



# la marzocco

handmade in florence

product collection

de



## la marzocco produkte

All jenen gewidmet, die die werte von tradition  
und feiner handwerkskunst hochhalten.

Die von Giuseppe und Bruno Bambi im Jahre 1927 gegründete firma hat ihre Ursprünge in Florenz, Italien, der Wiege der italienischen Renaissance und der Heimat von Genies wie Brunelleschi, Leonardo Da Vinci und Michelangelo, die einige der berühmtesten Kunstwerke der Welt erschaffen haben.

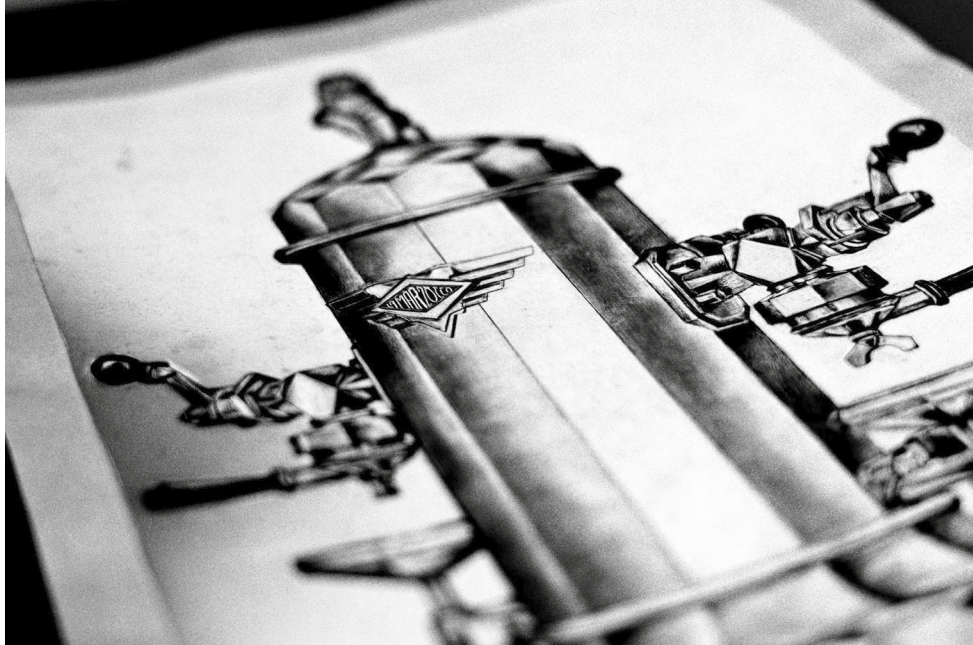
So erscheint es nur logisch, dass La Marzocco inzwischen weltweit den Ruf genießt, wunderschöne und mit grosser Hingabe in Handarbeit gefertigte Espressomaschinen in einmaligem Design herzustellen.

1939 hat La Marzocco die erste Kaffeemaschine mit einem waagrechten Boiler – heute Industriestandard – entwickelt und patentieren lassen. Dies war der Beginn einer wichtigen Serie von Neuerungen, zu der später

das Dualboiler-System mit gesättigten Brühgruppen hinzukam.

Tradition und die leidenschaftliche Suche nach noch mehr Qualität und höchster Zuverlässigkeit sind Faktoren, die seit jeher das gesamte Unternehmen auszeichnen und definiert haben. Bis heute überwachen hochspezialisierte Fachkräfte jede Phase der Produktion jeder einzelnen Maschine, die nach der Bestellung von Hand für jeden einzelnen Kunden angefertigt wird.

Auf diese Weise leben die grosse Erfahrung und der berufliche Stolz von Giuseppe Bambi auch nach mehr als achtzig Jahren weiter. Heute ist La Marzocco trotz der bedeutenden Innovationen in der Produkttechnologie, die sie ihren Kunden und der ganzen Branche bietet, weiterhin ein Handwerksbetrieb.



# leva x

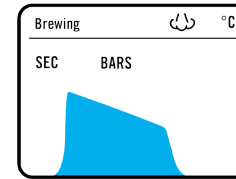
Das Potenzial einer Handhebel-Maschine neu definiert.

hochentwickelte technologie vereint mit traditionellen werten.

Mit ihrem unverwechselbaren Design und ihrer niedrigen Bauhöhe erfindet die Leva mithilfe einer Vielzahl ergonomischer Elemente das ikonische Design einer Handhebel-Maschine von Grund auf neu. Die Leva steigert als das Herzstück modernster Cafés die Interaktion mit dem Barista, dessen experimentelle Möglichkeiten sowie die Kundenbindung und ermöglicht zugleich eine der besten Extraktionen weltweit. Die Leva bietet ein Design, dessen Schönheit nicht nur in der äußeren Gestaltung liegt, sondern vielmehr der Leidenschaft für Feinmechanik entspringt. Der Benutzer kann die Präinfusion und das Wasservolumen wie auch den Brühdruck an jeder Brühgruppe einstellen. Die Leva perfektioniert außerdem die Temperaturstabilität der traditionellen Handhebel-Maschine durch den Einsatz innovativer PID-Temperaturkontrolle. Die digitale Anzeige der Leva visualisiert in Echtzeit den Brühdruck auf den Kaffeepuck, die Präinfusion und Extraktionszeit sowie das individuelle Druckprofil.



## leva x eigenschaften und spezifikationen



### Echtzeitdarstellung des Brühvorgangs

Die Leva X ist an jeder Brühgruppe mit einer speziell entwickelten digitalen Anzeige ausgestattet. Die Displays liefern dem Barista in Echtzeit den Präinfusionsdruck, Brühdruck und die Extraktionszeit während des gesamten Brühvorgangs. Die Extraktionskurve sowie die Brühparameter werden nach Abschluss des Brühvorgangs als Graph dargestellt. Der Barista entscheidet, ob der Graph von der nächsten Extraktion überspielt oder als einer von vier Graphen der jeweiligen Brühgruppe gespeichert wird, um als Orientierung für zukünftige Extraktionen zu dienen.

### Separate Boiler

Die Multi-Kaffeeboiler ermöglichen die Temperaturregelung für jede Brühgruppe einzeln.

### PID (Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Smart PID (Kaffeekessel)

Eine weiterentwickelte PID verbessert die Temperaturstabilität sehr.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

### Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

### Sichtbare Gruppen

Ergonomischer und übersichtlicher Arbeitsplatz.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Öko-Modus

Programmierbar, um den Standby-Modus zu aktivieren und so die Energieeffizienz zu steigern.

### Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen, die bei Berührung kalt bleiben.

### Dampf-Potentiometer mit Militärtechnik

Proportionales Dampfventil erleichtert die Benutzerfreundlichkeit, verlängert die Service-Intervalle und erhöht die Beständigkeit

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### USB

Ermöglicht das Firmware-Update.

	2 Gruppen	3 Gruppen
Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Spannung	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig
Leistung Standard	5700	7800
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8



# leva s

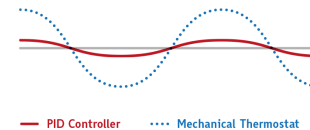
Für diejenigen mit einem Faible für Vergangenes und einer Vision für die Zukunft.

## die wiedereinführung der besten extraktion.

Die Leva definiert die Handhebel-Maschine von Grund auf neu. Für einen Einsatz der Handhebel-Technologie im Café müssen nicht mehr länger Kompromisse in der Sicherheit gemacht werden. Die Brühgruppe der Leva gewährt direkte Sicht auf die mechanischen Elemente. Die Leva verbindet somit ein bahnbrechendes Design mit fortschrittlichster Technologie in Gestalt einer mechanisch arbeitenden, zuverlässigen und benutzerfreundlichen Maschine. Das innovative Design reduziert die aufzuwendende Kraft, verglichen mit einer traditionellen Handhebel-Maschine, um nahezu 50% und ergänzt ein Kupplungssystem für erhöhte Sicherheit. Die Leva ermöglicht es, den Präinfusionsdruck und den maximalen Brühdruck individuell einzustellen. Aus den verschiedenen Einstellmöglichkeiten resultieren sehr konsistente Shots. Mit einer Testzeit von über 2500 Stunden kann ein neuer Standard bei der Zuverlässigkeit mechanischer Systeme gesetzt werden.



## leva s eigenschaften und spezifikationen



### PID

Der PID-Controller verwendet einen Algorithmus, um einzustellen, wann und wie lange das Heizelement im Brühkessel aktiviert wird. Der PID-Controller ermöglicht eine effizientere und stabilere Energieverwaltung. Mit diesem Kontrollniveau werden Temperaturschwankungen deutlich reduziert, was zu einer konstanten Brühtemperatur führt. Der Barista kann die Brühkesseltemperatur mit einer einfachen Tastatur auf einen genauen Zahlenwert einstellen, ohne Geräteabdeckungen entfernen zu müssen.

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espresso-Brühens und der Dampferzeugung.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

### Sichtbare Gruppen

Ergonomischer und übersichtlicher Arbeitsplatz.

### Angepasste Druckanzeige

Darstellung des tatsächlichen Drucks an der Brühgruppe.

### Leistungsfähige Touch-Dampfpflanze

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen, die bei Berührung kalt bleiben.

### Öko-Moduks

Programmierbar, um den Standby-Modus zu aktivieren und so die Energieeffizienz zu steigern.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### USB

Ermöglicht das Firmware-Update.

	2 Gruppen	3 Gruppen
Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Spannung	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig 220V Ein/Dreiphasig 380V Dreiphasig
Leistung Standard	5200	6800
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8

# strada ep

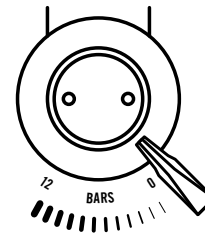
die neudefinition von  
zuverlässigkeit, haltbarkeit und  
handling der espressomaschine.

Die Strada EP nutzt Technologien der Luftfahrt- und Medizinindustrie, wo Ausfälle von Komponenten inakzeptabel sind.

La Marzocco hat die Strada EP (Elektronisches Paddle) entwickelt, weil der Markt sich verschiebt. Immer mehr Kaffeeröster bewegen sich in Richtung Direktvertrieb und Fair-Trade-Kaffee, was uns klar gemacht hat, dass es ein Bedürfnis nach stabileren, zuverlässigeren und vielseitigeren Maschinen gibt, die es dem Benutzer ermöglichen, die beste Seite dieser Kaffees zu präsentieren. Die Strada EP ist in der Lage, gespeicherte Druckprofile automatisch zu wiederholen. Nachdem der Barista ein auf einen Kaffee zugeschnittenes Druckprofil gespeichert hat, wird die programmierte Kurve durch eine einfache Paddle-Bewegung wiederholt. Mit dem elektronischen Paddle kann sich der Barista auf den Kunden konzentrieren, ohne den Brühdruck während des Brühvorgangs manuell regeln zu müssen.



## strada ep eigenschaften und spezifikationen



### Elektronisches Paddle

Die elektronisch gesteuerten Getriebepumpen sorgen für eine genaue und direkte Kontrolle des Drucks. Kontrolle der Motorgeschwindigkeit mit der klassischen La Marzocco Paddle-Steuerung. Vollständige und direkte Kontrolle des Drucks zu jedem Zeitpunkt des Brühvorgangs. Wird manuell vom Barista bedient. Speicherung der Profile zur Programmierung und Reproduktion der Druckprofile.

### Separate Boiler

Die Multi-Kaffeeboiler ermöglichen die Temperaturregelung für jede Brühgruppe einzeln.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Hochgesetzte Brühgruppen

Verbesserte Ergonomie und bessere Übersicht bei der Arbeit.

### Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

### Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Proportionales Dampfventil

Proportionales Dampfventil mit Hebelsteuerung, verlängert die Service-Intervalle deutlich

### Profil-Editor

Online-App, die es dem Barista erlaubt, Druckprofile zu erstellen, die mittels USB-Stick auf die Strada EP aufgespielt werden.

### Getriebepumpen

In der Strada EP verwendet, mit kompakten Massen, eine Pumpe pro Brühgruppe.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

### Tassenwärmer\*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

### Wunschfarben\*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).

\* nur auf Bestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8

# strada av

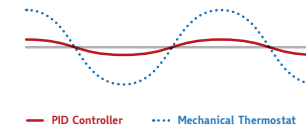
Mit ikonenhaftem italienischem Design und automatischer Volumendosierung.

## die espressomaschine für den barista.

Mit den weltbesten Kaffeeprofis entworfen, ist Strada AV die Espressomaschine für Baristas. In der Strada-Familie ist die Strada AV die Wahl von Kunden, die die Vertrautheit mit den Volumentasten schätzen und nach Wiederholbarkeit und Konstanz in hoch frequentierten Bereichen suchen. Mit der Zuverlässigkeit, die man von den bewährten La Marzocco-Geräten erwartet, liefert die Strada AV dank des Wärmestabilitäts-Systems und separaten Kaffeekesseln die stabilste Brühplattform. Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen verbessern die Ergonomie des Geräts und bleiben bei Berührung immer kalt. Baristafreundliche Elektronik macht es leicht, die Einstellungen zu ändern, das Gerät zu programmieren, die Firmware per USB upzudaten und dem Anwender eine angenehme, komfortable und einzigartige Erfahrung zu bieten.



## strada av eigenschaften und spezifikationen



### PID

Der PID-Controller verwendet einen Algorithmus, um einzustellen, wann und wie lange das Heizelement im Brühkessel aktiviert wird. Der PID-Controller ermöglicht eine effizientere und stabilere Energieverwaltung. Mit diesem Kontrollniveau werden Temperaturschwankungen deutlich reduziert, was zu einer konstanten Brühtemperatur führt. Der Barista kann die Brühkesseltemperatur mit einer einfachen Tastatur auf einen genauen Zahlenwert einstellen, ohne Geräteabdeckungen entfernen zu müssen.

### Separate Kessel

Separate Kessel für jeden Gruppenkopf ermöglichen dem Barista die Optimierung der Temperatur für individuelle Kaffees.

### Wärmestabilitäts-System

Während Wasser durch jedes Element fließt wird die Temperatur weiter stabilisiert.

### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Ermöglicht die elektronische Kontrolle der Kaffee- und Dampftemperatur.

### Heißwasser-Vormärmer

Ermöglicht die Feinregulierung der Wassertemperatur des Sperrventils für Tee.

### Proportionales Dampfventil

Hebelbetätigung für proportionales Dampfventil eliminiert regelmäßige Wartung.

### Große Becher

Ermöglicht die Verwendung von großen To-Go-Bechern mit dem Gerät.

### Isolierte Kessel

Verringert den Energieverbrauch und trägt zur Temperaturstabilität bei.

### Sichtbare Gruppen

Ergonomischer und übersichtlicher Arbeitsplatz.

### 0-LED Display

Intuitive Programmierung erleichtert die Einstellung der Geräteparameter.

### Siebträger & Präzisionskörbe

Siebträger und Präzisionskörbe aus Edelstahl verbessern die Qualität und Konsistenz in der Tasse.

### Öko-Modus

Programmierbar, um den Standby-Modus zu aktivieren und so die Energieeffizienz zu steigern.

### Gesättigte Gruppen

Gewährleistet unübertroffene Wärmestabilität, Dosis für Dosis.

### USB

Ermöglicht das Firmware-Update.

### Programmierbare Dosen

Automatische Volumendosierung gewährleistet Wiederholbarkeit und Konstanz in hoch frequentierten Bereichen.

### Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

### Tassenwärmer\*

Hält Espresso- und Cappuccinotassen auf der richtigen Temperatur.

### Individuelle Farbe\*

Auf Anfrage individualisierte Farbe aus dem RAL-Farbsystem.

\*Sonderbestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Spannung	200V Einzel/3 Phasen 220V Einzel/3 Phasen	200V Einzel/3 Phasen 220V Einzel/3 Phasen
Wattleistung Elemente	380V 3 Phasen 4500 (200V)	380V 3 Phasen 5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Kaffeekessel Fassungsvermögen (Liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfkessel Fassungsvermögen (Liter)	8,2	11,8

# strada mp

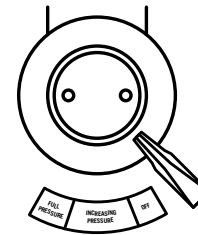
Die fortschrittlichste Maschine mit traditioneller La Marzocco-Technologie.

von und für baristi entwickelt.

Über zwei Jahre hinweg hat La Marzocco mit dreißig der weltweit angesehensten Kaffeeprofis an der Entwicklung einer Maschine gearbeitet. Diese Gruppe war als das "Street Team" bekannt; die Strada, italienisch für Straße, wurde ihnen zu Ehren so benannt. Der Input des Street-Teams hat zu der technologisch fortschrittlichsten traditionellen Espressomaschine mit traditioneller Hydraulik und einem Barista-freundlichen Design geführt. Die Strada MP besitzt separate Boiler, ein Brühwasser-Vorwärmesystem, PID-Steuerung für jeden Boiler, und sie gewährleistet einen einfachen Zugang bei Kundendienst, Wartung und Service. Eine niedrige Bauhöhe ermöglicht die Kundenbetreuung im Café-Ambiente und liefert dem Barista einen offenen und weitläufigen Arbeitsbereich. Schließlich wurde die Strada-Plattform so gestaltet, dass Kreativität und Individualisierung gefördert werden und jede Maschine ein Unikat darstellt.



## strada mp eigenschaften und spezifikationen



### Mechanische Paddle

Das neue konische mechanische Paddle ist inspiriert von der originalen mechanischen Gruppe, wie sie bei der La Marzocco GS verwendet wurde - der ersten Dual-Boiler Espressomaschine mit gesättigten Brühgruppen von 1970. Dieses konische Ventilsystem erlaubt die progressive Kontrolle von Wasserfluss und Druck durch eine interne Öffnung, bevor der volle Brühdruck angelegt wird. Das neue konische Paddle-Ventil kontrolliert die Präinfusion, während die Rotationspumpe mit vollem Druck läuft. Deshalb kann der Barista auch auf einer Gruppe eine Präinfusion ausführen, während eine andere Gruppe Espresso extrahiert. Dieses dynamische System erlaubt es dem Barista, Channeling zu reduzieren und führt zu einer gleichmässigeren Extraktion.

### Separate Boiler

Die Multi-Kaffeeboiler ermöglichen die Temperaturregelung für jede Brühgruppe einzeln.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

### Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

### Hochgesetzte Brühgruppen

Verbesserte Ergonomie und bessere Übersicht bei der Arbeit.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Manometer auf jeder Brühgruppe

Ermöglicht das Ablesen des tatsächlichen Drucks an der Brühgruppe.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

### Tassenwärmer\*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

### Wunschfarben\*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).

\* nur auf Bestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8



# strada ee

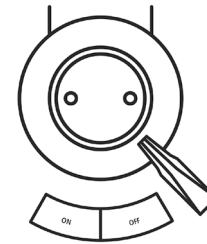
## barista-freundliches design, traditionelle halbautomatische brühsteuerung.

Zum ersten Mal überhaupt hat ein Espressomaschinen-Hersteller die Baristi gefragt, was sie sich wünschen.

Mit dem Ziel, das Strada-Modellangebot zu vervollständigen, ist die Strada EE durch ihre mechanischen und elektronischen Eigenschaften (halbautomatische Steuerung) im Strada-Design charakterisiert. Das Kürzel "EE" bezieht sich auf das Feature, dass der Brühvorgang, mit elektronischer Präinfusion, durch eine schlichte Start & Stop-Bewegung des Paddles am Brühkopf aktiviert wird. Die Strada EE verfügt über separate Boiler, proportionale Dampfventile mit Entlüftungsventilen, ein Brühwasser-Vorwärmesystem, und sie gewährleistet einen einfachen Zugang bei Kundendienst, Wartung und Service.



## strada ee eigenschaften und spezifikationen



### Halbautomatische Steuerung

Die halbautomatische Steuerung geht auf die manuellen Bedieneinheiten zurück, die bei den meisten La Marzocco-Maschinen seit den 70er Jahren verwendet wurden. Sie werden durch das klassische La Marzocco-Paddle gesteuert. Die Bezeichnung "EE" bezieht sich auf die Technik, bei der der Brühvorgang durch eine Bewegung des Paddles am Gruppenkopf gestartet und gestoppt wird. Die Präinfusion wird dabei elektronisch gesteuert.

### Separate Boiler

Die Multi-Kaffeeboiler ermöglichen die Temperaturregelung für jede Brühgruppe einzeln.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

### Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

### Hochgesetzte Brühgruppen

Verbesserte Ergonomie und bessere Übersicht bei der Arbeit.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### Proportionales Dampfventil

Proportionales Dampfventil mit Hebelsteuerung, verlängert die Service-Intervalle deutlich.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

### Tassenwärmer\*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

### Wunschfarben\*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).

\* nur auf Bestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8



# gb5

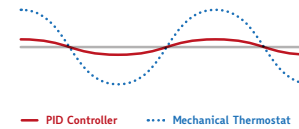
## elegante ingenieurskunst für eine überlegene temperaturkontrolle.

Die gb5 hat den Standard für Temperaturstabilität bei modernem Espresso-Equipment neu definiert.

Mit einer CPU-Karte ausgestattet und für überlegene Temperaturkontrolle entwickelt, kombiniert die gb5 graziöse Linien und harmonische Kurven mit beeindruckender moderner Technologie im Einklang mit dem klassischen Geist und Design von La Marzocco. Die Maschine ist die dezente Ergänzung aller Cafés. Die unerreichte Temperaturstabilität liefert selbst zur morgendlichen Rush-Hour eine konstante Ausgabe von Brühwasser und Dampf. Die gb5 hat den Standard für Temperaturstabilität bei modernem Espresso-Equipment mit PID-Technologie neu definiert.



## gb5 eigenschaften und spezifikationen



### PID

Der PID-Controller verwendet einen Algorithmus, um einzustellen, wann und wie lange das Heizelement im Brühkessel aktiviert wird. Der PID-Controller ermöglicht eine effizientere und stabilere Energieverwaltung. Mit diesem Kontrollniveau werden Temperaturschwankungen deutlich reduziert, was zu einer konstanten Brühtemperatur führt. Der Barista kann die Brühkesseltemperatur mit einer einfachen Tastatur auf einen genauen Zahlenwert einstellen, ohne Geräteabdeckungen entfernen zu müssen.

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressobrühens und der Dampferzeugung.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird

beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### Leistungsfähige Touch-Dampflanzen\*

Hochleistungsfähige Dampflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

### Tassenwärmer\*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

### Barista Lights\*

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

### Auto Steam\*

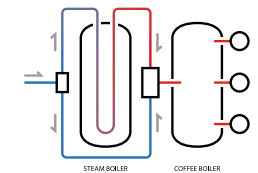
Das einfach zu betätigende Dampfsystem, das sich automatisch bei der gewünschten Temperatur abschaltet.

### High Legs\*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

### Wunschfarben\*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).



\* nur auf Bestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen	4 Gruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7
Breite (cm/in)	75 / 29,5	95 / 37,4	119 / 46,9
Tiefe (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Gewicht (kg/lbs)	62 / 136,7	74 / 163,1	105 / 231,5
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4600	6100	8000
Leistung Optional	3600	4800	6800
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	7	11	15

# fb80

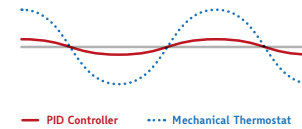
## la marzoccos abbild im bestreben nach perfektion und dem ausdrück von exzellenz.

Die fb80 ist ideal für Lokale, in denen die Qualität in der Tasse und das Design der Maschine von gleicher Wichtigkeit sind

Ein dynamisches Vorheizsystem sorgt dafür, dass das Wasser bei genau 80°C in den Kaffeeboiler strömt. Etwa 80°C heißes Wasser ersetzt also das aus der Gruppe austretende Brühwasser, wodurch die Temperaturschwankungen im Kaffeeboiler drastisch reduziert werden. Eine auf speziellen Algorithmen basierende PID-Temperatursteuerung trägt zusätzlich zur Verringerung von Temperaturschwankungen im Kaffeeboiler bei. Der von Piero Bambi entworfene Gruppendeckel und ein integrierter Giglieur, reduzieren die Gefahr des sogenannten Channeling und sorgen dafür, dass das Wasser den gesättigten Bereich des Kaffeeboilers niemals verlässt, wodurch die Temperaturstabilität während des Brühvorgangs gewährleistet bleibt.



## fb80 eigenschaften und spezifikationen



### PID

Der PID-Controller verwendet einen Algorithmus, um einzustellen, wann und wie lange das Heizelement im Brühkessel aktiviert wird. Der PID-Controller ermöglicht eine effizientere und stabilere Energieverwaltung. Mit diesem Kontrollniveau werden Temperaturschwankungen deutlich reduziert, was zu einer konstanten Brühtemperatur führt. Der Barista kann die Brühkesseltemperatur mit einer einfachen Tastatur auf einen genauen Zahlenwert einstellen, ohne Geräteabdeckungen entfernen zu müssen.

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espresso-Brühens und der Dampferzeugung.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Giglieur aus Rubin

Die Giglieur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen\*

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

### Tassenwärmer\*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

### Barista Lights\*

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

### High Legs\*

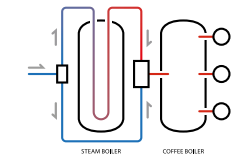
Damit gelangt man besser unter die Maschine.

### Auto Steam\*

Das einfach zu betätigende Dampfsystem, das sich automatisch bei der gewünschten Temperatur abschaltet.

### Wunschfarben\*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).



\* nur auf Bestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen	4 Gruppen
Höhe (cm/in)	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1	48,5 / 19,1
Breite (cm/in)	75,5 / 29,7	95,5 / 37,6	119,5 / 47
Tiefe (cm/in)	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7	62,7 / 24,7
Gewicht (kg/lbs)	63 / 138,9	75 / 165,3	107 / 235,9
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4600	6100	8000
Leistung Optional	3600	4800	6800
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	7	11	15

# linea pb

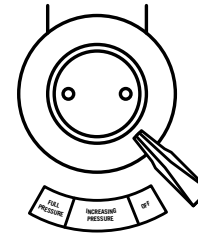
Die von Piero Bambi entwickelte und zu seinen Ehren benannte Linea PB präsentiert ein neues Niveau an Leistung, Zuverlässigkeit und Kunstfertigkeit.

ein schwerarbeiter, der die vergangenheit bewahrt und in die zukunft strebt.

Die Linea PB besitzt das ikonenhafte polierte Edelstahlgehäuse von La Marzocco, das durch eine reduzierte Linienführung und eine niedrigere Bauhöhe aktualisiert wurde. Sie besitzt außerdem eine exklusive, nutzerfreundliche Bedieneinheit, die dem Barista eine direkte Kontrolle über die Boilertemperatur, das Brühvolumen, die am Hahn abgegebene Heißwassermenge, eine automatische Rückspülung der Brühgruppen und einige weitere Optionen gibt. Die niedrigere Bauhöhe und die größere Arbeitsfläche machen die Linea PB praktisch, ohne auf das weltweit geschätzte italienische Design zu verzichten.



## linea pb eigenschaften und spezifikationen



### Mechanische Paddle

Das neue konische mechanische Paddle ist inspiriert von der originalen mechanischen Gruppe, wie sie bei der La Marzocco GS verwendet wurde - der ersten Dual-Boiler Espressomaschine mit gesättigten Brühgruppen von 1970. Dieses konische Ventilsystem erlaubt die progressive Kontrolle von Wasserfluss und Druck durch eine interne Öffnung, bevor der volle Brühdruck angelegt wird. Das neue konische Paddle-Ventil kontrolliert die Präinfusion, während die Rotationspumpe mit vollem Druck läuft. Deshalb kann der Barista auch auf einer Gruppe eine Präinfusion ausführen, während eine andere Gruppe Espresso extrahiert. Dieses dynamische System erlaubt es dem Barista, Channeling zu reduzieren und führt zu einer gleichmässigeren Extraktion.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressobrühens und der Dampferzeugung.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Brühgruppen von Piero entworfen

Wasser verlässt nie den Brühkessel während des Brühens, um jede Instabilität zu entfernen.

### Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

### Stromspar-Modus

Erlaubt es, die Maschine in einen Warte- bzw. Ruhezustand zu versetzen, um den Stromverbrauch zu reduzieren.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### USB

Einfache Aktualisierung der Firmware der Maschine per USB-Schnittstelle.

### Leistungsfähige Touch-Dampflanzen\*

Hochleistungsfähige Dampflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

### Tassenwärmer\*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

### Barista Lights\*

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

### High Legs\*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

\* nur auf Bestellung

	2 Gruppen	3 Gruppen	4 Gruppen
Höhe (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Breite (cm/in)	71 / 28	95 / 37,4	119 / 46,9
Tiefe (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Gewicht (kg/lbs)	61 / 134,5	77 / 169,8	117 / 258
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	4600	6100	8000
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	7	11	15

# auto brew ratio

Präzision in Ihrer Tasse.

## patentierte wiegetechnologie

Patentierter Wiegetechnologie erhältlich als Option für die Strada AV und die Linea PB: die genaue Dosis in der Tasse kennen; die Dosis nach Gewicht in der Tasse anstatt des Volumens programmieren; während des Brühvorgangs die Zeit (in Sekunden) und das Gewicht (in Gramm) auf dem Display anzeigen; ein hervorragendes Lernmittel zur Schulung von Baristas liefern. Mit dem Auto Brew Ratio Modus kann der Barista ein Brühverhältnis voreinstellen. Dann erfasst die Maschine das Gewicht der Dosis im Siebträger und liefert die genaue für das Verhältnis erforderliche Wassermenge.



Auto Brew Ratio verwendet unter jeder Gruppe der Strada AV und der Linea PB installierte Präzisionswaagen. Die Auto Brew Ratio Waagen sind in dem von La Marzocco proprietären elektronischen System der Espressomaschine integriert und liefern dem Barista ein neues Niveau an Konstanz durch die Kontrolle über die Getränkemasse

$$\text{Brühverhältnis} = \frac{\text{Gewicht von trockenem Kaffee}}{\text{Gewicht des Getränks}}$$

**Beispiel**  
 Input = 14g trockener Kaffee  
 Brühverhältnis 50%  
 Output = 28g Getränk




Auto Brew Ratio besitzt zwei Modi: Mass Mode und Ratio Mode.

### Mass Mode

In Mass Mode programmiert der Barista die gewünschte Masse des fertigen Getränks. Der Barista aktiviert die neue Brühgruppe durch Wählen einer der Tasten mit der programmierten Getränkemasse. Wird die gewünschte Getränkemasse erreicht, unterbricht die Maschine automatisch den Brühvorgang.

### Ratio Mode

Im Ratio Mode programmiert der Barista die Maschine mit dem bevorzugten Brühverhältnis. Während der Brühvorbereitung legt der Barista den gefüllten Siebträger auf die Tropfschalen-Waage, damit die Espressomaschine den gemahlene Kaffee wiegen kann. Der Barista kann dann den Siebträger einsetzen und den Brühzyklus durch Wählen eines der programmierten Brühverhältnisse aktivieren. Der Ratio Mode unterbricht automatisch den Fluß wenn das korrekte Brühverhältnis erreicht ist.

beispiele von brühverhältnissen für espressokaffee	trockene kaffeebohnen gramm			getränke gramm			empfohlenes brühverhältnis (trocken/flüssig)	durchschnittliches bruttovolumen in ml (inkl. Crema)
	niedrig	mittel	hoch	klein	mittel	groß		
ristretto 	16	17	18	21	23	25	75%	38
normal 	16	17	18	32	34	36	50%	58
lungo 	16	17	18	48	52	56	33%	78

Bitte beachten: die Abbildungen oben basieren auf 17g mit einem Doppelsieb.



# linea classic

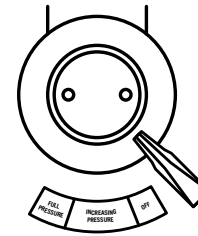
die vereinigung von  
schlichtheit und zeitloser  
eleganz.

Die Linea Classic ist eine bewährte und solide Maschine, die zuverlässig in Bereichen mit hohem Durchsatz arbeitet und sich perfekt für Ihr Café, Ihre Bar oder Ihr Restaurant eignet.

Durch ihr in jedes Ambiente passendes schnörkelloses Design ist die Linea Classic mit ihrem Dual-Boiler-System, den gesättigten Brühgruppen und der PID-Regelung ein Kunstwerk mit linearem Design der Karosserie sowie mit Siebträgern und Präzisionssieben aus Edelstahl. Die sauberen Linien und der schlichte Charme sind in zahlreichen Cafés, Röstereien und Kaffee-Ketten zu finden, deren Namen die Spezialitätenkaffee-Industrie definiert und die Entwicklung des Kaffee-Sektors seit den frühen 90er Jahren belebt haben.



## linea classic eigenschaften und spezifikationen



### Mechanische Paddle

Das neue konische mechanische Paddle ist inspiriert von der originalen mechanischen Gruppe, wie sie bei der La Marzocco GS verwendet wurde - der ersten Dual-Boiler Espressomaschine mit gesättigten Brühgruppen von 1970. Dieses konische Ventilsystem erlaubt die progressive Kontrolle von Wasserfluss und Druck durch eine interne Öffnung, bevor der volle Brühdruck angelegt wird. Das neue konische Paddle-Ventil kontrolliert die Präinfusion, während die Rotationspumpe mit vollem Druck läuft. Deshalb kann der Barista auch auf einer Gruppe eine Präinfusion ausführen, während eine andere Gruppe Espresso extrahiert. Dieses dynamische System erlaubt es dem Barista, Channeling zu reduzieren und führt zu einer gleichmässigeren Extraktion.

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressobühens und der Dampferzeugung.

### PID-Temperatursteuerung

Elektronische Kontrolle der Brühtemperatur des Espresso.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### Tassenwärmer\*

Hält die Tassen für Espresso und Cappuccino auf der richtigen Temperatur.

### Grosse Tassen

Die Maschine erlaubt auch den Einsatz grosser Tassen bzw. Becher zum Mitnehmen.

### Barista Lights\*

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

### Cronos-Tastatur mit Timer

Tastatur mit digitalem Brüh-Timer zur Kontrolle der Brühzeit (nur Modell AV).

### High Legs\*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

\* nur auf Bestellung

	1 Gruppe	2 Gruppen	3 Gruppen	4 Gruppen
Höhe (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Breite (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Tiefe (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Gewicht (kg/lbs)	41 / 90,4	51 / 112,4	66 / 145,5	83 / 183
Spannung	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig	200V Ein/Dreiphasig
	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig	220V Ein/Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung Standard	2500	3600	4800	6800
Leistung Optional	-	4600	6100	8000
Kaffeeboiler (liter)	1,8	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	3,5	7	11	15



# strada ep 1 gruppe

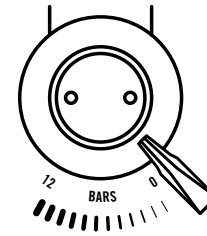
Die Strada EP nutzt Technologien der Luftfahrt- und Medizinindustrie, wo Ausfälle von Komponenten inakzeptabel sind.

die neudefinition von  
zuverlässigkeit, haltbarkeit und  
handling der espressomaschine.

La Marzocco hat die Strada EP (Elektronisches Paddle) entwickelt, weil der Markt sich verschiebt. Immer mehr Kaffeeröster bewegen sich in Richtung Direktvertrieb und Fair-Trade-Kaffee, was uns klar gemacht hat, dass es ein Bedürfnis nach stabileren, zuverlässigeren und vielseitigeren Maschinen gibt, die es dem Benutzer ermöglichen, die beste Seite dieser Kaffees zu präsentieren. Die Strada EP ist in der Lage, gespeicherte Druckprofile automatisch zu wiederholen. Nachdem der Barista ein auf einen Kaffee zugeschnittenes Druckprofil gespeichert hat, wird die programmierte Kurve durch eine einfache Paddle-Bewegung wiederholt. Mit dem elektronischen Paddle kann sich der Barista auf den Kunden konzentrieren, ohne den Brühdruck während des Brühvorgangs manuell regeln zu müssen. Die fortschrittlichste La Marzocco Maschine, für Zuhause entwickelt.



## strada ep 1-gruppe eigenschaften und spezifikationen



### Elektronisches Paddle

Die elektronisch gesteuerten Getriebepumpen sorgen für eine genaue und direkte Kontrolle des Drucks. Kontrolle der Motorgeschwindigkeit mit der klassischen La Marzocco Paddle-Steuerung. Vollständige und direkte Kontrolle des Drucks zu jedem Zeitpunkt des Brühvorgangs. Wird manuell vom Barista bedient. Speicherung der Profile zur Programmierung und Reproduktion der Druckprofile.

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espresso-Brühens und der Dampferzeugung.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel elektronisch zu steuern.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### Hochgesetzte Brühgruppe

Verbesserte Ergonomie und bessere Übersicht bei der Arbeit.

### Isolierte Boiler

Reduziert den Stromverbrauch und verbessert gleichzeitig die thermische Stabilität.

### Wassertank

Ein integrierter Wassertank mit 2 Litern als Alternative zum ebenfalls möglichen Festwasseranschluss.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Proportionales Dampfventil

Proportionales Dampfventil mit Hebelsteuerung, verlängert die Service-Intervalle deutlich.

### Profil-Editor

Online-App, die es dem Barista erlaubt, Druckprofile zu erstellen, die mittels USB-Stick auf die Strada EP aufgespielt werden.

### Getriebepumpe

In der Strada EP verwendet, mit kompakten Massen.

### Hochpräzise Siebträger und Siebe

Hochpräzise Siebträger und Siebe aus Edelstahl verbessern die Konsistenz des Espresso sowie die Qualität in der Tasse.

### Leistungsfähige Touch-Dampflanze

Hochleistungsfähige Dampflanze die bei Berührung kalt bleiben.

### Eingebaute Pumpe

Die Pumpe ist im Innern der Maschine eingebaut, ohne ihre Performance zu schmälern.

### Wunschfarben\*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).

\* nur auf Bestellung

### 1 Gruppe

Höhe (cm/in)	47,5 / 19
Breite (cm/in)	50,5 / 20
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	62,5 / 137,8
Spannung	220-240V Einphasig
Leistung Standard	2300 (hohe)
	1990 (low)
Kaffeeboiler (liter)	1,3
Dampfboiler (liter)	3,5

# gs3

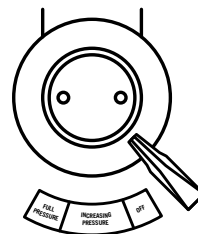
## professionelles espresso-equipment, auch für zuhause.

Performance zuhause - La Marzocco-Technologie und Performance in einem eleganten, kompakten Stil.

Die Entwickler von La Marzocco haben die modernste La Marzocco-Technologie genommen und in eine Espressomaschine für den Hausgebrauch gesetzt. Die gs3 besitzt das Brühwasser-Vorwärmssystem der La Marzocco Strada, eine digitale PID-Steuerung, gesättigte Brühgruppen und ein digitales Display. Diese Eigenschaften machen sie zu einer Luxusplattform für Espressozubereitung: Alles, was man sich wünschen kann, um zuhause den besten Espresso zu genießen. Sie müssen nur noch mahlen, dosieren und tampen.



## gs3 eigenschaften und spezifikationen



### Mechanische Paddle

Das neue konische mechanische Paddle ist inspiriert von der originalen mechanischen Gruppe, wie sie bei der La Marzocco GS verwendet wurde - der ersten Dual-Boiler Espressomaschine mit gesättigten Brühgruppen von 1970. Dieses konische Ventilsystem erlaubt die progressive Kontrolle von Wasserfluss und Druck durch eine interne Öffnung, bevor der volle Brühdruck angelegt wird. Das neue konische Paddle-Ventil kontrolliert die Präinfusion, während die Rotationspumpe mit vollem Druck läuft. Dieses dynamische System erlaubt es dem Barista, Channeling zu reduzieren und führt zu einer gleichmässigeren Extraktion.

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressobrühens und der Dampferzeugung.

### Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

### Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

### Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

Ermöglicht es, die Temperatur im Brüh- und Dampfkessel kann elektronisch zu steuern.

### Wassertank

Ein integrierter Wassertank mit 3,5 Litern als Alternative zum ebenfalls möglichen Festwasseranschluss.

### Eingebaute Pumpe

Die Pumpe ist im Innern der Maschine eingebaut, ohne ihre Performance zu schmälern.

### Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

### Leistungsfähige Touch-Dampflanze

Hochleistungsfähige Dampflanze die bei Berührung kalt bleiben.

### Manometer auf der Brühgruppe

Ermöglicht das Ablesen des tatsächlichen Drucks an der Brühgruppe (nur Modell MP).

### 1 Gruppe

Höhe (cm/in) 35,5 / 14

Breite (cm/in) 40 / 16

Tiefe (cm/in) 53 / 21

Gewicht (kg/lbs) 34,5 / 76,1

Spannung 220V Einphasig

110V Einphasig

Leistung Standard 2120 (220V)

1620 (110V)

Kaffeeboiler (liter) 1,5

Dampfboiler (liter) 3,5

# linea mini

ein la marzocco-klassiker für die küche überarbeitet.

Das ikonische Design und die Performance einer La Marzocco erreicht mit der Linea Mini auch Ihr Zuhause.

Inspiziert von der Linea Classic ist die Linea Mini mit Dualboiler-System und einer integrierten Gruppe ausgestattet, die es der Maschine erlauben, die thermische Stabilität und Energieeffizienz der gesättigten Brühgruppe auch mit geringen Abmessungen zu erreichen. Die Linea Mini wird in Handarbeit mit denselben Komponenten wie unsere Maschinen für den gewerblichen Gebrauch hergestellt, um dieselbe Lebensdauer und dieselbe Zuverlässigkeit zu garantieren, die die Linea Classic berühmt gemacht haben.



## Farben

Die Linea Mini ist in rostfreiem Edelstahl erhältlich, ausserdem in blau, weiss, gelb, schwarz und rot, um sich Deinem Stil anzupassen.

## linea mini eigenschaften und spezifikationen

### Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espresso-Brühens und der Dampferzeugung.

### Integrierte Brühgruppe

Ein in die Brühgruppe integrierter Boiler garantiert thermische Stabilität bei geringen Abmessungen.

### Anzeigelämpchen

Die Lämpchen geben dem Benutzer Auskunft über den Wasserstand im Tank und die Funktion der Heizung.

### Heisswasserhahn

Ein leicht zu bedienender Hahn für Teewasserbezug und um die Siebträger nach Gebrauch zu spülen.

### System für thermische Stabilität

Die Temperatur des Brühwassers wird beim Übergang zwischen den einzelnen Komponenten stabilisiert.

### Eingebaute Pumpe

Die Pumpe ist im Innern der Maschine eingebaut, ohne ihre Performance zu schmälern.

### PID-Steuerung

Ein Stufenrad erlaubt die Temperatureinstellung des Brühkessels.

### Wassertank

Ein integrierter Wassertank mit 2,5 Litern als Alternative zum ebenfalls möglichen Festwasseranschluss.

### Barista Lights

Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

	1 Gruppe
Höhe (cm/in)	37,7 / 15
Breite (cm/in)	35,7 / 14
Tiefe (cm/in)	45,3 / 18
Gewicht (kg/lbs)	30 / 66
Spannung	220-240V Einphasig 115V Einphasig
Leistung Standard	1820 (220-240V) 1620 (115V)
Kaffeeboiler (liter)	0,17
Dampfboiler (liter)	3

# swift

## konsistenz mit spitzqualität.

Mahlen, Dosieren, Anpressen in einem Vorgang, Steigerung der Effizienz im Café.

Die Kaffeemühle Swift ist die Einzige auf dem Markt, die -ohne Mengenverluste und Streuung von Kaffeemehl- mit exakter Volumendosierung direkt -on demand- mahlt und anpresst. Die innovative Entwicklung und das Design der Swift sorgen für ein hochwertiges und dauerhaft gleichmässiges Mahlen der Kaffeebohnen. Die flachen Mahlscheiben aus Keramik sorgen für minimale Hitzeentwicklung beim Mahlen. Kompatibel mit allen Espressomaschinen von La Marzocco. Die Swift ist die ideale Lösung für Lokale mit höchstem Durchsatz, wo Konsistenz unentbehrlich ist. Die Technologie der Swift sorgt für beste Qualität in der Tasse, unabhängig vom Benutzer.



## swift eigenschaften und spezifikationen

	<b>Swift</b>
Mahlscheiben	Keramik Flach
Bohnenbehälter Kapazität (kg/lbs)	1,8 / 4 x2
Mahlgradeinstellung	Stufenlos
Mahlscheibendurchmesser	64mm
Drehzahl (upm)	N/A
Dosierprogrammierung	Ja
Höhe (cm/in)	65,5 / 25,5
Breite (cm/in)	35 / 13,5
Tiefe (cm/in)	36 / 14
Gewicht (kg/lbs)	31 / 68
Spannung	110V Einphasig 220V Einphasig
Watt	780

# vulcano

eine explosion vom frischem kaffee.

Erhältlich in automatisch, on demand und Swift ausführung.

Inspiriert vom klassischen modell, das von Giuseppe Bambi entworfen wurde und in den sechzigern einen design-preis gewann, vereint die neue espressomühle Vulcano das unverwechselbare zeitlose design von La Marzocco mit der einmaligen technologie von Mazzer. Ausserdem mahlt, dosiert und presst die Vulcano Swift -ebenso wie die Swift- direkt (on demand) und garantiert so gleichmässigkeit und qualität.



## vulcano eigenschaften und spezifikationen

	<b>Automatisch</b>	<b>On Demand</b>	<b>Swift</b>
Mahlscheiben	Konisch	Konisch	Konisch
Bohnenbehälter Kapazität (kg/lbs)	1,3 / 2,9	1,3 / 2,9	1,5 / 3,3
Mahlgradeinstellung	Stufenlos	Stufenlos	Stufenlos
Mahlscheibendurchmesser	63mm Einphasig	63mm Einphasig	63mm Einphasig
	67mm Dreiphasig	67mm Dreiphasig	-
Drehzahl (upm)	420 (50hz)	420 (50hz)	420 (50hz)
	500 (60hz)	500 (60hz)	500 (60hz)
Dosierprogrammierung	Ja	Ja	Ja
Höhe (cm/in)	61 / 24	61 / 24	66,5 /26
Breite (cm/in)	25 / 10	25 / 10	24 / 9,5
Tiefe (cm/in)	29,5 / 11,5	29,5 / 11,5	29,5 / 11,5
Gewicht (kg/lbs)	21 / 46	21 / 46	27 / 59,5
Spannung	110V Einphasig	110V Einphasig	110V Einphasig
	220V Einphasig	220V Einphasig	220V Einphasig
	240V Einphasig	240V Einphasig	240V Einphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Watt	450	450	500



# lux d

on-demand-mahlung, die sich auf dein ritual abstimmt.

Die ideale Kombination aus Größe und Leistung, erhältlich in drei Farben.

Die Lux D-Kaffeemühle ist das Resultat einer Kooperation zwischen La Marzocco und Mazzer, die die Entwicklung einer Kaffeemühle für den Hausgebrauch zum Ziel hatte. Die Lux D weist einige neue Features auf: On-Demand-Mahlung, flache Mahlscheiben mit 61mm Durchmesser für einen schnellen Mahlvorgang und eine saubere Extraktion, niedriger Bohnenbehälter als Standard. Gehäuse erhältlich in Aluminium poliert, weiss und schwarz. Die Lux D ist als Espressomühle für zuhause die perfekte Wahl.



## lux d eigenschaften und spezifikationen

Lux D	
Mahlscheiben	Stahl Flach
Bohnenbehälter Kapazität (kg/lbs)	0,6 / 1,3
Mahlgradeinstellung	Stufenlos
Mahlscheibendurchmesser	61mm
Drehzahl (upm)	1400 (50hz) 1600 (60hz)
Dosierprogrammierung	Nein
Höhe (cm/in)	47,5 / 18,5
Breite (cm/in)	18 / 7
Tiefe (cm/in)	25 / 10
Gewicht (kg/lbs)	10,5 / 23
Spannung	110V Einphasig 220V Einphasig
Watt	250

# umkehr- osmose

Für hochwertige Espresso- und Gesundheitsgeräte.

ihr kaffee schmeckt nur so gut wie das wasser mit dem sie beginnen.

Gemeinsam entwickelt mit BWT water + more, ist La Marzocco's Umkehrosmose ein 3-stufiges System für den Erhalt von hochwertigstem Wasser, um unabhängig von der örtlichen Wasserqualität erstklassigen Espressokaffee zu brühen und die Geräte in einem einwandfreien Betriebszustand zu bewahren. Ein Aktivkohlefilter hält Chlor/ Desinfektionsmittel und Verunreinigungen zurück; die Umkehrosmose entfernt alle Mineralien und Schadstoffe; eine Mineralisierungspatrone fügt die richtigen Mineralien zum hochwertigen Brühen und als Korrosionsschutz hinzu.



Aktivkohlefilter



Umkehrosmose



Aufmineralisierungs-Patrone



Membrantank

## umkehrosmose eigenschaften und spezifikationen

### Kohlefilter

Eliminates unpleasant flavours and chlorine.

Reduces heavy metal content.

Removes particles and organic matter.

Filtration capacity of 10.000 litres.

### Umkehrosmose

Hohe Produktivität und Wasseraufbereitung.

Wassergekühlter Pumpenmotor.

Für Dauerbetrieb geeignet.

Display zur Echtzeitkontrolle aller Parameter (TDS/EC).

### Aufmineralisierung

Optimaler pH-Wert des aufmineralisierten Wassers.

Schützt vor Korrosion.

Aufmineralisierung mit Kalzium und Magnesium.

Kohlevlies für eine korrekte Mineralienmischung.

	Osmo 60	Osmo 120
Kapazität (Liter/Stunde)	60	120
Höhe (cm/in)	38 / 15	38 / 15
Breite (cm/in)	23 / 9	23 / 9
Tiefe (cm/in)	25,5 / 10	33,5 / 13,2
Gewicht (kg/lbs)	14 / 30,8	17,5 / 38,5
Salzretentionsrate	über 97%	über 97%
Mindestdruck Wasserzufuhr	2bar	2bar
Höchstdruck Wasserzufuhr	4bar	4bar
Spannung	230V	230V
Wattleistung Elemente	375	390

Alle Leistungsdaten wurden bei 15°C Wassertemperatur ohne Permeat-Gegendruck gemessen.



# 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

all specifications are subject to change without notice.



