



gs3

Les performances à la maison -
La technologie et les performances
de La Marzocco dans une empreinte
élégante et autonome.

équipement pour espresso de
niveau professionnel, conçu
pour la maison.

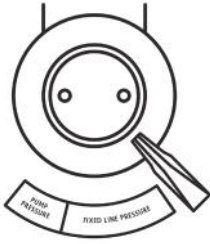
Le groupe d'ingénierie La Marzocco a entrepris de capturer la technologie la plus avancée de La Marzocco et de la traduire en une machine à espresso pour la maison. La gs3 se caractérise par un système à stabilité thermique utilisé dans La Marzocco Strada, et inclut un système de préchauffage, un contrôleur numérique PID, des groupes saturés, un système à double chaudière et un affichage numérique. Ces fonctions en font une luxueuse plateforme de préparation pour espresso : tout ce que vous pourriez souhaiter comme quelqu'un qui souhaite apprécier un espresso de la meilleure qualité à la maison. Tout ce qui vous reste à faire est de moudre, doser et tasser.



la marzocco

handmade in florence

gs3 caractéristiques et spécifications



Commande mécanique

La commande mécanique s'inspire du groupe mécanique utilisé originellement sur la machine La Marzocco GS, première machine espresso à double chaudière et groupe saturé (1970). Ce système à vanne manuelle permet au barista de mouiller le café avec de l'eau en basse pression (pression du réseau), avant d'appliquer les 9 bars de pression. Bien que complexe, ce système dynamique permet au barista d'avoir un contrôle sur la variable de la pré-infusion et de réduire le phénomène de «tunnel» pour une extraction plus équilibrée.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Groupes Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

Système de stabilité thermique

La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

Pompe interne

La pompe est placée à l'intérieur de la machine sans compromettre les performances.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Réservoir Pour l'Eau

Un réservoir pour l'eau intégré de 3,5 litres rend le système hydraulique optionnel.

Gicleur en rubis

Les gicleurs en rubis résistent à la corrosion et à l'encrassement.

1 Groupe

Hauteur (cm/in)	35,5 / 14
Largeur (cm/in)	40 / 16
Profondeur (cm/in)	53 / 21
Poids (kg/lbs)	34,5 / 76,1
Voltage	220V Monophasé 110V Monophasé
Watt Standards	2120 (220V) 1620 (110V)
Chaudière Café (litres)	1,5
Chaudière Vapeur (litres)	3,5