

productos la marzocco

Máquinas de café espresso y molinillos que inspiran la confianza de los mejores tostadores, cafeterías y restaurantes por su fiabilidad, durabilidad y diseño atemporal.

la marzocco

Fundada en 1927 por Giuseppe y Bruno Bambi, La Marzocco tiene sus orígenes en Florencia, Italia, cuna del Renacimiento italiano y patria de genios como Leonardo da Vinci, Michelangelo y Brunelleschi quienes crearon algunas de las más célebres obras maestras del mundo.

Parece casi evidente que La Marzocco esté considerada en todo el mundo como una empresa productora de máquinas de café espresso de alta calidad, extraordinaria artesanía, diseño único y especial atención por los detalles. En 1939 La Marzocco desarrolló y patentó la primera máquina de café espresso con caldera horizontal, que con el tiempo se convertiría en un standard de la industria.

Esta fue la primera de una serie de innovaciones importantes seguida del sistema de doble caldera con grupos de erogación saturados. Tradición, pasión, busca de una calidad y fiabilidad superior, son los factores que siempre han distinguido y comprometido a toda la empresa.

Incluso hoy en día, personal altamente especializado supervisa cada etapa de la producción de cada máquina, hecha a mano bajo pedido para cada cliente. De esta manera, la gran experiencia de Giuseppe Bambi y orgullo profesional perduran después de más de noventa años.

consideraciones empresariales

La máquina de espresso es el corazón de su negocio. Es importante evaluar los siguientes factores antes de tomar una decisión sobre qué máquina escoger. Con esto en mente, le guiaremos para comprar la mejor máquina para su negocio.

agua

El análisis de agua debe hacerse antes de instalar cualquier máquina de espresso. Hay que tener en cuenta que los parámetros del agua son diferentes en cada parte del mundo y se debe escoger el sistema de tratamiento de agua en consecuencia. Se recomienda hablar con el distribuidor oficial de La Marzocco para que le indique cual es la mejor solución para su espresso y su equipo.

potencia

¿Puede llevar tanta energía como quiera a sus instalaciones, o está limitado por el presupuesto, un edificio histórico o una red eléctrica más antigua? Esta consideración afectará el tamaño y el modelo elegible. Antes de escoger su equipo, asegúrese de las especificaciones de suministro eléctrico en su ubicación.

mantenimiento

El mantenimiento regular forma parte de la posesión de una máquina espresso pero algunos modelos y configuraciones necesitan más mantenimiento que otros. Asegúrese de que dispone de un técnico cualificado en su zona. En caso de encontrarse lejos del servicio técnico, una máquina más sencilla será la mejor opción.

distribución y diseño del bar

¿Cuánto espacio de la barra puede dedicar a una máquina espresso? ¿Cómo harán los clientes para pedir, interactuar y moverse a través de su cafetería? ¿Qué papel juega el diseño en esa experiencia? Ofrecemos diferentes soluciones en función de sus necesidades específicas.

menú

Si el café va a ser la estrella del espectáculo en su espacio, necesitará una máquina que pueda estar a la altura. La estabilidad térmica mejorada, la flexibilidad de la programación y las funciones avanzadas le permitirán ofrecer el mejor café a sus clientes incluso cuando las cosas se vuelven frenéticas.

volumen

¿Cuántas bebidas calcula servir en hora punta? ¿Cuánto tiempo pasará el cliente promedio en su tienda? Estas consideraciones afectarán su elección en términos de cantidad de grupos y configuración.



consideraciones de la máquina

Es difícil tener en cuenta todas las variables al elegir una máquina de espresso. A continuación, los tres factores básicos a tener en cuenta a la hora de establecer prioridades.

confiabilidad es una inversión a largo plazo

Al elegir una máquina de café espresso, es importante tener en cuenta una que haya demostrado ser confiable y artesanal. La máquina de espresso será fundamental para su negocio y es crucial que siga produciendo bebidas todos los días con muy poco tiempo de inactividad. Esto se logra con componentes, ingeniería y una red de servicio bien capacitada y fácilmente disponible.

consistencia trae a la gente de vuelta

Los clientes esperan obtener una buena taza de café cada vez que visitan su negocio. Esto solo se puede lograr con una máquina que le asegura consistencia cada vez que elabora café. Debe elegir una máquina que tenga sistemas hechos para garantizar que cada taza alcance el estándar más alto.

diseño atrae y entrega

La primera forma en que los clientes experimentan el café es con sus ojos. Invertir en una máquina que tiene un bonito diseño y opciones para personalizar su espacio es extremadamente importante. Más allá de la apariencia externa de la máquina, la máquina debe diseñarse teniendo en cuenta el flujo de trabajo y la ergonomía para facilitar el trabajo del barista y la velocidad de servicio.



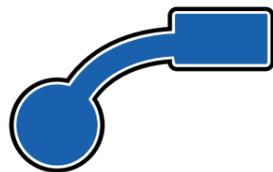
¿por qué la marzocco?

Todas las máquinas La Marzocco están equipadas con algunas tecnologías distintivas ampliamente apreciadas por baristas de todo el mundo. Estas tecnologías son fundamentales para que las máquinas La Marzocco rindan como lo hacen.



sistema de doble caldera

Esta tecnología fue patentada por La Marzocco en 1970 a raíz de una idea de su fundador, Giuseppe Bambi. La razón detrás del sistema de doble caldera es que la temperatura de preparación es tan importante como - y posiblemente incluso más importante - la presión de extracción. Tener una caldera dedicada al vapor y al agua caliente y otra al agua del café permite al barista ajustar directamente la temperatura de preparación y mantenerla más estable y consistente.



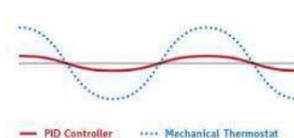
grupos saturados

Desarrollada junto con el sistema de doble caldera, la tecnología de grupos saturados se basa en la presencia de agua, y no de aire, dentro de la caldera de café y el grupo de preparación. Se ha demostrado que tener una mezcla de agua y aire dentro de la caldera de café y del grupo reduce la estabilidad térmica de la máquina. Además, el grupo está directamente unido a la caldera de café, creando una única cámara para que el agua circule continuamente y manteniendo una temperatura constante.



calderas aisladas

La Marzocco promueve y cree en el ahorro de energía. Siempre con el objetivo de mejorar la estabilidad térmica y controlar el consumo de energía, todas las máquinas profesionales y domésticas están equipadas con láminas de aislamiento térmico alrededor de las calderas de café y vapor. Las láminas aislantes están diseñadas de manera que se minimizan las pérdidas de calor, lo que aumenta la eficiencia energética de la máquina en aproximadamente un 20%.



PID

El controlador PID emplea un algoritmo para regular cuándo y durante cuánto tiempo se activa el elemento de calentamiento de la caldera de café. El controlador PID permite una regulación más eficiente y estable de la energía. Con este nivel de control, la variabilidad de la temperatura se reduce drásticamente, lo que hace que la temperatura de preparación sea más consistente. El barista puede ajustar la temperatura de la caldera de café a un valor numérico preciso a través de la electrónica de la máquina.



acero inoxidable

Con el objetivo de equipar cada máquina con materiales de la mejor calidad, La Marzocco utiliza solo acero inoxidable AISI 316L de grado quirúrgico para la calderas. Este material reduce drásticamente la cantidad de metales pesados que podrían disolverse en el agua utilizada para preparar café y producir vapor. El departamento de I + D de La Marzocco sigue trabajando para minimizar la cantidad de componentes dentro de la máquina que no están hechos de acero inoxidable.



hechas a mano

Cada La Marzocco es única y está construida de acuerdo con las necesidades, deseos y solicitudes de cada cliente final, ya que existen más de 1500 configuraciones diferentes de máquinas. En la planta de producción no hay ningún robot involucrado en el proceso y cada máquina es el resultado del trabajo cuidadoso y apasionado de las manos de más de 10 artesanos expertos. Artesanos cualificados y trabajadores experimentados supervisan cada etapa del proceso de producción que dura un promedio de 2 semanas.

configuraciones de la máquina

La Marzocco ofrece una amplia gama de configuraciones de máquinas para satisfacer las necesidades específicas de cada negocio. Las configuraciones más manuales permiten a los baristas expresar su oficio a través del control total de los parámetros de elaboración. Cuanto más automáticas son las configuraciones, más podrá concentrarse en otras tareas con la seguridad de que la máquina ofrece bebidas consistentes. El estilo y el volumen de su negocio serán cruciales para decidir qué configuración elegir.

manual

leva

mp

ep

ee

av

abr

automático

leva / máquina accionada por palanca

El barista puede controlar la presión y el tiempo de pre-infusión, la presión máxima y el volumen de la extracción de acuerdo a cómo ajusta el pistón y tira de la palanca.

mp / paddle mecánico

Esta configuración permite al barista controlar manualmente la presión y el tiempo de pre-infusión durante la extracción. El barista inicia y detiene la extracción para lograr el volumen de café deseado.

ep / paddle electrónico

Esta configuración se basa en la tecnología de perfiles de presión, lo que ofrece al barista la posibilidad de modular la presión en cada etapa de la extracción. Esto puede ser controlado manualmente por el barista o realizado automáticamente por la máquina.

ee / semi-automática

El barista inicia y detiene la extracción pulsando un botón o un paddle para lograr el volumen de café deseado.

av / auto-volumétrico

El barista inicia la extracción y la máquina se detiene basándose en el volumen pre-programado de agua que corre a través del café para lograr el volumen de café deseado.

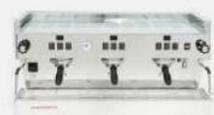
abr / auto brew con básculas

El barista inicia la extracción y la máquina la detiene según el peso del café en la taza, determinado por la báscula incorporada en la bandeja de goteo para lograr el peso de café deseado.

catálogo de producto

La mayoría de las máquinas están disponibles en diferentes configuraciones, para satisfacer las diferentes necesidades de cada cliente.

bar



linea clasica s

No. Gr. 4 | 3 | 2 | 1
Config. EE | AV
Custom Color



strada

No. Gr. 3 | 2 | 1
Config. AV | ABR | EP
Custom Color, Tratamiento, Material



linea pb s

No. Gr. 4 | 3 | 2
Config. AV | ABR
Custom Color, Tratamiento



kb90

No. Gr. 4 | 3 | 2
Config. AV | ABR
Custom Color



gb5 s

No. Gr. 4 | 3 | 2
Config. EE | AV | ABR
Custom Color, Tratamiento

casa



linea micra

No. Gr. 1
Config. EE
Custom Color



linea mini

No. Gr. 1
Config. EE
Custom Color



gs3

No. Gr. 1
Config. MP | AV
Custom Color - Material

molinos



lux d

Muelas Planas Metálicas
Config. On Demand
Custom Color (Fijo)



swift

Muelas Planas de cerámica
Config. Swift
Custom Color

linea classic s

una unión de sencillez y elegancia
que nunca pasa de moda.



Configuraciones Disponibles: EE | AV

Número de Grupos Disponibles: 4 | 3 | 2 | 1

Diseñada cuidadosamente para integrarse en cualquier ambiente, la Linea Classic, con su sistema de doble caldera, grupos saturados y controlador PID, es una obra de arte que tiene un diseño lineal. Está revestida en acero inoxidable pulido, que puede personalizarse en cualquier color para combinar con la estética

de cada entorno. La máquina también cuenta con portafiltros de acero inoxidable y cacillos de precisión avanzada para garantizar los mejores estándares de extracción. Sus líneas limpias y su encanto sencillo adornan numerosos cafés y cadenas cuyos nombres han definido la industria. La Linea es

la máquina clásica de La Marzocco que ha apoyado el desarrollo de la industria del café especial desde principios de los años noventa. Una máquina probada y verdadera, la Linea se desempeña de manera confiable en entornos con un gran volumen y es perfecta para su nueva cafetería, bar o restaurante.

PID Dual

Permite ajustar electrónicamente la temperatura del café y vapor.

Dosis Programables – Sólo AV

El auto-volumétrico garantiza consistencia en cafeterías de alto volumen.

Patas Altas – Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Colores personalizados – Pedido Especial

Colores personalizados basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

Luces Barista – Pedido Especial

La iluminación LED permite concentrarse en la extracción y en la taza.

Pro Touch Steam Wands - Pedido Especial

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

½ vuelta válvula vapor

La válvula de vapor se abre por completo en ½ vuelta, lo que requiere menos movimiento para que el barista vaporice la leche.

Calienta Tazas – Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y capuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Temporizador – Sólo AV

Situado encima del botón de control, el temporizador de disparo digital supervisa el tiempo de extracción.

Interfaz de 3 botones

Los botones del grupo izquierdo (AV) o de la placa electrónica (EE) se pueden utilizar para programar la máquina.

Compatibilidad Pro App

Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

Autosteam – Pedido Especial

Para la operación de la lanza de vapor de forma automática al alcanzar la temperatura deseada.

Especificaciones	1 grupo	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	18 / 45,5	18 / 45,5	18 / 45,5	18 / 45,5
Amplitud (cm/in)	20 / 49	28 / 69	37 / 93	46 / 117
Profundidad (cm/in)	22 / 56	22 / 56	22 / 56	22 / 56
Peso (kg/lbs)	90,5 / 41	112,5 / 51	145,5 / 66	183 / 83
Voltaje	-	-	-	200V Monofásica
Voltaje	220V Bifásica	220V Bifásica	220V Bifásica	220V Mono / Trifásica
Vataje (min)	2500	3350	4930	6930
Vataje (max)	-	5670	7790	9470
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	3,5	7	11	15

linea pb

un caballo de batalla de trabajo pesado -
capturando el pasado, imaginando el futuro.



Configuraciones Disponibles:

AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 4 | 3 | 2

La Línea PB, diseñada y nombrada en reconocimiento a Piero Bambi, presenta un nuevo nivel de rendimiento, confiabilidad y artesanía. La máquina cuenta con el icónico cuerpo de acero inoxidable pulido La Marzocco, actualizado con líneas simplificadas y un perfil más bajo, equipado con un software de interfaz ex-

clusiva y fácil de usar que ofrece al barista el control funcional directo de la temperatura de la caldera, el volumen de extracción, la dosis de agua caliente del grifo, el retrolavado automático y otras opciones. Las características de la tapa del grupo y el medidor de flujo integrado aseguran que el agua nunca abandone el

área saturada de la caldera de café, lo que reduce la inestabilidad térmica durante la extracción. Línea PB es la primera máquina La Marzocco equipada con la nueva generación de electrónica patentada y una interfaz icónica de tres botones.

Dual PID (café y vapor)

Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

Pantalla Digital

Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

Patas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Eco Mode

Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

Luces Barista - Pedido Especial

Iluminación con leds que permite al barista concentrarse la extracción.

Paddle Cónico - MP solo

Asegura un control progresivo de la presión y el flujo de agua antes de aplicar la presión total.

Básculas Integradas - ABR solo

Básculas de precisión integradas en la bandeja de goteo que facilitan la mejora del nivel de consistencia.

Colores Personalizados - Pedido Especial

Colores personalizables basados en el sistemas de color RAL, bajo demanda.

Piero Group Caps - AV, ABR

Rediseño interno de la trayectoria del agua y del medidor de flujo que aumenta la estabilidad térmica.

Dosis Programables - AV, ABR

La dosificación volumétrica automática garantiza la repetición y consistencia en entornos con alto volumen de trabajo.

Calienta Tazas - Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Compatibilidad Pro App

Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

½ vuelta válvula vapor

La válvula de vapor se abre por completo en ½ vuelta, lo que requiere menos movimiento para que el barista vaporice la leche.

Sensor de agua

Mide la conductividad y la dureza del agua cuando entra en la máquina.

Especificaciones	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	21 / 53,3	21 / 53,3	21 / 53,3
Amplitud (cm/in)	28 / 71	38 / 95	47 / 119
Profundidad (cm/in)	23 / 59	23 / 59	23 / 59
Peso (kg/lbs)	135 / 61	170 / 77	258 / 117
Voltaje	220V Bifásica	220V Bifásica	220V Bifásica
Vataje (min)	3750	4930	6930
Vataje (max)	5450	7240	9470
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	3,4	5	2 x 3,4
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	7	11	15

gb5 s

ingeniería elegante
con control de temperatura superior.



Configuraciones Disponibles: EE | AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 4 | 3 | 2

Con una historia que se remonta a 2005, la segunda generación GB5 sigue el espíritu de la línea GB5: una máquina arraigada en el diseño europeo clásico, junto con un rendimiento de vanguardia.

La nueva GB5 S presenta una identidad visual renovada que moderniza la máquina sin sacrificar la apariencia, su agradable tacto o la elegancia dinámica.

Los dos lirios rojos en los escudos laterales recuerdan la herencia florentina de la compañía, mientras que el panel frontal ha sido rediseñado para aumentar la visibilidad del grupo. La máquina ofrece al barista control sobre la temperatura de la caldera, el volumen de preparación, la dosis del grifo de agua caliente, los ciclos de limpieza automática y otras opciones, todo gracias a una electrónica patentada de última generación.

La segunda generación GB5 es la primera serie de máquinas La Marzocco equipadas con un sensor de agua que mide la conductividad y dureza del agua cuando entra en la máquina. Esta información permite al usuario controlar la calidad del agua y verificar el rendimiento de la filtración sin necesidad de herramientas adicionales.

Piero Group Caps - AV, ABR

Rediseño interno de la trayectoria del agua y del medidor de flujo que aumenta la estabilidad térmica.

Dual PID (café y vapor)

Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

Dosis Programables - AV, ABR

La dosificación volumétrica automática garantiza la repetición y consistencia en entornos con alto volumen de trabajo.

Sensor de agua

Mide la conductividad y la dureza del agua cuando entra en la máquina.

Pro Touch Steam Wands - Pedido Especial

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Compatibilidad Pro App

Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

Pantalla Digital

Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

Básculas Integradas - ABR solo

Básculas de precisión integradas en la bandeja de goteo que facilitan la mejora del nivel de consistencia.

USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

Colores Personalizados - Pedido Especial

Colores personalizables basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

Válvula de Vapor de Fácil Mantenimiento

Diseñada para que sea accesible desde la parte frontal de la máquina sin necesidad de removerla.

Luces Barista Regulables - AV, ABR

Luces LED de intensidad regulables para 3 etapas para los modos Eco, On y Extracción.

Calienta Tazas - Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Eco Mode

Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

Patas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Especificaciones	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	18,5 / 47	18,5 / 47	18,5 / 47
Amplitud (cm/in)	30 / 77	38 / 97	47,5 / 121
Profundidad (cm/in)	25 / 64	25 / 64	25 / 64
Peso (kg/lbs)	154 / 70	200 / 91	264,5 / 120
Voltaje	220V Bifásica	220V Bifásica	220V Bifásica
Vataje (min)	3730	4930	6725
Vataje (max)	5445	7240	9470
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	3,4	5	2 x 3,4
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	7	11	15

strada

diseñada por
y para los baristas.



Configuraciones Disponibles: | EP | AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 1 (EP only) | 3 | 2

En el transcurso de dos años, La Marzocco trabajó con treinta de los mejores profesionales de la industria para diseñar una máquina. Este grupo era conocido como "Street Team" (equipo de la calle). En honor al equipo, la máquina recibió el nombre de Strada, que significa calle en italiano. Una máquina de perfil reducido

invita la interacción del cliente en el entorno de la cafetería, y al mismo tiempo, ofrece al barista un área de trabajo amplia y abierta. La plataforma Strada fue diseñada para fomentar la creatividad y la personalización para que cada máquina pueda ser única. La Strada está disponible en 5 configuraciones diferentes

para satisfacer las necesidades específicas de los baristas y cafeterías de todo el mundo. Todas las configuraciones están equipadas con la mejor tecnología La Marzocco y ofrecen a los usuarios una gran ergonomía, con un diseño electrónico fácil para el barista, en una máquina que permite extraer lo mejor de cada café.

Dual PID (café y vapor)

Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

Bandeja de Goteo Ajustable

Permite usar la máquina con tazas altas.

Básculas Integradas - ABR solo

Básculas de precisión integradas en la bandeja de goteo que facilitan la mejora del nivel de consistencia.

Calderas Independientes

Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café.

Manómetros Verticales - MP solo

Monitorizan a tiempo real la presión aplicada por la válvula del paddle cónico sobre la pastilla de café.

Dosis Programables - EP, AV, ABR

La dosificación volumétrica automática garantiza la repetición y consistencia en entornos con alto volumen de trabajo.

Pro Touch Steam Wands

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura de agua para el té.

Eco Mode - AV, ABR

Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

Bombas de Engranaje - EP solo

Una bomba de engranaje por grupo proporciona un control de la presión estable y fiable, lo que facilita la creación y réplica de perfiles de presión.

USB - EP, AV, ABR

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina (AV, ABR) o para cargar y descargar perfiles de presión (EP).

Cup Warmer - 2 y 3 Grupos, Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Pantalla Digital

Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

Bomba y Tanque Interno - EP solo 1 Grupo

Depósito de agua autónomo de 2l y bomba interna para uso en encimeras.

Colores Personalizados - Pedido Especial

Colores personalizables basados en el sistema de color RAL, bajo demanda.

Especificaciones	1 grupo (EP solo)	2 grupos	3 grupos
Altura (cm/in)	19 / 47,5	19 / 47,5	19 / 47,5
Amplitud (cm/in)	20 / 50,5	31,5 / 80	40 / 100
Profundidad (cm/in)	26,5 / 67,5	26,5 / 67,5	26,5 / 67,5
Peso (kg/lbs)	138 / 62,5	187,5 / 85	225 / 102
Voltaje	-	-	-
Voltaje	220V Bifásica	220V Bifásica	220V Bifásica
Vataje (min)	2040	4600	5100
Vataje (max)	2220	6200	8120
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	3,5	8,2	11,8

kb90

straight in, un nuevo estándar en el rendimiento de café de alto volumen.



Configuraciones Disponibles: AV | ABR

Número de Grupos Disponibles: 4 | 3 | 2

La KB90 es la última evolución de la forma de la línea PB. Diseñada específicamente para aumentar la velocidad de servicio en cafeterías de mayor volumen y para mejorar la usabilidad gracias a un flujo de trabajo optimizado. La Marzocco ha rediseñado el sistema de portafiltro para mejorar la eficiencia del flujo de trabajo y reducir la tensión en la muñeca del usuario. La eficiencia también se puede aumentar gracias al Steam Flush: después de cada extracción, se realiza de manera automática una descarga de vapor en el grupo seguida por una descarga de agua caliente, que mantiene la máquina limpia incluso en las horas punta.

Esta función innovadora minimiza la acumulación de sabores y aumenta el tiempo requerido entre purgas del grupo. La KB90 permite un nuevo nivel de expresión en el diseño de la máquina, los paneles se han diseñado para que se pueda personalizar, ofreciendo combinaciones virtualmente infinitas.

Esta función innovadora minimiza la acumulación de sabores y aumenta el tiempo requerido entre purgas del grupo. La KB90 permite un nuevo nivel de expresión en el diseño de la máquina, los paneles se han diseñado para que se pueda personalizar, ofreciendo combinaciones virtualmente infinitas.

Straight In Portafilter

Simplifica los movimientos necesarios para enganchar el portafiltro al grupo y reduce hasta 12 veces la tensión que sufre el barista en la muñeca.

Dual PID (café y vapor)

Permite ajustar electrónicamente la temperatura de las calderas de café y vapor.

Calderas Independientes

Calderas separadas para cada grupo permiten al barista optimizar la temperatura de cada café.

Pro Touch Steam Wands

Lanzas de vapor de alto rendimiento frías al tacto.

Economizador de Agua Caliente

Permite regular con precisión la temperatura de agua para el té.

Compatibilidad Pro App

Placa electrónica que permitirá la conectividad con la aplicación La Marzocco Pro.

Steam Flush

Mantiene el grupo limpio mediante una descarga de vapor seguida de un chorro de agua caliente después de cada extracción.

Pantalla Digital

Programación intuitiva que facilita el ajuste de los parámetros de la máquina.

Válvula de Vapor de Fácil Mantenimiento

Diseñada para que sea accesible desde la parte frontal de la máquina sin necesidad de removerla.

Luces Barista

Iluminación con leds que permite al barista concentrarse la extracción.

USB

Actualiza fácilmente el firmware de la máquina.

½ vuelta válvula vapor

La válvula de vapor se abre por completo en ½ vuelta, lo que requiere menos movimiento para que el barista vaporice la leche.

Básculas Integradas - ABR solo

Básculas de precisión directamente integradas en la bandeja de goteo con la tecnología de predicción de goteo aportan un nuevo nivel de consistencia

Eco Mode

Se puede programar para que entre en modo espera mejorando la eficiencia energética.

Calienta Tazas - Pedido Especial

Mantiene las tazas de espresso y cappuccino calientes a la temperatura adecuada de manera uniforme.

Patatas Altas - Pedido Especial

Facilitan el acceso debajo de la máquina.

Colores Personalizados - Pedido Especial

Colores personalizables basados en el sistemas de color RAL, bajo demanda.

Sensor de agua

Mide la conductividad y la dureza del agua cuando entra en la máquina.

Especificaciones	2 grupos	3 grupos	4 grupos
Altura (cm/in)	17,5 / 45	17,5 / 45	17,5 / 45
Amplitud (cm/in)	32 / 81	41,5 / 105	51 / 129
Profundidad (cm/in)	24,5 / 62	24,5 / 62	24,5 / 62
Peso (kg/lbs)	170 / 77	223 / 101	269 / 122
Voltaje	220V Bifásica	220V Bifásica	220V Bifásica
Vataje (min)	3350	5830	8560
Vataje (max)	5670	7790	9850
Capacidad de la Caldera de Café (Litros)	2 x 1,3	3 x 1,3	4 x 1,3
Capacidad de la Caldera de Vapor (Litros)	7	11	15

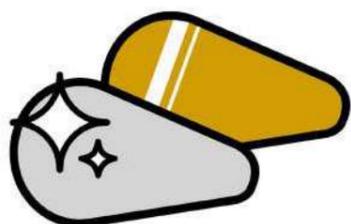
personalización

La singularidad forma parte de tener una La Marzocco. Hable con un vendedor o distribuidor de La Marzocco sobre cómo puede personalizar su máquina esté alineada con el estilo y el color de su negocio. La personalización no solo implica los colores del cuerpo, sino también los tratamientos de los paneles, los materiales de construcción y combinaciones de estas tres opciones.



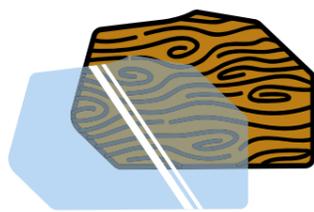
colores y acabados

En cuanto a colores existen opciones de personalización prácticamente infinitas. Todas nuestras máquinas profesionales pueden pintarse en cualquier color, según el sistema de comparación RAL, y pueden venir en acabados en mate o brillante. El uso de los códigos RAL garantiza la máxima precisión y exactitud entre las expectativas y la realidad. Además, en algunos modelos como Strada, Leva y KB90, también es posible pintar diferentes paneles en diferentes colores, lo que aumenta enormemente las posibles combinaciones.



tratamientos galvánicos

Para los paneles traseros de la GB5, en el cuerpo de la Línea PB, el panel posterior y los óvalos laterales de la Strada hay disponible una segunda opción de personalización que consiste en tratamientos galvánicos. La galvanización es un proceso electroquímico mediante el cual los paneles metálicos se sumergen en electrolitos y se recubren con una fina capa de un metal diferente. Ofrecemos una amplia gama de tratamientos que van desde el latón al oro. Pregunte a su representante de La Marzocco para saber más.



materiales

Si bien se utiliza acero inoxidable para la mayoría de los componentes internos de las máquinas, en lo que se refiere a piezas estéticas, hay más materiales disponibles. Todas las máquinas pueden equiparse con portafiltros de madera y al igual que el paddle de aquellos modelos accionados mediante este sistema. Además, en la Strada y la GS3 hay disponibles otras opciones en madera, como los paneles laterales y los accionadores de vapor. En los mismos dos modelos también se pueden instalar paneles de vidrio.



linea micra

bring the café home

Configuraciones Disponibles: EE

Número de Grupos Disponibles: 1

Una cafetera espresso doméstica compacta y fácil de usar con el potente rendimiento digno del nombre de La Marzocco. Una máquina de espresso doméstica compacta y fácil de usar con un potente rendimiento digno de la Nombre La Marzocco. Diseñada como una versión reducida de la Linea Classic S, la Linea Micra combina un conjunto de características dinámicas y un tamaño versátil que permiten explorar el mundo del espresso. Fácil configuración, tiempo de calentamiento rápido y todas las herramientas esenciales, para calibrar tu rutina sin complicaciones cada mañana con la Linea Micra. Líneas limpias y estética atemporal inspirada en una larga línea de íconos de espresso. La Micra está disponible siete colores a elegir, elevando cualquier cocina al nivel de una cafetería. Gracias a su nueva placa electrónica, la Linea Micra se puede conectar a internet y controlarse a través de la nueva La Aplicación Marzocco Home, disponible en AppStore y GooglePlay.



Doble Caldera	Bomba Interna
Portafiltro Multifunción	Control PID Dual
Luces Indicadoras	Reserva de Agua
Boquilla de Agua Caliente	Luces Barista
Caldera Aisladas	7 Colores Disponibles

Especificaciones	1 grupo
Altura (cm/in)	13 / 34
Amplitud (cm/in)	11,5 / 29
Profundidad (cm/in)	15,5 / 39
Peso (kg/lbs)	42 / 19
Vataje (min)	110) 1600V
Vataje (max)	220) 1850V
Capacidad de la Caldera de Café	0,25
Capacidad de la Caldera de Vapor	1,6

linea mini

un clásico de La Marzocco
rediseñado para la cocina.

Configuraciones Disponibles: EE

Número de Grupos Disponibles: 1

Inspirada en la Linea Classic, la Linea Mini viene con doble caldera y un grupo de extracción integrado que permite que la máquina alcance la estabilidad térmica y la eficiencia energética del grupo de extracción saturado en un espacio reducido. La Linea Mini está hecha a mano con los mismos componentes utilizados en nuestras máquinas comerciales para garantizar la misma durabilidad por la que se ha hecho famosa la Linea Classic. Con controlador PID y una rueda de ajuste de la temperatura, la Linea Mini ofrece todas las características necesarias para lograr el espresso perfecto en casa. Gracias al nuevo panel electrónico, ahora la Linea Mini se puede conectar a internet y controlarse a través de La Marzocco Home App, disponible en AppStore y GooglePlay.



Doble Caldera	Bomba Interna
Grupos Integrados	Control PID
Luces Indicadoras	Reserva de Agua
Boquilla de Agua Caliente	Luces Barista
Caldera Aisladas	6 Colores Disponibles

Especificaciones	1 grupo
Altura (cm/in)	15 / 37,7
Amplitud (cm/in)	14 / 35,7
Profundidad (cm/in)	18 / 45,3
Peso (kg/lbs)	66 / 30
Voltaje	115V Monofásica
Vataje (min)	1620
Vataje (max)	1820
Capacidad de la Caldera de Café	0,17 l
Capacidad de la Caldera de Vapor	3 l

gs3

equipo de espresso de nivel profesional,
diseñado para el hogar.

lux d

dosificación bajo demanda
que se adapta a su ritual.

Configuraciones Disponibles: MP | AV

Número de Grupos Disponibles: 1

El grupo de ingenieros de La Marzocco se propuso replicar la tecnología más avanzada de La Marzocco y replicarla en una máquina de espresso para casa. La GS3 cuenta con el sistema de estabilidad térmica utilizado en La Marzocco Strada, que incluye un sistema de precalentamiento, un controlador PID digital, grupos saturados, un sistema de doble caldera y una pantalla digital. Estas características la convierten en una plataforma de preparación de espresso de lujo: todo lo que puede esperar alguien que quiere disfrutar de la mejor calidad en casa. Lo único que queda por hacer es moler, dosificar y prensar. Gracias al nuevo panel electrónico, ahora la GS3 se puede conectar a internet y controlarse a través de La Marzocco Home App, disponible en AppStore y GooglePlay.



Doble Caldera	Bomba Interna
Grupos Saturados	PID Dual (café y vapor)
Pantalla Digital	Reserva de Agua
Limitador de Flujo de Rubí	Manómetro Vertical - MP
Modo de Potencia Media	Válvula Cónica - MP
Calderas Aisladas	Personalizable

Especificaciones	1 grupo
Altura (cm/in)	14 / 35,5
Amplitud (cm/in)	16 / 40
Profundidad (cm/in)	21 / 53
Peso (kg/lbs)	76,1 / 34,5
Voltaje	110V Monofásica

Vataje (min)	1620
Vataje (max)	2300
Capacidad de la Caldera de Café	1,5 l
Capacidad de la Caldera de Vapor	3,5 l



El molinillo Lux D es el resultado de una colaboración entre La Marzocco y Mazzer para construir un molinillo de espresso optimizado para casa. El Lux D presenta una serie de nuevas características: dosificación a pedido, fresas planas de 61 mm para tiempos de molienda rápidos extracción adecuada y tolva corta estándar. Disponible en negro, aluminio pulido y acabados blancos. El Lux D es la elección perfecta para un molinillo de café espresso para casa.

Especificaciones

Tipo de Muelas	Muelas Planas de Acero
Capacidad de la Tolva (kg/lbs)	1,3 / 0,6
Ajuste de Molienda	Micrométrico
Diámetro de las Muelas	61mm
Velocidad de Molienda (rpm)	50) 1400hz 60) 1600hz
Dosis Programables	No
Altura (cm/in)	18,5 / 47,5
Amplitud (cm/in)	7 / 18
Profundidad (cm/in)	10 / 25
Peso (kg/lbs)	23 / 10,5
Voltaje	110V Monofásica
Vataje	250

swift

alta calidad y consistencia absoluta.
Muele, dosifica y prensa con solo tocar un botón.



El molinillo Swift es el único molinillo que muele y prensa a demanda, sin desperdicios ni desorden, a una dosis volumétrica precisa. La hábil ingeniería y el diseño de Swift garantizan consistentes y aniveladas pas tillas de café, una y otra vez. Las muelas planas de cerámica aseguran una acumulación de calor mínima durante el proceso de molienda. Swift es ideal para sitios de alto volumen de trabajo dónde la consistencia es clave. La tecnología Swift mantiene la calidad en la taza, café tras café, sin importar quién la esté utilizando.

Especificaciones

Tipo de Muelas	Muelas Planas de Cerámica
Capacidad de la Tolva (kg/lbs)	4 / 1,8 x 2
Ajuste de Molienda	Micrométrico
Diámetro de las Muelas	64mm
Velocidad de Molienda (rpm)	N/A
Dosis Programables	Si
Altura (cm/in)	25,5 / 65,5
Amplitud (cm/in)	13,5 / 35
Profundidad (cm/in)	14 / 36
Peso (kg/lbs)	68 / 31
Voltaje	110V Monofásica
Vataje	780

glosario

Auto Brew Ratio

KB90, Strada AV, GB5, Línea PB

Auto Brew Ratio utiliza básculas de precisión situadas debajo de cada grupo de la máquina. Las básculas están incorporadas en el sistema electrónico de la máquina y ofrecen al barista un nuevo nivel de consistencia, al darle control sobre la masa de la bebida. La relación de preparación automática tiene dos modos: Modo de masa y Modo de proporción.

Modo de Masa

En el modo de masa, el barista programa la masa de bebida final deseada. El barista activa el grupo de extracción seleccionando uno de los botones de masa de bebida programados. Cuando se ha alcanzado la masa de bebida deseada, la máquina detiene automáticamente el proceso de extracción.

Modo de Proporción

Usando el Modo de Proporción, el barista programa la proporción de extracción preferida en la máquina. Cuando se prepara para extraer el café, el barista coloca el portafiltro cargado en la bandeja de goteo, lo que permite que la máquina pese el café molido. El barista puede entonces colocar el portafiltro y activar el ciclo de extracción seleccionando uno de los botones de programados con dicha proporción. El Modo de proporción detendrá automáticamente la extracción cuando se logre la proporción de preparación correcta.

Drip Prediction

(Predicción de Goteo) KB90, Strada AV, GB5, Línea PB

En las máquinas con ABR instalado, los usuarios tendrán la opción de usar la predicción de goteo. La predicción de goteo mejora tanto la precisión como la facilidad de uso del sistema ABR. Hasta ahora, las básculas han requerido que el barista establezca una "Desviación de goteo".

La compensación de goteo es un valor fijo utilizado por la máquina para tener en cuenta algunos goteos de café adicionales una vez finalizada la extracción.

En Predicción de goteo, el software asigna el caudal de cada espresso y puede predecir con precisión el caudal futuro, por lo que puede detener la extracción sin la necesidad de programar un desvío. Eso significa que no necesita diferentes compensaciones para diferentes programas. Por lo tanto, el barista puede prestar atención al tiempo y ajustar la rutina en consecuencia.

$$\text{Proporción} = \frac{\text{Peso del café seco}}{\text{Peso de la bebida}}$$

Ejemplo

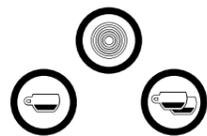
Entrada = 14g de café seco
1:2 proporción
Salida = 28g de bebida

ejemplos de proporción para la preparación de café espresso	gramos de café seco			gramos de bebida			proporción para la preparación sugerida (seco/liquido)	volumen bruto promedio en ml (incl. crema)
	bajo	medio	alto	peq	medio	grande		
ristretto ☕	16	17	18	21	23	25	1:1,3	38
normal ☕	16	17	18	32	34	36	1:2	58
largo ☕	16	17	18	48	52	56	1:3	78

Tenga en cuenta que las cifras anteriores se han calculado usando una canasta doble de 17 g.



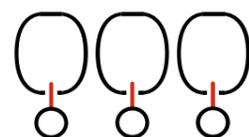
glosario



AV Control Volumétrico Automático

Strada, KB90, GB5, Línea PB, Línea Classic, GS3

El control volumétrico automático permite que el barista programe los diferentes botones colocados en el panel de control (KB90, Línea PB, Línea Classic y GS3 AV) o directamente sobre el cabezal del grupo (Strada AV), con diferentes volúmenes de agua, lo que resulta en diferentes extracciones; de ristretto a largo, de single a doble. Un medidor de flujo mide la cantidad de agua que fluye a través del grupo y detiene la extracción una vez que se ha alcanzado el volumen deseado.



Calderas Independientes

Leva X, Strada, KB90, Línea PB X, GB5 X

La máquina está equipada con calderas separadas para cada grupo. Esto permite que el barista establezca diferentes temperaturas para cada grupo, lo que hace posible trabajar con cafés que requieren diferentes temperaturas de extracción simultáneamente en la misma máquina. Las calderas independientes también pueden apagarse durante períodos de trabajo más tranquilos, lo que mejora la eficiencia energética de la máquina.

ECO

ECO Mode

Leva, Strada AV, KB90, GB5, Línea PB

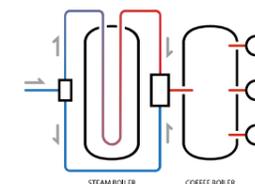
Estos modelos están equipados con una programación que permite que las máquinas entren en modo espera, lo que mejora la eficiencia energética. El barista puede programar la máquina y decidir que, después de unos determinados minutos sin preparar café (entre 0 y 120) la temperatura en el interior de la caldera desciende en un máximo de 20 ° C. Esto permite ahorrar energía, pero también da al barista la posibilidad empezar a extraer café nuevamente sin la necesidad de esperar varios minutos para que la máquina se caliente del frío.



MP Paddle Mecánico

Strada, Línea PB, Línea Classic, GS3

El nuevo paddle mecánico cónico está inspirado en el grupo mecánico original utilizado en La Marzocco GS, la primera máquina de espresso de doble caldera con grupos saturados (1970). Este sistema de válvula cónica asegura un control progresivo del flujo y la presión del agua a través de un orificio interno, antes de aplicar la presión total. La nueva válvula de paddle cónico controla la pre-infusión mientras la bomba volumétrica funciona a plena presión, por lo que el barista también puede realizar una pre-infusión en un grupo mientras que el otro extrae café. Este sistema dinámico le permite al barista reducir la canalización para una extracción más equilibrada.



Pre-Calentador

Leva X, Strada, KB90, GB5 X, Línea PB X, GS3, Línea Mini, Línea Micra

Un conjunto dinámico de precalentamiento garantiza que el agua que entra en la caldera de café o en las calderas independientes, dependiendo del modelo de la máquina, sea exactamente de 75 ° C (170 ° F), esto reemplaza al agua caliente que sale del grupo, lo que reduce los cambios de temperatura en la caldera / calderas de café. El agua fría de la línea principal fluye a través de la caldera de vapor gracias a un tubo específico de la misma longitud que la caldera. El agua, que es más caliente que 75 ° C (170 ° F), sale del precalentador y se mezcla con precisión con agua fría para alcanzar la temperatura deseada.



Pro Touch Steam Wand

Leva, Strada, KB90, Línea PB X, GB5 X, GS3 + Línea Mini como opcional

Con el objetivo de mejorar la usabilidad y la ergonomía de las máquinas, La Marzocco introdujo la tecnología Pro Touch en el 2016. Las lanzas de vapor Pro Touch están hechas con el innovador sistema de doble tubo de acero inoxidable: el vapor a alta temperatura fluye a través del tubo interior mientras que el tubo exterior permanece fresco al tacto gracias al aislamiento térmico y además permite conservar el rendimiento de una varita tradicional.



EE Control Semiautomático

Strada, GB5 S, Línea Classic, Línea Mini, Línea Micra

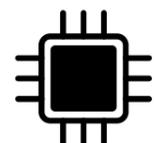
El control semiautomático está disponible en dos versiones diferentes: como una paleta colocada sobre la cabeza de grupo (Strada EE, Línea Mini y Línea Micra) y como un botón en el panel de control (GB5 y Línea Classic). La inicial "EE" se refiere a una característica por la cual el barista comienza a extraer café manualmente y detiene la extracción al volumen deseado en la taza. El control semiautomático también se puede programar para operar una preinfusión electrónica antes de comenzar la extracción.



EP Paddle Electrónico

Strada

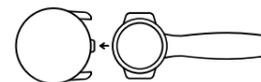
Las bombas de engranaje controladas electrónicamente proporcionan un control preciso y directo de la presión. La velocidad del motor se controla con el clásico paddle de La Marzocco. El Paddle electrónico asegura el control absoluto y directo de la presión en cualquier punto durante la extracción y se controla manualmente por el barista. Gracias a la tecnología Strada EP es posible programar y reproducir perfiles de presión.



La Marzocco Electronics

KB90, Leva, Strada AV, GB5, Línea PB

La Marzocco empezó el desarrollo interno de la electrónica de la máquina en 2013. A partir de ese año, todas las máquinas profesionales que se lanzaron están equipadas con una electrónica que persigue la programación intuitiva y proporciona información de alerta y monitoreo de sistemas en una pantalla digital como: temporizadores de extracción, contador de pulsos del medidor de flujo, peso de la bebida (en máquinas equipadas con tecnología Auto Brew Ratio), actualizaciones de firmware de USB, temperaturas de la caldera y alertas del sistema.



Straight In Portafilter System

KB90

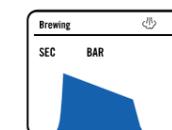
Diseñado para simplificar los movimientos necesarios para enganchar el portafiltro y reducir la tensión en la muñeca del barista hasta 12 veces, para un mayor rendimiento y facilidad de uso en el día a día. Los entornos con un alto volumen de negocio exigen que un barista pueda trabajar de manera rápida y eficiente para producir bebidas durante los períodos más ocupados del día. El Straight-In Portafilter puede mitigar notablemente las lesiones por estrés repetitivo que se producen gracias de su facilidad de acción, mejorando el flujo de trabajo natural y la producción de barista.



USB

KB90, Leva, Strada AV, GB5, Línea PB

Estas máquinas están equipadas con un puerto USB directamente en la caja electrónica. Esta característica hace posible actualizar fácilmente el firmware de la máquina sin necesidad de apagarla y abrir la caja electrónica. Mantener el firmware actualizado constantemente garantiza el uso de la máquina siempre a su potencial electrónico completo.



Visualización de la Presión en Vivo

Leva X

La Leva X está equipada con pantallas digitales en cada grupo. Las pantallas ofrecen una visualización en vivo de la presión de pre-infusión, la presión de extracción y del tiempo durante el transcurso de la inyección. Una vez que el café se ha elaborado, la curva de extracción y los parámetros se visualizan en las pantallas como un gráfico. El barista puede superponer visualizaciones pasadas, guardando hasta cuatro gráficos por grupo, como guías para futuras extracciones.



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

todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.
la marzocco © 2023

ES