



# linea pb

La Linea PB, conçue et nommée ainsi en reconnaissance de Piero Bambi, présente un nouveau niveau de performance, fiabilité et dextérité.

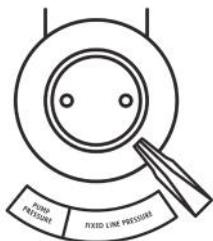
un appareil à toute épreuve - capturant le passé, prévoyant l'avenir.

La Linea PB se caractérise par l'emblématique corps en acier inoxydable poli de La Marzocco, agrémenté de lignes simplifiées et d'un profil plus bas. Elle est munie d'un logiciel d'interface exclusif et convivial qui offre au barista un contrôle direct sur la température de la chaudière, le volume d'extraction, la dose du robinet d'eau chaude, le remplissage automatique ainsi que d'autres options. Le profil plus bas de la Linea PB et la surface de travail plus grande rendent la machine pratique, sans pour autant renoncer au design italien apprécié dans le monde entier.



**la marzocco**

handmade in florence



## 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.

## Double PID (café et vapeur)

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

## 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.

## Groupe dessiné par Piero

L'eau ne sort jamais de la chaudière pendant l'extraction, éliminant toute instabilité thermique.

## Mode Éco

Permet de configurer la machine en mode attente de manière à réduire la consommation électrique.

## Gicleur en rubis

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

## Afficheur Numérique

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

## USB

Pour mettre à jour facilement le firmware de la machine.

## Porte-filtres et Filtres de Haute Précision

Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

## Chauffe-tasses\*

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

## Barista Lights\*

L'illumination à led permet au barista de focaliser son attention sur l'extraction et sur la tasse.

## Pieds Hauts\*

Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

\* Option sur commande.

## 2 Groupes

## 3 Groupes

## 4 Groupes

	2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
Hauteur (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Largeur (cm/in)	71 / 28	95 / 37,4	119 / 46,9
Profondeur (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Poids (kg/lbs)	61 / 134,5	77 / 169,8	117 / 258
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	4600	6100	8000
Chaudière Café (litres)	3,4	5	6,8
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15