità e costanza in contesti affollati.

Scaldatazze - Su Ordinazione

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Colori Personalizzati - Su Ordinazione

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Specifiche	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Larghezza (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Profondità (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Peso (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Votaggio	200 Monofase	200V Monofase	200V Monofase
	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
	380V Trifase	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio (min)	3750	4930	6930
Wattaggio (max)	5450	7240	9470
Caldaia Caffè (litri)	3,4	5	2 x 3,4
Caldaia Vapore (litri)	7	11	15

linea pb x

un aggiornamento tecnico ed estetico
di un'icona del settore.



Configurazioni Disponibili: AV | ABR

Numero di Gruppi: 2 | 3 | 4

5 anni dopo il lancio della Linea PB, macchina apprezzata all'interno del settore per la sua affidabilità, La Marzocco ha lanciato una versione di questo modello dotata di tutte le tecnologie più avanzate. Tra queste, il sistema pre-riscaldatore, caldaie indipendenti, una valvola di miscelazione dell'acqua calda ac-

cessibile dal pannello frontale della macchina, lance vapore Pro Touch e altro. La Linea PB presenta anche alcuni aggiornamenti di componenti estetiche come le luci barista come standard e la presenza di dettagli bianchi tra cui i loghi, il manometro, i caratteri del display e le luci dei tasti. Il pre-riscaldatore garantisce

massima stabilità termica per la produzione di acqua calda per l'erogazione del caffè anche durante i momenti della giornata di maggior affollamento. Il profilo ribassato della Linea PB e un'ampia area di lavoro, semplificano le azioni del barista, senza però compromettere il design italiano apprezzato in tutto il mondo.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Gruppi Disegnati da Piero

L'acqua non lascia mai la caldaia caffè durante l'erogazione, aumentando la stabilità termica.

Bilance Integrate - Solo ABR

Bilance di precisione montate direttamente nella bacinella, assicurano un miglior livello di costanza.

Modalità Eco

Permette di far entrare la macchina in stand-by così da ridurre il consumo elettrico.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

Scaldatasse - Su Ordine

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Lance Vapore Pro Touch

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Gambe Alte - Su Ordine

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Barista Lights

Le luci a led consentono al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

Colori Personalizzati - Su Ordine

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Specifiche	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Larghezza (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Profondità (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Peso (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Votaggio	200 Monofase	200V Monofase	200V Monofase
	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
	380V Trifase	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio (min)	3350	5830	6930
Wattaggio (max)	5670	7790	9470
Caldaia Caffè (litri)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Caldaia Vapore (litri)	7	11	15

gb5 s

design elegante
e stabilità termica superiore.



Configurazioni Disponibili: EE | AV | ABR

Numero di Gruppi: 2 | 3 | 4

Con una storia che inizia nel 2005, la seconda generazione della GB5 riprende lo spirito della GB5 originale: una macchina contraddistinta dal classico design europeo e capace di grandi prestazioni. La nuova GB5 S presenta una rinnovata estetica che però non sacrifica le linee, il look raffinato e l'eleganza. I due gli rossi sugli scudi laterali richiamano

il legame dell'azienda con la città di Firenze mentre il pannello anteriore di controllo è stato riprogettato per aumentare la visibilità dei gruppi. La macchina offre al barista il controllo sulle temperature delle caldaie, volume di erogazione, dosi di acqua calda, cicli automatici di pulizia dei gruppi e molto altro grazie all'elettronica di ultima generazione.

La nuova GB5 è la prima macchina de La Marzocco dotata di un sensore che misura conducibilità e durezza dell'acqua in entrata alla macchina stessa. Queste informazioni servono per tenere sotto controllo la qualità dell'acqua e per verificare le performance del sistema di filtraggio dell'acqua senza dover usare altri strumenti.

Gruppi Disegnati da Piero - AV, ABR

L'acqua non lascia mai la caldaia caffè durante l'erogazione, aumentando la stabilità termica.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Dosi Programmabili - AV, ABR

I controlli volumetrici assicurano ripetibilità e costanza in contesti affollati.

Bilance Integrate - Solo ABR

Bilance di precisione montate direttamente nella bacinella, assicurano un miglior livello di costanza.

Elettronica a 24V

Elettronica di nuova generazione per una migliore affidabilità e diagnostica sulla macchina.

Compatibilità con la Pro App

Scheda elettronica che permetterà la connettività con la Pro App La Marzocco, disponibile a metà 2021.

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

Scaldatazze - Su Ordine

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Lance Vapore Pro Touch - Su Ordine

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Valvola Vapore facile da Manutenere

Progettata in modo che la valvola sia accessibile direttamente dal pannello anteriore, senza bisogno di rimuoverlo.

Barista Lights Regolabili - AV, ABR

Intensità delle luci regolabile in tre livelli per le modalità Eco, Accesa ed Erogazione.

Gambe Alte - Su Ordine

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Modalità Eco

Permette di far entrare la macchina in stand-by così da ridurre il consumo elettrico.

Colori Personalizzati - Su Ordine

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Specifiche	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Larghezza (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Profondità (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Peso (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Voltaggio	200V Monofase 220V Mono / Trifase 380V Trifase	200V Monofase 220V Mono / Trifase 380V Trifase	200V Monofase 220V Mono / Trifase 380V Trifase
Wattaggio (min)	3730	4930	6725
Wattaggio (max)	5445	7240	9470
Caldaia Caffè (litri)	3,4	5	2 x 3,4
Caldaia Vapore (litri)	7	11	15

gb5 x

design elegante
e stabilità termica superiore.



Configurazioni Disponibili: AV | ABR

Numero di Gruppi: 2 | 3 | 4

La GB5 X è stata progettata seguendo il tradizionale stile europeo ed è pensata per quei locali che danno pari importanza ad estetica e performance.

La GB5 X si caratterizza per la presenza di loghi e gliel bianchi; combina l'elettronica più avanzata sviluppata dal nostro team R&D con un'impareggiabile stabilità termica e con un sistema idraulico che assicura sempre grande

costanza di prestazioni. La macchina è dotata di caldaie indipendenti che permettono temperature diverse per ciascun gruppo, un comodo sistema per modificare la temperatura dell'acqua calda e un sistema di preriscaldatore che stabilizzare la temperatura in caldaia. In configurazione ABR la GB5 X è la macchina più elegante de La Marzocco ad essere dotata del sistema di bilance brevettato.

La nuova GB5 è la prima macchina de La Marzocco dotata di un sensore che misura conducibilità e durezza dell'acqua in entrata alla macchina stessa.

Queste informazioni servono per tenere sotto controllo la qualità dell'acqua e per verificare le performance del sistema di filtraggio dell'acqua senza dover usare altri strumenti.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Lance Vapore Pro Touch

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

Elettronica a 24V

Elettronica di nuova generazione per una migliore affidabilità e diagnostica sulla macchina.

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Barista Lights Regolabili

Intensità delle luci regolabile in tre livelli per le modalità Eco, Accesa ed Erogazione.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Modalità Eco

Permette di far entrare la macchina in standby così da ridurre il consumo elettrico.

Gambe Alte - Su Ordinazione

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Gruppi Disegnati da Piero - AV, ABR

L'acqua non lascia mai la caldaia caffè durante l'erogazione, aumentando la stabilità termica.

Bilance Integrate - Solo ABR

Bilance di precisione montate direttamente nella bacinella, assicurano un miglior livello di costanza.

Scaldatasse - Su Ordinazione

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Valvola Vapore facile da Manutenere

Progettata in modo che la valvola sia accessibile direttamente dal pannello anteriore, senza bisogno di rimuoverlo.

Compatibilità con la Pro App

Scheda elettronica che permetterà la connettività con la Pro App La Marzocco, disponibile a metà 2021.

Colori Personalizzati - Su Ordinazione

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Specifiche	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Larghezza (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Profondità (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Peso (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Votaggio	200V Monofase	200V Monofase	200V Monofase
	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
	380V Trifase	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio (min)	3330	5830	6725
Wattaggio (max)	5670	7785	9470
Caldaia Caffè (litri)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Caldaia Vapore (litri)	7	11	15

strada

progettata per,
e dai baristi.



Configurazioni Disponibili: MP | EP | EE | AV | ABR

Numero di Gruppi: 1 (EP only) | 2 | 3

Nel corso di due anni, La Marzocco ha lavorato con trenta dei più qualificati esperti e professionisti del caffè di tutto il mondo per creare una macchina da caffè. Questo gruppo prese il nome di 'Street Team' e la macchina è stata chiamata Strada proprio in loro onore. È stato studiato un profilo ribassato per incoraggiare il

coinvolgimento del cliente all'interno del locale e per rendere più comodo il lavoro del barista grazie ai gruppi esposti. La Strada è stata progettata per essere personalizzata, per stimolare la creatività degli utenti, dal momento che ogni esemplare può essere unico. La macchina è disponibile in cinque differenti confi-

gurazioni per soddisfare i bisogni di baristi e caffetterie di tutto il mondo. Tutte le configurazioni sono dotate delle più avanzate tecnologie de La Marzocco che garantiscono massima ergonomia, un design 'barista-friendly' e software all'avanguardia e danno la possibilità di mettere in mostra il meglio di ogni caffè.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Altezza Bacinella Regolabile

Permette di utilizzare la macchina anche con bicchieri alti da asporto.

Dosi Programmabili - EP, AV, ABR

I controlli volumetrici assicurano ripetibilità e costanza in contesti affollati.

Caldaie Separate

Le caldaie caffè multiple permettono di settare temperature differenti per ciascun gruppo di erogazione.

Manometro su ogni Caldaia - solo MP

Permette di leggere in tempo reale la pressione generata dal paddle conico sul pannello di caffè.

Bilance Integrate - Solo ABR

Bilance di precisione montate direttamente nella bacinella, assicurano un miglior livello di costanza.

Lance Vapore Pro Touch

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Modalità Eco - AV, ABR

Permette di far entrare la macchina in stand-by così da ridurre il consumo elettrico.

Pompe ad Ingranaggi - Solo EP

Una pompa ad ingranaggi per gruppo massimizza il controllo della pressione, rendendo possibile creare e replicare profili di pressione.

Pompa e Serbatoio Integrati solo EP 1 Gruppo

Serbatoio d'acqua da 2 litri e pompa volumetrica integrati rendono opzionale l'impianto idraulico.

USB - EP, AV, ABR

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina (AV, ABR) o per caricare e scaricare i profili di pressione (EP).

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Scaldatasse - 2 e 3 Gruppi, Su Ordine

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Colori Personalizzati - Su Ordine

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Specifiche	1 gruppo (solo EP)	2 gruppi	3 gruppi
Altezza (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 / 19
Larghezza (cm/in)	50,5 / 20	80 / 31,5	100 / 40
Profondità (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Peso (kg/lbs)	62,5 / 138	85 / 187,5	102 / 225
Votaggio	-	200V Monofase	200V Monofase
	220-240V Monofase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
	-	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio (min)	2040	4600	5100
Wattaggio (max)	2220	6200	8120
Caldaia Caffè (litri)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldaia Vapore (litri)	3,5	8,2	11,8



LA MARZOCCO

*Macchina su Ordine Speciale

leva s

reinterpretare il concetto di macchina da caffè a leva.



Configurazioni Disponibili: LEVA

Numero di Gruppi: 2 | 3

La Leva ridefinisce la forma di una macchina da caffè a leva. I coffee shop potranno utilizzare la tecnologia a leva senza doversi più preoccupare della sicurezza. Il nuovo gruppo a leva permette di avere un'accattivante visione degli elementi meccanici al suo interno. La macchina offre un design all'avanguardia e una tecnologia innovativa in una macchina puramente

meccanica, ma anche affidabile e di facile utilizzo. La rivoluzionaria ingegneria della Leva assicura una riduzione dello sforzo richiesto per azionare la leva stessa di circa il 50% rispetto alle macchine a leva tradizionali, introducendo anche un sistema di sicurezza che evita il ritorno improvviso del braccio della leva. Con questa macchina è possibile variare

sia la pressione di pre-infusione che il picco di pressione generato dal sistema molla/pistone, ciò permette non solo di personalizzare l'estrazione del caffè, ma anche di ottenere costanza nell'erogazione. Con oltre 2500 ore di test in laboratorio, la Leva definisce un nuovo standard di affidabilità per un sistema meccanico.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Lance Vapore Pro Touch

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Altezza Bacinella Regolabile

Permette di utilizzare la macchina anche con bicchieri alti da asporto.

Display Grafico

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Manometro per ogni Caldaia

Permette di leggere in tempo reale la pressione generata dalla leva sul pannello di caffè.

Modalità Eco

Permette di far entrare la macchina in stand-by così da ridurre il consumo elettrico.

Scaldatasse - Su Ordinazione

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Specifiche	2 gruppi	3 gruppi
Altezza (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Larghezza (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Profondità (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Peso (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Voltaggio	200V Monofase	200V Monofase
	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio (min)	4700	5200
Wattaggio (max)	5480	6780
Caldaia Caffè (litri)	3,4	5
Caldaia Vapore (litri)	8,2	11,8

leva x

unione di tecnologie avanzate ed ideologie tradizionali.



Configurazioni Disponibili: LEVA

Numero di Gruppi: 1 | 2 | 3

Caratterizzata da linee accattivanti e da un profilo più basso, la Leva reinventa l'iconico design delle macchine a leva, introducendo anche un grande numero di elementi ergonomici ed innovativi. La Leva nasce per stare al centro di una caffetteria all'avanguardia, dove si incoraggia la sperimentazione da parte del barista utilizzando il miglior metodo di erogazione al

mondo. La Leva si caratterizza per un design che non si focalizza solo sulla bellezza fisica dello strumento, ma anche sulla soddisfazione che si può provare soltanto utilizzando una macchina totalmente meccanica. L'utente può controllare la pressione di pre-infusione, il volume in tazza e la pressione per ciascun gruppo. Un innovativo sistema di controllo di tem-

peratura PID ne migliora sensibilmente la stabilità termica, storico tallone d'Achille delle macchine a leva tradizionali. I display digitali della Leva mostrano in tempo reale la pressione sul pannello di caffè, il tempo di pre-infusione, quello di erogazione e, per finire, la curva di pressione dell'estrazione.

PID (Caldaia Vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura della caldaia vapore.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

Altezza Bacinella Regolabile - 2 e 3 Gruppi

Permette di utilizzare la macchina anche con bicchieri alti da asporto.

Smart PID (Caldaia Caffè)

Un sistema di controllo PID di nuova generazione migliora sensibilmente la stabilità termica del gruppo leva.

Caldaie Separate

Le caldaie caffè multiple permettono di settare temperature differenti per ciascun gruppo di erogazione.

Visualizzazione Digitale della Pressione

Visualizzazine in tempo reale della pressione di pre-infusione, della pressione e del tempo di estrazione.

Lance Vapore Pro Touch

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Display Grafico

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Modalità Eco

Permette di far entrare la macchina in stand-by così da ridurre il consumo elettrico.

Potenzimetro Vapore 'Military-Grade'

Valvole vapore proporzionali che migliorano l'ergonomia e l'affidabilità della macchina.

Scaldatasse - 2 e 3 Gruppi, Su Ordine

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Serbatoio per l'Acqua - solo 1 Gruppo

Un serbatoio integrato da 2 litri rende opzionale l'impianto idraulico.

Pompa Interna - solo 1 Gruppo

La pompa è posta all'interno della macchina, senza però compromettere le performance.

Colori Personalizzati - Su Ordine

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Specifiche	1 gruppo	2 gruppi	3 gruppi
Altezza (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Larghezza (cm/in)	52 / 20,5	80 / 31,5	102 / 40
Profondità (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Peso (kg/lbs)	68 / 150	99 / 218	129 / 284
Voltaggio	-	200V Monofase	200V Monofase
	220V-240V Monofase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
	-	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio (min)	2300	4520	5120
Wattaggio (max)	-	5670	7800
Caldaia Caffè (litri)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldaia Vapore (litri)	3,5	8,2	11,8

kb90

straight in, il nuovo standard per le caffetterie più frequentate.



Configurazioni Disponibili: AV | ABR

Numero di Gruppi: 2 | 3 | 4

La KB90 è l'ultima e più avanzata evoluzione della Linea PB. È stata progettata specificatamente per velocizzare il servizio all'interno dei locali più frequentati, rendendo più facile il suo utilizzo da parte dei baristi e migliorandone il flusso di lavoro. La Marzocco ha completamente riprogettato il sistema di inserimento del portafiltro per migliorare l'efficienza opera-

tiva della macchina e per ridurre lo sforzo fisico da parte del barista. L'efficienza, nella KB90, è stata ulteriormente ottimizzata grazie alla funzione 'Steam Flush': dopo ogni erogazione, un getto di vapore, seguito da uno di acqua calda direttamente dalla testa del gruppo mantengono la macchina pulita anche nelle ore di maggior lavoro. Questa innovativa fun-

zione minimizza le note sgradevoli nel caffè e aumenta i tempi tra un lavaggio e l'altro. La KB90 definisce un nuovo livello per quel che riguarda la personalizzazione estetica della macchina: i pannelli sono stati studiati in modo che possano essere customizzati in un numero virtualmente infinito di combinazioni.

Portafiltro Straight In

Semplifica il movimento di inserimento del portafiltro e riduce lo sforzo di 12 volte.

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Barista Lights

Le luci a led consentono al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

Steam Flush

Mantiene pulito il gruppo con un getto di vapore ed uno di acqua calda.

Modalità Eco

Permette di far entrare la macchina in stand-by così da ridurre il consumo elettrico.

Scaldatazze - Su Ordinazione

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino riscaldate alla giusta temperatura.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Lance Vapore Pro Touch

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Gambe Alte - Su Ordinazione

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Caldaie Separate

Le caldaie caffè multiple permettono di settare temperature differenti per ciascun gruppo di erogazione.

Bilance Integrate - Solo ABR

Bilance di precisione montate nella bacinella con tecnologia Drip Prediction, assicurano un miglior livello di costanza.

Valvola Vapore facile da Manutenere

Progettata in modo che la valvola sia accessibile direttamente dal pannello anteriore, senza bisogno di rimuoverlo.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

Colori Personalizzati - Su Ordinazione

Colori personalizzabili su richiesta mediante il sistema di codici RAL.

Specifiche	2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
Altezza (cm/in)	45 / 17,5	45 / 17,5	45 / 17,5
Larghezza (cm/in)	81 / 32	105 / 41,5	129 / 51
Profondità (cm/in)	62 / 24,5	62 / 24,5	62 / 24,5
Peso (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223	122 / 269
Voltaggio	200V Monofase	200V Monofase	200V Monofase
	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase	220V Mono / Trifase
	380V Trifase	380V Trifase	380V Trifase
Wattaggio (min)	3350	5830	8560
Wattaggio (max)	5670	7790	9850
Caldaia Caffè (litri)	2 x 1,3	3 x 1,3	4 x 1,3
Caldaia Vapore (litri)	7	11	15

linea mini

un classico de La Marzocco
riprogettato per la casa.

Configurazioni Disponibili: EE

Numero di Gruppi: 1

Ispirata dalla Linea Classic, la Linea Mini è dotata di tecnologia a doppia caldaia con un gruppo caffè integrato, che permette alla macchina di garantire la stabilità termica e l'efficienza energetica dei gruppi saturi in un ingombro ridotto. La Linea Mini è realizzata a mano con gli stessi componenti utilizzati all'interno delle macchine ad uso professionale, per garantire la stessa solidità e la stessa affidabilità che hanno reso famosa la Linea Classic. Dotata di una rotella graduata che permette di regolare il controllo di temperatura PID, la Linea Mini è equipaggiata di tutte le tecnologie necessarie per preparare un espresso perfetto direttamente a casa. Grazie alla nuova scheda elettronica, la Linea Mini può essere connessa alla rete e controllata tramite la app de La Marzocco Home, disponibile su AppStore e GooglePlay.



Doppia Caldaia	Pompa Interna
Gruppo Integrato	Controllo PID
Indicatori Luminosi	Serbatoio per l'Acqua
Rubinetto per l'Acqua Calda	Luci Barista
Caldaie Coibentate	6 Colori

Specifiche	1 gruppo
Altezza (cm/in)	37,7 / 15
Larghezza (cm/in)	35,7 / 14
Profondità (cm/in)	45,3 / 18
Peso (kg/lbs)	30 / 66
Voltaggio	220-240V Monofase 115V Monofase
Wattaggio (min)	1620
Wattaggio (max)	1820
Caldaia Caffè (litri)	0,17
Caldaia Vapore (litri)	3

gs3

una macchina da caffè professionale,
costruita per la casa.

Configurazioni Disponibili: MP | AV

Numero di Gruppi: 1

Gli ingegneri del La Marzocco hanno affrontato la sfida di raggruppare le più avanzate tecnologie di una macchina professionale e racchiuderle in una macchina ad uso domestico. La GS3 adotta lo stesso sistema di stabilità termica usato nella Strada ovvero, un sistema di pre-riscaldamento, il controllo di temperatura digitale PID, un gruppo saturo, il sistema a doppia caldaia e un display digitale. Queste tecnologie la rendono un elettrodomestico di lusso per la preparazione del caffè: questa macchina è dotata di tutto ciò che si possa desiderare per preparare il miglior espresso, direttamente a casa. Non ti resta che macinare, dosare e pressare. Grazie alla nuova scheda elettronica, la GS3 può essere connessa alla rete e controllata tramite la app de La Marzocco Home, disponibile su AppStore e GooglePlay.



Doppia Caldaia	Pompa Interna
Gruppo Saturo	Doppio PID (caffè e vapore)
Display Digitale	Serbatoio per l'Acqua
Gigler in Rubino	Manometro sulla Caldaia - MP
Modalità Stand-by	Paddle Conico - MP
Caldaie Coibentate	Customizzabile

Specifiche	1 gruppo
Altezza (cm/in)	35,5 / 14
Larghezza (cm/in)	40 / 16
Profondità (cm/in)	53 / 21
Peso (kg/lbs)	34,5 / 76,1
Voltaggio	220V Monofase 110V Monofase
Wattaggio (min)	1620
Wattaggio (max)	2300
Caldaia Caffè (litri)	1,5
Caldaia Vapore (litri)	3,5

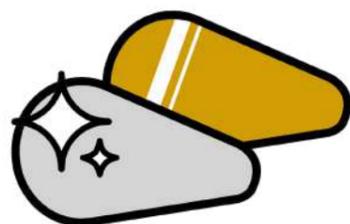
customizzazioni

L'unicità è parte integrante di essere proprietario di una La Marzocco. Parla con il tuo referente La Marzocco per capire come, grazie alla customizzazione, la macchina può rispecchiare lo stile e i colori del tuo locale. La customizzazione non si limita alla colorazione della macchina, ma si spinge a trattamenti dei pannelli, ai materiali e fino a combinazioni di queste tre opzioni.



colori e finiture

Sono disponibili virtualmente infinite combinazioni di colori. Tutte le nostre macchine commerciali possono essere colorate in qualunque colore tra quelli del sistema RAL e possono essere realizzate con finitura lucida o opaca. L'utilizzo del sistema di codifica RAL assicura la massima precisione ed accuratezza tra aspettative e realtà. Oltre a questo, su alcuni modelli come Strada, Leva e KB90 è possibile colorare i diversi pannelli in modi diversi, aumentando sensibilmente le possibili combinazioni.



trattamenti galvanici

Sui pannelli posteriori della GB5, il corpo della Linea PB, il pannello posteriore della Strada e gli inserti ovali della strada è disponibile una seconda opzione di customizzazione: i trattamenti galvanici. Questi trattamenti si basano su un processo elettrolitico mediante il quale i pannelli metallici vengono immersi in una soluzione elettrolitica e coperti da un sottile strato di un diverso metallo. Offriamo un'ampia gamma di trattamenti che va dall'ottone all'oro, chiedi maggiori informazioni al tuo referente La Marzocco!



materiali

Pur cercando di usare l'acciaio inossidabile per la maggior parte dei componenti interni delle macchine, quando si parla di parti estetiche è possibile utilizzare altri materiali. Tutte le macchine possono essere dotate di portafiltri con manici in legno e tutte le macchine su cui sono disponibili configurazioni paddle possono avere le leve dei paddle sempre in legno. Oltre a questo, su strada e GS3 sono disponibili altre parti in legno come pannelli laterali e manopole vapore; su questi due modelli è possibile anche montare pannelli di vetro.



swift

massima qualità e uniformità assoluta.
Macinatura, dosatura e pressatura con un solo tocco.

Il macinacaffè Swift è l'unico in grado di macinare e pressare 'on demand', senza sprechi, con massima pulizia e una dosatura volumetrica precisa. L'innovativa tecnologia Swift assicura una pressatura del caffè di alto livello e uniforme nel tempo. Le macine piatte in ceramica garantiscono un accumulo di calore minimo nel corso del processo di macinatura. Lo Swift è ideale in contesti con grandi volumi che però richiedono anche costanza di rendimento. La tecnologia Swift mantiene uniformità nella qualità in tazza, erogazione dopo erogazione, a prescindere dall'utilizzatore.

Specifiche

Tipo di Macine	Ceramica Piana
Capacità Tramoggia (kg/lbs)	1,8 / 4 x 2
Regolazione Macinatura	Continua
Diametro Macine	64mm
Velocità Macinatura (giri/min.)	N/A
Dose Programmabile	Si
Altezza (cm/in)	65,5 / 25,5
Larghezza (cm/in)	35 / 13,5
Profondità (cm/in)	36 / 14
Peso (kg/lbs)	31 / 68
Voltaggio	110V Monofase
	220V Monofase
Wattaggio	780



vulcano

un'esplosione di caffè sempre fresco,
disponibile in versione automatica, on demand e Swift.

Ispirato al modello disegnato da Giuseppe Bambi e premiato durante l'Expo del 1968 a Milano, il nuovo macinacaffè Vulcano racchiude l'inconfondibile stile retrò de La Marzocco e l'impareggiabile tecnologia Mazzer. Il Vulcano Swift, inoltre, in modo del tutto analogo allo Swift, macina dosa e pressa on demand, assicurando così regolarità e qualità.

Specifiche

Tipo di Macine	Coniche
Capacità Tramoggia (kg/lbs)	1,3 / 2,9 - Auto, On Demand
	1,5 / 3,3 - Swift
Regolazione Macinatura	Continua
Diametro Macine	63mm (Monofase)
	67mm (Trifase)
Velocità Macinatura (giri/min.)	420 (50hz)
	500 (60hz)
Dose Programmabile	Si
Altezza (cm/in)	61 / 24 - Auto, On Demand
	66,5 / 26 - Swift
Larghezza (cm/in)	35 / 13,5
Profondità (cm/in)	36 / 14
Peso (kg/lbs)	21 / 46 - Auto, On Demand
	27 / 59,5 - Swift
Voltaggio	110V Monofase
	220V Monofase
	240V Monofase
	380V Trifase - Auto, On Demand
Wattaggio	450 - Auto, On Demand
	500 - Swift



lux d

macinatura on demand
che si adatta al tuo rituale.

Il macinacaffè Lux D è il risultato di una collaborazione tra La Marzocco e Mazzer finalizzata alla realizzazione di un macinacaffè ottimizzato per l'uso domestico. Il Lux D introduce una serie di nuove caratteristiche: la macinatura on demand, macine piane in acciaio da 61mm per una macinatura rapida che porta ad una corretta estrazione e tramoggia bassa come standard. Il Lux D è disponibile inoltre con corpo in alluminio lucido, bianco e nero e, qualunque sia il colore, è sempre la scelta perfetta per un macinacaffè da espresso per la casa.

Specifiche

Tipo di Macine	Piane in Acciaio
Capacità Tramoggia (kg/lbs)	0,6 / 1,3
Regolazione Macinatura	Continua
Diametro Macine	61mm
Velocità Macinatura (giri/min.)	1400 (50hz) 1600 (60hz)
Dose Programmabile	No
Altezza (cm/in)	47,5 / 18,5
Larghezza (cm/in)	18 / 7
Profondità (cm/in)	25 / 10
Peso (kg/lbs)	10,5 / 23
Voltaggio	110V Monofase 220V Monofase
Wattaggio	250

swift mini

macinatura semplice,
senza sprechi e multifunzionale.

Lo Swift Mini semplifica e automatizza la preparazione dell'espresso, rendendo possibile macinare, dosare e pressare il caffè per un doppio espresso senza sprechi e lasciando in ordine il bancone. Lo Swift Mini è compatibile con tutte le macchine de La Marzocco Home. Inoltre, può operare come un macinino on demand tradizionale. In questo modo è possibile macinare per un espresso singolo o per sistemi di caffè filtro.



Specifiche

Tipo di Macine	Coniche
Capacità Tramoggia (kg/lbs)	0,25 / 0,5
Regolazione Macinatura	A scatti
Diametro Macine	32mm
Velocità Macinatura (giri/min.)	680
Dose Programmabile	Si
Altezza (cm/in)	47 / 18
Larghezza (cm/in)	17 / 6,5
Profondità (cm/in)	32 / 12,5
Peso (kg/lbs)	13,5 / 30
Voltaggio	110V Monofase 220V Monofase
Wattaggio	450

glossario

Auto Brew Ratio

KB90, Strada AV, GB5, Linea PB

Il sistema Auto Brew Ratio si basa sulla presenza di bilance di precisione montate sotto ciascun gruppo della macchina. Le bilance sono integrate nel sistema elettronico della macchina e forniscono al barista un nuovo livello di controllo, ovvero sulla massa della bevanda. L'Auto Brew Ratio può essere usato in due modalità: Massa e Brew Ratio.

$$\text{Brew ratio} = \frac{\text{Peso del caffè macinato}}{\text{Peso della bevanda}}$$

Esempio

Input = 14g di caffè macinato

1:2 brew ratio

Output = 28g di bevanda

Modalità Massa

Nella Modalità Massa, il barista programma la massa che desidera avere in tazza. Il barista inizia quindi l'estrazione selezionando uno dei settaggi impostati su ciascun bottone e quando la massa desiderata viene raggiunta, la macchina ferma automaticamente il processo di erogazione.

Modalità Brew Ratio

Quando utilizza la modalità Brew Ratio, il barista programma il rapporto di estrazione (Brew Ratio) desiderato. Prima di iniziare l'erogazione, il barista posiziona il portafiltro riempito con il caffè macinato sulla bilancia direttamente sul vassoio di scarica, in questo modo la macchina pesa la massa del caffè macinato. Il barista aggancia quindi il portafiltro alla macchina e inizia l'estrazione selezionando uno dei settaggi impostati su ciascun bottone. La Modalità Brew Ratio ferma automaticamente l'erogazione non appena viene raggiunto il peso relativo al rapporto impostato.

Drip Prediction

KB90, Strada AV, GB5, Linea PB

Sulle macchine che dispongono del sistema Auto Brew Ratio, l'utente può usare la funzione di drip prediction. Questa tecnologia migliora la precisione e la facilità di utilizzo delle bilance integrate. Fino ad adesso per poter usare correttamente le bilance il barista doveva settare un 'offset'. Questo 'offset' altro non è che un valore (in secondi) che la macchina usa per calcolare il peso del caffè che continua a cadere dai beccucci del portafiltro dopo che l'erogazione è terminata.

Grazie alla Drip Prediction, il software mappa il flusso di ciascuna erogazione ed è in grado di predire con massima precisione il flusso dei successivi secondi, in questo modo riesce a stoppare l'estrazione senza il bisogno di impostare un 'offset'. Questo implica che non è più necessario impostare 'offset' diversi per settaggi diversi. Il barista può, quindi, prestare attenzione solo sul tempo di estrazione e andare a variare la macinatura di conseguenza.

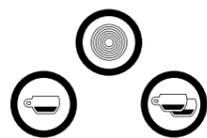
esempi di brew ratio per caffè espresso

	grammi di caffè macinato			peso della bevanda in grammi			brewing ratio suggerite (macinato/liquido)	volume lordo in ml (incl. crema)
	min	med	max	min	med	max		
ristretto ☕	16	17	18	21	23	25	1:1,3	38
normale ☕	16	17	18	32	34	36	1:2	58
lungo ☕	16	17	18	48	52	56	1:3	78

N.B.: i dati della tabella sono stati calcolati usando un filtro da 17g.



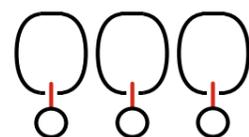
glossario



AV Controllo Auto-Volumetrico

Strada, KB90, GB5, Linea PB, Linea Classic, GS3

Il controllo volumetrico permette al barista di programmare per ciascun bottone presente sulla macchina – sul pannello di controllo o direttamente sulla testa del gruppo a secondo del modello – un diverso volume d'acqua. Questo porta ad avere differenti tipi di estrazione, ristretto o lungo, singolo o doppio. Un contatore volumetrico misura la quantità d'acqua che passa attraverso la testa del gruppo e ferma l'erogazione una volta che il volume desiderato è stato raggiunto.



Caldaie Separate

Leva X, Strada, KB90, Linea PB X, GB5 X

La macchina dispone di caldaie indipendenti per ciascun gruppo. Questo dà la possibilità al barista di impostare temperature differenti per ogni gruppo. In questo modo sarà possibile erogare caffè che richiedono temperature di estrazione differente contemporaneamente sulla stessa macchina. Le caldaie indipendenti, inoltre, possono essere spente individualmente nei momenti di minor lavoro, migliorando l'efficienza energetica della macchina.



EE Controllo Semi-Automatco

Strada, GB5 S, Linea Classic, Linea Mini

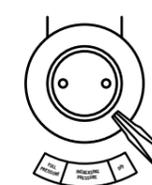
Il controllo semi-automatico è disponibile in due differenti versioni: come un classico paddle sopra il gruppo (Strada EE e Linea Mini) oppure come un tasto sul pannello di controllo (GB5 e Linea Classic). La sigla EE (Estrazione Elettronica) si riferisce a quella modalità che permette al barista di iniziare l'estrazione e stopparla una volta che il volume in tazza desiderato è stato raggiunto. Il controllo semi-automatico può anche essere programmato in modo che la macchina faccia una pre-infusione elettronica prima di iniziare l'erogazione.

ECO

Modalità ECO

Leva, Strada AV, KB90, GB5, Linea PB

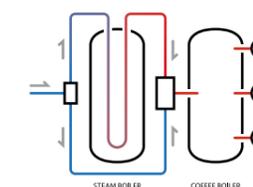
Su questi modelli è possibile, attraverso il menu, far entrare la macchina in una modalità di 'stand-by' per migliorarne l'efficienza energetica. Il barista può programmare dopo quanti minuti senza erogare caffè (tra 0 e 120 minuti) la temperatura all'interno della caldaia (o delle caldaie) si abbassa di un massimo di 20°. Questo permette di risparmiare energia, ma lascia comunque al barista la possibilità di riprendere ad erogare caffè senza dover aspettare che la macchina torni in temperatura da fredda.



MP Paddle Meccanico

Strada, Linea PB, Linea Classic, GS3

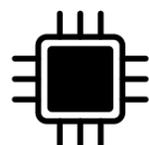
Il nuovo paddle meccanico, dotato di valvola conica, si ispira all'interfaccia di controllo usata nel 1970 su La Marzocco GS – la prima macchina da caffè espresso con doppia caldaia e gruppi saturi. Questo sistema assicura, prima che venga raggiunta la massima pressione, un controllo progressivo del flusso d'acqua e della pressione applicata sul pannello di caffè per mezzo di un piccolo foro interno. Questa valvola funziona anche mentre la pompa è attiva, quindi il barista può quindi controllare manualmente la pre-infusione su ciascun gruppo anche qualora un altro stia erogando caffè.



Preriscaldatore

Leva X, Strada, KB90, GB5 X, Linea PB X, GS3, Linea Mini

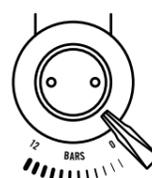
Un preriscaldatore dinamico assicura che l'acqua che entra nella caldaia caffè, o nelle caldaie indipendenti, a seconda del modello, sia precisamente a 75° (170°F). Questa acqua sostituisce quella che esce dal gruppo, riducendo le variazioni di temperatura all'interno della caldaia o delle caldaie caffè. L'acqua fredda dalla rete idrica passa attraverso la caldaia vapore mediante un tubo della lunghezza della caldaia stessa. L'acqua, che è quindi più calda di 75°, esce da preriscaldatore ed è miscelata con precisione con altra acqua fredda per raggiungere la temperatura desiderata.



Elettronica La Marzocco

KB90, Leva, Strada AV, GB5, Linea PB

Il team R&S de La Marzocco ha iniziato lo sviluppo di un sistema elettronico nel 2013. Da quell'anno, tutte le macchine professionali che sono state introdotte sul mercato, sono dotate di un sistema elettronico che rende la programmazione più intuitiva e fornisce feedback semplici ed intuitivi sul display della macchina durante l'erogazione: tempo di estrazione, contatore delle pulsazioni del flussometro, peso della bevanda (solo se l'Auto Brew Ratio è disponibile), aggiornamenti via USB del firmware, temperature e messaggi di sistema.



EP Paddle Elettronico

Strada

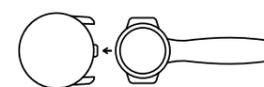
Le pompe ad ingranaggi sono controllate elettronicamente per fornire un controllo diretto e preciso sulla pressione. La velocità di queste pompe è controllata tramite l'interfaccia paddle de La Marzocco. Il Paddle Elettronico (EP) garantisce controllo assoluto della pressione durante ogni istante dell'erogazione ed è gestito manualmente dal barista. La tecnologia della Strada EP, inoltre, permette di programmare e replicare profili di pressione.



Lancia Vapore Pro Touch

Leva, Strada, KB90, Linea PB X, GB5 X, GS3 + Linea Mini come opzione

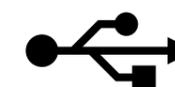
Con lo scopo di migliorare costantemente la facilità di utilizzo e l'ergonomia delle macchine, La Marzocco ha iniziato ad introdurre la tecnologia Pro Touch a partire dal 2016. Le lance vapore Pro Touch sono costituite da due tubi concentrici di acciaio: il vapore ad alta temperatura scorre nel tubo interno mentre il tubo esterno rimane freddo al tatto grazie all'isolamento termico, senza tuttavia avere una portata ridotta.



Sistema Portafiltro Straight In

KB90

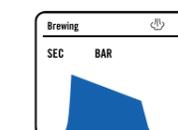
Progettato per semplificare i movimenti necessari per l'inserimento del portafiltro e ridurre lo sforzo da parte del barista di 12 volte al fine di ottenere prestazioni ancora più elevate e migliorare l'utilizzo quotidiano della macchina. Il sistema Straight In, grazie alla sua facilità di impiego, può attenuare in maniera rilevante i danni da stress ripetitivo, migliorando il normale flusso di lavoro e la produttività del barista.



USB

KB90, Leva, Strada AV, GB5, Linea PB

Queste macchine sono dotate di una porta USB sulla scatola elettronica. Questa opzione permette di aggiornare facilmente il firmware della macchina senza bisogno di spegnerla e mettere le mani nella scatola elettronica. Mantenere sempre aggiornato il firmware è garanzia di poter utilizzare la macchina sempre al massimo delle proprie possibilità.



Visualizzazione Digitale della Pressione

Leva X

Sulla Leva X sono montati dei display grafici per ciascun gruppo che permettono di visualizzare la pressione di pre-infusione e di erogazione nonché la pressione durante ogni istante dell'estrazione. Dopo l'erogazione, sul display vengono visualizzati, sotto forma di grafico, i parametri e la curva di estrazione. Il barista ha quindi la possibilità di visualizzare in sovrapposizione grafici di erogazioni passate, salvandone quattro per gruppo, e usarli come guide per estrazioni future.



la marzocco

handmade in florence

la marzocco srl
via la torre 14/h, loc. la torre, 50038
scarperia (florence), italy
t. +39 055 849191 | f. +39 055 8491990
info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com

tutte le specifiche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.
la marzocco © 2021

IT