

# betriebswirtschaftliche erwägungen

Die Espressomaschine ist das Herz Ihres Geschäftsbetriebs; daher ist es wichtig, die nachfolgend aufgeführten Faktoren zu bewerten, bevor Sie sich für ein bestimmtes Gerätemodell entscheiden. Die Berücksichtigung dieser Faktoren wird Ihnen helfen, die beste Espressomaschine für Ihren Betrieb zu wählen.

## wasser

Vor dem Erwerb einer Espressomaschine sollte unbedingt eine Wasseranalyse vorgenommen werden. Unter Berücksichtigung der Tatsache, dass die lokalen Wasserparameter an jedem Ort der Welt unterschiedlich ausgeprägt sind, sollten Sie eine adäquate Lösung für die Wasseraufbereitung suchen und finden. Besprechen Sie mit Ihrem La-Marzocco-Händler, was für Ihr Espresso-Angebot und für Ihr Gerät die beste Lösung ist.

## stromversorgung

Können Sie so viel Strom ziehen, wie Sie benötigen, oder sind Sie durch Ihr Budget, durch das Alter Ihres Gebäudes oder durch eine in die Jahre gekommene Elektroinstallation in Ihren Möglichkeiten beschränkt? Dann müssen Sie vielleicht Abstriche bei der Gerätegröße und beim Gerätetyp machen. Bevor Sie eine Wahl treffen, informieren Sie sich bitte über die Qualität der Stromversorgung an Ihrem Standort.

## wartung

Regelmäßige Wartung gehört zum Betrieb einer Espressomaschine; manche Modelle und Konfigurationen erfordern mehr Wartungsaufwand als andere. Kalkulieren Sie die Entfernung von einem leistungsfähigen Wartungsdienst in Ihren Geschäftsplan ein. Wenn die Entfernung groß ist, könnte vielleicht ein einfacheres Gerätemodell angesagt sein.

## grundriss, möblierung und ambience

Wieviel Thekenfläche steht für eine Espressomaschine zur Verfügung? Wie sollen Ihre Kunden bestellen, miteinander interagieren und sich in Ihrem Café bewegen? Welche Rolle spielen dabei Design-Faktoren? Wir können Ihnen je nach Ihren speziellen Bedürfnissen unterschiedliche Lösungen anbieten.

## getränkeangebot

Wenn Kaffeespezialitäten in Ihrem Betrieb die Stars sind, brauchen Sie eine Maschine, die alles mitmacht. Unsere Geräte geben Ihnen mit ihrer überragenden Temperaturstabilität, ihrer flexiblen Programmierbarkeit und ihrer innovativen Technik die Möglichkeit, Ihren Gästen herrliche Kaffees zu servieren, selbst wenn es hektisch zugeht.

## leistung

Wieviele Tassen werden Sie bei Hochbetrieb voraussichtlich ausschenken? Wieviel Zeit wird Ihr Durchschnittsgast in Ihrem Café verbringen? Die Antwort auf diese Fragen sollte mit darüber entscheiden, welche Wahl Sie in Bezug auf Konfiguration und Anzahl der Brühgruppen treffen.



# kriterien für die gerätewahl

Wenn es um den Kauf einer Espressomaschine geht, ist es oft schwierig, alle entscheidungsrelevanten Faktoren einzubeziehen. Wir haben die drei grundlegendsten Auswahlkriterien herausgefiltert, damit Sie unter Abwägung der wesentlichen Faktoren die richtige Wahl treffen können.

## zuverlässigkeit ist eine langzeit-investition

Wenn Sie sich entscheiden, eine Espressomaschine zu kaufen, ist es wichtig, Geräte in Betracht zu ziehen, die sich als zuverlässig und technisch hochwertig bewährt haben. Die Espressomaschine wird das Herzstück Ihres Betriebs sein, daher kommt es entscheidend darauf an, dass sie Tag für Tag guten Kaffee produziert und möglichst wenig Ausfallzeiten hat. Die Gewähr dafür bieten Geräte mit jahrzehntelang erprobten Bauteilen von Anbietern mit einem jederzeit verfügbaren, qualifizierten Kundendienstnetz.

## gleichbleibende qualität macht aus kunden stammgäste

Ihre Gäste erwarten bei jedem Besuch in Ihrem Betrieb, einen köstlichen Kaffee serviert zu bekommen. Das schaffen Sie nur mit einem Gerät, das bei jedem Brühvorgang gleichbleibende Qualität liefert. Sie sollten sich für ein Gerät entscheiden, dessen Innenleben garantiert, dass jede Tasse, die herauskommt, den höchsten geschmacklichen Ansprüchen genügt.

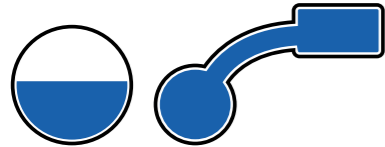
## design zieht leute an und wirkt

Ihre erste Kaffee-Erfahrung machen Ihre Kunden mit den Augen. Ihr Geld in ein Gerät zu investieren, das durch tolles Design besticht und die Möglichkeit einer ästhetischen Anpassung an das Ambiente Ihres Cafés bietet, kann entscheidend sein. Abgesehen von der äußeren Anmutung Ihres Geräts, sollten Sie auch die Aspekte des Bedienungskomforts und der Ergonomie in Betracht ziehen, um Ihrem Barista das Leben zu erleichtern und schnelle Arbeitsabläufe zu gewährleisten.



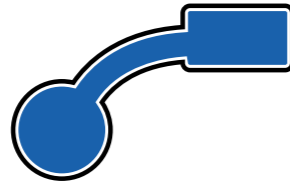
# warum la marzocco?

Alle La-Marzocco-Geräte sind mit diversen technischen Feinessen ausgestattet, die Baristas in aller Welt schätzen. Es sind diese technischen Attribute, die in ihrer Summe die Einzigartigkeit unserer Espressomaschinen ausmachen.



## das dualboiler-system

Für diese aus einer Idee des Firmengründers Giuseppe Bambi geborene Neuerung erhielt La Marzocco 1970 ein Patent. Hinter dem Dualboiler-System steht der Gedanke, dass die Brühtemperatur für das Brühergebnis genauso wichtig ist wie – und vielleicht sogar wichtiger als – der Brühdruck. Dass neben dem Kessel für das Brühen des Kaffees ein zweiter zur Verfügung steht, der Dampf und heißes Wasser spendet, gibt dem Barista die Möglichkeit, die Brühtemperatur jederzeit direkt einzustellen und konstant zu halten.



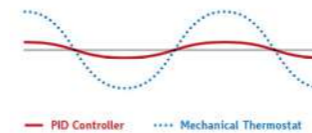
## gesättigte brühgruppen

Die zusammen mit dem Dualboiler-System entwickelte Technik der "gesättigten Brühgruppen" basiert darauf, dass das verbundene System aus Wasserkessel und Brühgruppe nur Wasser enthält, keine Luft. Die Präsenz von Luft im Wasserkessel und in der Brühgruppe beeinträchtigt, wie sich gezeigt hat, die Temperaturstabilität der Maschine. Bei allen La-Marzocco-Modellen ist die Brühgruppe mit dem Wasserkessel direkt verschweißt; beide bilden zusammen eine Kammer, in der das Wasser kontinuierlich zirkuliert und eine konstante Temperatur beibehält.



## wärmeisolierte kessel

La Marzocco hält viel vom Energiesparen und fördert es. In dem Bestreben, die Temperaturstabilität der Maschine ständig zu verbessern, dabei aber auch den Energieverbrauch zu minimieren, sind bei allen unseren Espressomaschinen (sowohl bei denen für die Gastronomie als auch bei denen für den Hausgebrauch) beide Kessel thermisch isoliert. Die dabei verwendeten Isoliermatten sind so konzipiert, dass sie den Wärmeverlust minimieren und die Energieeffizienz des Geräts um rund 20% erhöhen.



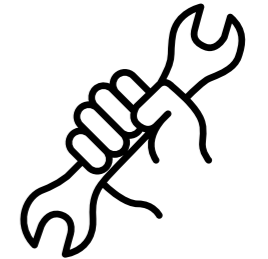
## PID-steuerung

Die PID-Steuerung arbeitet mit einem Algorithmus, der steuert, wann und wie lange das Heizelement des Brühwasserkessels aktiviert wird. Die PID-Steuerung ermöglicht eine effizientere und stabilere Dosierung der eingesetzten Energie. Temperaturschwankungen werden dadurch drastisch vermindert, mit dem Ergebnis einer durchgehend konstanten Brühtemperatur. Der Barista kann die Solltemperatur im Wasserkessel mit Hilfe der Geräte-Elektronik präzise auf einen numerischen Wert einstellen.



## rostfreier stahl

In dem Bestreben, bei jedem Modell nur hochwertigste Materialien zu verarbeiten, verwendet La Marzocco für seine Kessel ausschließlich rostfreien Stahl der Werkstoffklasse AISI 316L. Dieses (u.a. auch für chirurgische Instrumente verwendete) Material gewährleistet eine minimale Auswaschung von Schwermetall-Bestandteilen ins Brühwasser und in den Dampf. Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von La Marzocco arbeitet kontinuierlich daran, die Zahl der Maschinenbauteile, die noch nicht aus rostfreiem Stahl bestehen, zu minimieren.



## handwerkliche fertigung

Jede La Marzocco ist ein Unikat und wird nach den Anforderungen, Wünschen und Maßgaben des Endkunden gefertigt - mehr als 1500 unterschiedliche Gerätekonfigurationen stehen dabei zur Auswahl. In der Produktion werden keine Roboter für Fertigungsarbeiten eingesetzt; jedes Gerät ist das Ergebnis der akribischen und engagierten Handarbeit unseres kleinen Teams aus handwerklich versierten Facharbeitern. Handwerksmeister und erfahrene Fachkräfte überwachen jede Stufe des Fertigungsprozesses, der im Durchschnitt zwei Wochen pro Gerät dauert.



# gerätekonfigurationen

La Marzocco bietet eine breite Palette von Gerätekonfigurationen zur Abstimmung auf die spezifischen Bedürfnisse Ihres Betriebs an. Die eher manuell orientierten Konfigurationen belassen dem Barista die volle Kontrolle über die Brühparameter und eröffnen ihm damit die Chance, seine Kunst zu zelebrieren. Die stärker automatisierten Konfigurationen erlauben es dem Barista, sich anderen Aufgaben zu widmen, während das Gerät Kaffees von gleichbleibend hoher Qualität produziert. Ihr individueller Anspruch und Ihre Kundendichte sind entscheidende Kriterien für die Wahl der passenden Konfiguration.

- manuell
- leva
- mp
- ep
- ee
- av
- abr
- automatisch

## leva / handhebel

Der Barista kann mit dem Handhebel, je nach Einstellung der Feder und manueller Dosierung der Hebelkraft, mehrere Vorgänge steuern: die Dauer des Vorbrühens (Präinfusion), den dabei verwendeten Druck und den maximalen Brühdruck.

## mp / mechanisches paddle

Diese Konfiguration gibt dem Barista die Möglichkeit, beim Bezug Druck und Länge der Präinfusion manuell zu variieren. Der Barista startet und beendet den Vorgang und steuert damit auch die Menge des ausgegebenen Kaffees.

## ep / elektronisches paddle

Diese Konfiguration basiert auf der Technik der Druckprofilierung, die dem Barista die Möglichkeit gibt, den Brühdruck zu jedem Zeitpunkt des Brühvorgangs zu variieren. Das kann manuell durch den Barista geschehen oder automatisch durch die Maschine.

## ee / halbautomatisch

Der Barista startet und beendet den Brühvorgang, indem er entweder die Starttaste drückt oder durch Betätigen des Paddles die erwünschte Kaffeemenge zapft.

## av / auto-volumetrisch

Der Barista löst den Brühvorgang aus, die Maschine beendet ihn nach Erreichen der voreingestellten Durchflussmenge, so dass die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse landet.

## abr / automatisch nach gewicht

Der Barista startet den Brühvorgang, die Maschine beendet ihn nach Erreichen des voreingestellten Gewichts der gefüllten Tasse (gewogen mittels einer in die Abtropfschale integrierten Waage).

# produktkatalog

Die meisten La-Marzocco-Maschinen sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich, damit die individuellen Anforderungen und Wünsche jedes Kunden erfüllt werden können. Manche Modelle sind auch in einer "X-Version" lieferbar. Das "X" steht dabei für Sondermodelle mit Ausstattungsmerkmalen, die ein Maximum an Steuerungsmöglichkeiten und Präzision ermöglichen.

## maschinen für gastronomie



### linea classic s

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



### strada

No. Gr. 1 | 2 | 3  
Config. MP | EP | EE | AV | ABR  
Custom Farbe, Behandlung, Material



### linea pb

No. Gr. 2 | 3 | 4  
Config. MP | AV | ABR  
Custom Farbe, Behandlung



### leva

No. Gr. 1 | 2 | 3  
Config. Leva  
Custom Farbe



### gb5

No. Gr. 2 | 3 | 4  
Config. EE | AV | ABR  
Custom Farbe, Behandlung



### kb90

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

## maschinen für zuhause



### linea micra

No. Gr. 1  
Config. EE  
Custom Farbe



### linea mini

No. Gr. 1  
Config. EE  
Custom Farbe



### gs3

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

## mühlen für gastronomie und zuhause



### lux d

Scheibenmahlwerke Aus Stahl Flach  
Config. On Demand  
Custom Farbe (festgelegt)



### vulcano

Scheibenmahlwerke Konisch  
Config. Nach Bedarf | Auto | Swift  
Custom N/A



### swift

Scheibenmahlwerke Keramisch Flach  
Config. Swift  
Custom Farbe

# linea classic s

Eine Synthese aus Einfachheit und Eleganz,  
die nie unmodern wird.



Lieferbare Konfigurationen: EE | AV

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 | 2 | 3 | 4

Mit Bedacht so gestaltet, dass sie sich in jede Umgebung einschmiegt, ist die Linea Classic mit ihrem Dualboiler-System, ihren gesättigten Brühgruppen und ihrer PID-Steuerung ein technisches Kunstobjekt, das mit geradlinigem Design und einem Gehäuse aus poliertem rostfreiem Stahl punktet. Die Linea Classic lässt sich mit frei wählbarer Farbgebung so in-

dividualisieren, dass sie sich jedem Ambiente anpasst. Sie kommt mit Edelstahl-Siebträgern und fortschrittlichen Präzisions-Sieben, die optimale Extraktionsergebnisse garantieren. Mit ihren klaren Linien und ihrem schlichten Charme schmückt sie viele der Cafés, Kaffeeröstereien und Filialen der Kaffee Ketten, deren Namen zu Wahrzeichen der Branche ge-

worden sind. Die Linea ist das klassische La-Marzocco-Modell, das die Entwicklung der Spezialitätenkaffee-Kultur seit den frühen 1990er Jahren mit vorangetrieben hat. Als bewährte und treue Partnerin des Barista funktioniert die Linea auch und gerade in Hochbetriebs-Situationen zuverlässig.

#### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt die elektronische Steuerung der Kaffee- und Dampfboilertemperatur.

#### Programmierbare Dosen – nur AV

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz auch bei Hochbetrieb.

#### Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem.

#### Autosteam – Special Order

Stoppt die Dampfzange bei gewünschter Temperatur.

#### High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

#### Shot Timer – nur AV

Zeigen die Extraktionszeit an.

#### 180° Dampfknopf

Das Dampfventil hat bereits nach einer halben Dampfknopf-Umdrehung voll geöffnet.

#### Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

#### Baristalights - Sonderbestellung

Ermöglichen gute Sicht auf die Extraktion auch bei schlechten Lichtverhältnissen.

#### 3- Tasten Interface

Einfache Programmierung der Maschine durch das Bedienfeld der linken Brühgruppe (AV) oder auf dem Elektronik-Board (EE).

#### Pro App Kompatibel

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

#### Pro Touch Dampfzange - Sonderbestellung

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Spezifikationen	1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
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 / 90,5	51 / 112,5	66 / 145,5	83 / 183
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2500	3350	4930	6930
Leistung (max)	-	5670	7790	9470
Kaffeeboiler (liter)	1,8	3,4	5	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	3,5	7	11	15

# linea pb

Ein veritables Arbeitspferd, das die Stärken der Vergangenheit mit den Perspektiven der Zukunft vereint.



Lieferbare Konfigurationen: MP | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Die Linea PB, konzipiert von Piero Bambi und zum Gedenken an ihn mit seinen Initialen versehen, erschließt in punkto Leistung, Verlässlichkeit und handwerklicher Gediegenheit eine neue Dimension. Sie tritt auf in dem zum Markenzeichen von La Marzocco gewordenen, nur etwas glatter und schlichter geschnittenen Kleid aus rostfreiem Stahl; darunter tickt ein

hochwertiges, benutzerfreundliches Maschinengehirn unter der Regie einer Bedienungsoftware, die dem Barista die unmittelbare funktionale Kontrolle über Kesseltemperatur, Portionsmengen, Heißwasserbezug, automatische Rückspülung und anderen Optionen gewährt. Der Gruppendeckel enthält ein integriertes Flowmeter, das sicherstellt, dass das

Brühwasser für die volumetrische Messung des gesättigten Systems nicht verlassen muss, und so die Temperaturstabilität während des Brühvorgangs erhöht. Die Linea PB wurde als erste La Marzocco mit der neuesten Generation unserer firmeneigenen Elektronik und unserer ikonischen Dreiknopf-Tastatur ausgestattet.

## Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

## Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

## High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

## USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

## Pro App Kompatibel

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

## Konisches Paddle - Nur MP

Ermöglicht progressive Kontrolle der Präinfusion und der Flussrate, bevor man zum vollen Pumpendruck wechselt.

## Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

## Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

## Programmierbare Dosen - AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

## 180° Dampfknopf

Das Dampfventil hat bereits nach einer halben Dampfknopf-Umdrehung voll geöffnet.

## Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

## Baristalights - Sonderbestellung

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

## Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

## Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

## Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

Spezifikationen	2 brühgruppen	3 brühgruppen	4 brühgruppen
Höhe (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Breite (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Tiefe (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Gewicht (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Spannung	200 Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3750	4930	6930
Leistung (max)	5450	7240	9470
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15

# linea pb x

Ein Gerät mit dem auf den neuesten Stand gebrachten Design und technischen Innenleben einer Branchenikone.



Lieferbare Konfigurationen: AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Fünf Jahre nach der Markteinführung der Linea PB, die sich als branchenweit geschätztes Arbeitspferd bewährt hat, präsentierte La Marzocco eine mit den innovativsten technischen Neuerungen des Herstellers ausgestattete Variante dieses Modells: Vorwärmssystem des Brühwassers, Einzelboiler vorne, seitlich zugängliches Heißwasser-Mischventil und

Dampfpflanzen „Pro Touch“. Die Linea PB X präsentiert sich mit einer aufgefrischten Ästhetik mit Baristalights serienmäßig und weißen Accessoires wie Manometer, Logos, Textfarbe im Display und Tastaturbeleuchtung. Der dynamische Vorwärmer gewährleistet eine bisher unerreichte Temperaturkonstanz und damit eine stetige Brühwasser- und Dampfver-

sorgung selbst zur morgendlichen Stoßzeit. Die niedrigere Bauweise der Linea PB und ihre vergrößerte Arbeitsfläche machen das Gerät leichter handhabbar, ohne dass dies auf Kosten des weltberühmten italienischen Designs ginge.

## Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

## Pro Touch Dampfpflanze

Doppelwandige Edelstahl-Dampfpflanze, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

## Piero Gruppendeckel

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

## USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

## Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

## Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

## Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

## Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

## High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

## Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

## Baristalights

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

## Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

## Pro App Kompatibel

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

## 180° Dampfknauf

Das Dampfventil hat bereits nach einer halben Dampfknauf-Umdrehung voll geöffnet.

## Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

Spezifikationen	2 brühgruppen	3 brühgruppen	4 brühgruppen
Höhe (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Breite (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Tiefe (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Gewicht (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Spannung	200 Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3350	5830	6930
Leistung (max)	5670	7790	9470
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15



# gb5 s

Elegante Technik  
mit überragender Temperatursteuerung.



Lieferbare Konfigurationen: EE | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Die zweite Generation der 2005 erstmalig veröffentlichten GB5 trägt die Ideale dieser Maschine in ein neues Zeitalter: Moderne Technologien, umhüllt von einem klassischen, italienischen Design.

Die leicht veränderte Form der GB5 s hält weiterhin an ihrer Eleganz und Dynamik fest – rote Lilien in den seitlichen Paneelen erinnern

an unsere Geschichte und den Ursprung in Florenz, während die neue Bedienerseite eine bessere Übersicht über die Brühgruppen ermöglicht.

Durch eine gänzlich neue Elektronik bietet die Maschine die absolute Kontrolle über die Kesseltemperatur, Volumetrik und Eco-Modus sowie ein Auto-Backflushing.

Die GB5 ist außerdem die erste La Marzocco-Maschine, welche über einen Wassersensor verfügt, um Leitfähigkeit und Wasserhärte des verwendeten Wassers zu messen.

Diese Informationen helfen bei der Wahl und Kontrolle des verwendeten Wasserfilter-Systems, ohne separate Tests durchführen zu müssen.

### Programmierbare Dosen - AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

### Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

### Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

### Pro Touch Dampfzange - Sonderbestellung

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

### Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

### Dimmbare Barista Lights - AV, ABR

LEDs wählbar in 3-Stufen für Eco-/ On-/ und Brewing-Mode.

### USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

### Pro App

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

### Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

### Easy Service Dampfzahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfzahns von vorne.

### Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

### Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

### Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

### High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Breite (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Tiefe (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Gewicht (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3730	4930	6725
Leistung (max)	5445	7240	9470
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15

# gb5 x

Elegante Technik  
mit überragender Temperatursteuerung.



## Lieferbare Konfigurationen: AV | ABR

## Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Mit ihrem klassischen, europäischen Stil passt die GB5 x fortschrittlichste Technologien an die Ästhetik eleganter Café-Bars an. Man erkennt die x-Version an weißen Logos und Lilien an der Seite – die Vorteile der Temperaturstabilität und Bedienung werden aber erst beim genauen Hinschauen sichtbar:

Die GB5 x verfügt über separate Kaffeekessel (Multiboiler) zur individuellen Temperaturregulation an jeder Gruppe, über einen Hot Water-Economizer zur Feinjustierung der Heißwasser-Temperatur und einem Vorheiz-System für das Brühwasser. Die GB5 ist außerdem die erste La Marzocco-

co-Maschine, welche einen Wassersensor besitzt, um Leitfähigkeit und Wasserhärte des verwendeten Wassers zu messen. Diese Informationen helfen bei der Wahl und Kontrolle des verwendeten Wasserfilter-Systems, ohne separate Tests durchführen zu müssen.

### Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

### Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

### Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

### Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

### Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

### Easy Service Dampfhahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfhahns von vorne.

### Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

### Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

### Pro App

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

### USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

### Dimmbare Barista Lights - AV, ABR

LEDs wählbar in 3-Stufen für Eco-/ On-/ und Brewing-Mode.

### High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

### Pro Touch Dampfpflanze

Doppelwandige Edelstahl-Dampfpflanze, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

### Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Breite (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Tiefe (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Gewicht (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3330	5830	6725
Leistung (max)	5670	7785	9470
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15

# strada

Konzipiert für  
und von Baristas.



Lieferbare Konfigurationen: MP | EP | EE | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 (EP only) | 2 | 3

Zwei Jahre lang arbeitete La Marzocco in Zusammenarbeit mit dreißig der weltbesten Kaffeeprofis am Design dieser Maschine. Die Gruppe lief unter dem Namen „Street Team“, und das Ergebnis ihrer Arbeit erhielt ihr zu Ehren den Namen Strada („Straße“). Mit ihrer niedrigeren Bauform wirkt sie einladender auf die Gäste einer Kaffeebar und bietet zudem

eine offene, raumgreifende Arbeitsplattform für den Barista. Die Strada - Familie ist darauf angelegt, Kreativität und Individualisierung zu erleichtern – jedes Gerät soll so einzigartig sein. Die Strada ist in fünf verschiedenen Konfigurationen lieferbar, um den speziellen Bedürfnissen von Baristas und Cafés in aller Welt gerecht zu werden. Allen diesen Konfigu-

rationen ist gemein, dass sie mit der bestmöglichen La-Marzocco-Technik ausgestattet sind und den Nutzer mit einem hochgradig ergonomischen, baristafreundlichen Design und elektronischen Feinessen verwöhnen, die es erlauben, aus jeder Kaffeebohne das Beste herauszuholen.

## Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

## Höhenverstellbare Abflussschale

Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

## Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

## Getriebepumpen - Nur EP

Jeweils eine Getriebepumpe pro Gruppe sorgt für stabile Druckkontrolle und ermöglicht es, Druckprofile zu erstellen und zu reproduzieren.

## Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

## Separate Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

## Periskop-Manometer - Nur MP

Zeigt den Echtzeit-Druck, der beim konischen Paddle auf den Kaffepuck wirkt.

## Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

## USB - EP, AV, ABR

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren (AV, ABR), oder Druckprofile (EP) herunterzuladen.

## Integrierte Pumpe und Tank - Nur EP 1 Gruppe

Eingebauter Wassertank und interne volumetrische Pumpe für Betrieb ohne Festwasseranschluß.

## Pro Touch Dampflanze

Doppelwandige Edelstahl-Dampflanze, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

## Programmierbare Dosen - EP, AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

## Eco Mode - AV, ABR

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

## Tassenwärmer - 2 und 3 Groups, Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

## Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	1 Brühgruppe (EP only)	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	50,5 / 20	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	62,5 / 138	85 / 187,5	102 / 225
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig
	220-240V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2040	4600	5100
Leistung (max)	2220	6200	8120
Kaffeeboiler (liter)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	3,5	8,2	11,8



LA MARZOTTO

\*Sonderbestellung

# leva s

Wenn die Handhebel-Espressomaschine neu erfunden werden müsste.



## Lieferbare Konfigurationen: LEVA

## Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3

Die Leva hat der handhebelbetriebenen Espressomaschine eine neue Gestalt verliehen. Endlich muss man keine Abstriche bei der Sicherheit mehr machen, wenn man auf Handhebeltechnik steht. Das Hebelwerk gibt den Blick auf eine faszinierend neuartige Mechanik frei. Die Leva besticht durch ein bahnbrech-

endes Design und eine Technik, die sie zu einem mechanisch verlässlichen, benutzerfreundlichen Gerät macht. Das innovative Design reduziert den für die Bedienung des Geräts erforderlichen Kraftaufwand um fast 50 Prozent gegenüber einer herkömmlichen Handhebel-Maschine und ist mit einer

neuartigen Sicherheitskupplung ausgerüstet. Sie bietet die Möglichkeit, sowohl den Präinfusions-Druck als auch den vom Kolben des Handhebels ausgeübten Brühdruck jederzeit zu justieren, und erlaubt sowohl eine Personalisierung der Kaffeezubereitung als auch ein Höchstmaß an Konstanz.

### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

### Pro Touch Dampfzange

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

### Manometer

Zeigt den Echtzeit-Druck, der bei der Handhebelmaschine auf den Kaffeepuck ausgeübt wird.

### Graphisches Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

### USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

### Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

### Höhenverstellbare Abflussschale

Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

### Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

### Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
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 Einphasig 220V Ein / Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Einphasig 220V Ein / Dreiphasig 380V Dreiphasig
Leistung (min)	4700	5200
Leistung (max)	5480	6780
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8

# leva x

Fortgeschrittene Technik,  
gepaart mit traditionellen Überzeugungen.



## Lieferbare Konfigurationen: LEVA

Mit einem Modell, das durch ein Hingucker-Design und eine den Gast ansprechende niedrigere Bauform besticht, erfindet die Leva das ikonische Handhebel-Design neu und ergänzt es mit ergonomisch optimierten Elementen. Die Leva ist ein avantgardistisches Schaustück für jedes Café, ein Gerät, das den Barista zum Experimentieren und die Kundschaft zum Fachsimpeln einlädt – und neben-

## Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 | 2 | 3

bei weltmeisterlich Kaffee brüht. Leva ist Design durch und durch, Inbegriff der physischen Schönheit, die man nur bei wahrhaft mechanischen Systemen findet. Der Bediener kann alles Wichtige steuern und beeinflussen, getrennt für jede Brühgruppe: den Präinfusions-Druck, die Portionsmenge, den Brühdruck. Dank intelligenter PID-Temperatursteuerung bietet die Leva eine

gegenüber traditionellen Handhebelgeräten verbesserte Temperaturkonstanz. Die Digitalanzeige des Geräts zeigt in Echtzeit den auf den Kaffeepuck ausgeübten Druck, die Zeitdauer sowohl des Vorbrüh- als auch des Brühvorgangs und die Druckverlaufskurve des gesamten Brühvorgangs.

### PID (Dampfboiler)

Erlaubt es, die Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

### Smart PID (Kaffeekessel)

Fortgeschrittene PID Kontrolle verbessert die Temperaturstabilität der Maschine noch weiter.

### Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

### Separate Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

### Wassertank - Nur 1 Gruppe

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

### Höhenverstellbare Abflussschale - 2 und 3 Groups

Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

### Echtzeit Druckprofile

Live Visualisierung des Präinfusions- und Extraktionsdrucks sowie Anzeige der Extraktionslänge.

### USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

### Potentiometer in Militärqualität

Elektronisch gesteuerter Dampfhebel erleichtert die Bedienung und die Wartung der Maschine und sorgt für längere Lebensdauer.

### Eingebaute Pumpe - Nur 1 Gruppe

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

### Graphisches Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

### Pro Touch Dampfzange

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

### Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

### Tassenwärmer - 2 und 3 Groups, Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

### Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	1 brühgruppe	2 brühgruppen	3 brühgruppen
Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	52 / 20,5	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	68 / 150	99 / 218	129 / 284
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V-240V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2300	4520	5120
Leistung (max)	-	5670	7800
Kaffeeboiler (liter)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	3,5	8,2	11,8

# kb90

Straight In:  
ein neuer Standard im Hochleistungsbrühen.



## Lieferbare Konfigurationen: AV | ABR

## Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Mit der KB90 hat die Linea PB ihre ultimative gestalterische Evolution vollzogen. Dieses Modell ist speziell darauf ausgerichtet, in Cafés mit höchstem Kundenandrang die Kaffeeausgabe zu beschleunigen und mit einem verbesserten Workflow dem Barista die Arbeit zu erleichtern. La Marzocco hat das Siebträger-System neu konzipiert, um den Bedienkomfort zu erhöhen und die Handge-

lenksmuskulatur des Bedieners weniger zu belasten. Eines der neuen Elemente, die für einen effizienteren Ablauf sorgen, ist der Steam Flush: Nach jedem Brühvorgang bläst die Brühgruppe einen kurzen Dampfstoß aus, gefolgt von einem Schwall heißen Wassers; das Gerät bleibt deshalb auch bei starkem Kundenansturm sauber. Diese Neuerung verhindert weitgehend, dass sich Kaffee-Ablagerungen

unter der Dusche bilden, und erlaubt eine längere Betriebszeit, bevor die Brühgruppe gereinigt werden muss. Die KB90 öffnet die Tür zu einer neuen Dimension des Designs von Espressomaschinen: Das Gehäuse ermöglicht eine unbegrenzte Fülle an maßgeschneiderter Konfigurationen.

### Straight In Portafilter

Vereinfacht das Einspannen des Siebträgers drastisch und reduziert die Belastung der Handgelenke um den Faktor 12.

### Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

### Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

### Easy Service Dampfahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfahns von vorne.

### Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

### Pro App Kompatibel

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

### Steam Flush

Reinigt die Brühgruppe automatisch nach jeder Extraktion mit einem Dampfstoß und anschließender Heisswasserspülung.

### Baristalights

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

### Pro Touch Dampfzange

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

### High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

### USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

### 180° Dampfknäuf

Das Dampfventil hat bereits nach einer halben Dampfknäuf-Umdrehung voll geöffnet.

### Separate Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

### Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

### Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen mit Drip Prediction Technologie bringen ein neues Niveau der Brühkonsistenz.

### Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

### Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

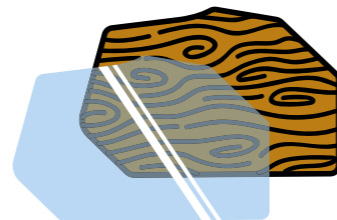
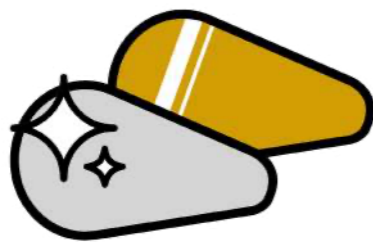
### Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	45 / 17,5	45 / 17,5	45 / 17,5
Breite (cm/in)	81 / 32	105 / 41,5	129 / 51
Tiefe (cm/in)	62 / 24,5	62 / 24,5	62 / 24,5
Gewicht (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223	122 / 269
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3350	5830	8560
Leistung (max)	5670	7790	9850
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	4 x 1,3
Dampfboiler (liter)	7	11	15

# individualisierung

Einzigartigkeit ist ein Teil dessen, was den Besitz einer La Marzocco ausmacht. Besprechen Sie mit einem Verkaufsmitarbeiter von La Marzocco oder einem Händler, wie Sie Ihr Gerät so individualisieren können, dass es in Anmutung und Farbe zu Ihrem Ambiente passt. Es geht bei der Individualisierung nicht nur um die Farbe des Gehäuses, sondern auch um die Gestaltung der Seitenteile, um Materialien und um Kombinationen aus diesen drei Optionen.



## farben und oberflächen

Farbliche Individualisierungen stehen in praktisch endloser Fülle zur Verfügung. Alle unsere (Thekengeräte) kommerziellen Geräte können in allen RAL-Farbtönen ausgeführt werden, jeweils matt oder glänzend. Die Verwendung von RAL-Farben garantiert die größtmögliche Präzision in der Farbwahl und die geringstmögliche Abweichung des realen Farbeindrucks von der Kundenerwartung. Bei einigen Modellen, beispielsweise der Strada, der Leva und der KB90, sind unterschiedliche Farbgebungen für unterschiedliche Gehäuseteile machbar, was die Zahl der möglichen Farbkombinationen enorm erhöht.

## galvanische behandlung

Bei den Gehäuseteilen der GB5, beim gesamten Gehäuse der Linea PB, bei der Rückenverkleidung der Strada und bei deren seitlichen Ovalen steht eine weitere Individualisierungsoption zur Verfügung: die galvanische Behandlung. Es handelt sich dabei um ein elektrochemisches Verfahren, bei dem Blech-Bauteile in ein Elektrolyt getaucht und mit einer dünnen Auflage aus einem anderen Metall beschichtet werden. La Marzocco bietet eine breite Auswahl galvanischer Behandlungen von Kupfer bis Gold an. Wenden Sie sich an Ihren regionalen Vertreter, um mehr darüber zu erfahren!

## materialien

Während für den Großteil des Innenlebens unserer Maschinen rostfreier Stahl das angesagte Material ist, kommen für dekorative Bauteile auch ein paar andere Materialien in Frage. Alle unsere Geräte können mit Siebträgern aus Holz ausgestattet werden, bei allen mit einem Paddle versehenen Modellen können Paddle-Griffe aus Holz eingebaut werden. Bei der Strada und der GS3 stehen weitere Holz-Optionen zur Verfügung, etwa für die Seitenverkleidung oder den Dampfknopf. Ebenfalls bei diesen beiden Modellen sind Panels aus Glas verfügbar.





# gs3

Maschinentechnik in Profiqualität  
für den Privathaushalt.

# lux d

Dosierung „On Demand“,  
als Tribut an Ihre Kaffeerituale.

Lieferbare Konfigurationen: MP | AV

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1

Die Ingenieure von La Marzocco nahmen sich vor, unter Rückgriff auf die modernste Technik, über die die Firma verfügte, eine Espressomaschine für den Privathaushalt zu entwickeln. Die GS3 ist mit demselben System für Temperaturkonstanz ausgerüstet wie die La Marzocco Strada, einschließlich Vorwärmvorrichtung, digitaler PID-Steuerung, gesättigter Brühgruppen, Dualboiler-System und digitaler Anzeige. Diese Ausstattung bietet alles, was man von einer luxuriösen Plattform für die Espressozubereitung erwarten kann, und was Sie sich wünschen können, wenn Sie auch zuhause den bestmöglichen Espresso genießen möchten. Sie müssen nichts weiter tun, als den Kaffee mahlen, dosieren und tampen. Dank der neuen Platine kann die GS3 jetzt mit dem Internet verbunden und über die neue La Marzocco Home App, die im AppStore und bei GooglePlay verfügbar ist, gesteuert werden.



<b>Dualboiler-System</b>	<b>Interne Pumpe</b>
<b>Gesättigte Brühgruppe</b>	<b>Wassertank</b>
<b>Digitale Anzeige</b>	<b>Periskop-Manometer - MP</b>
<b>Gicleur aus Rubin</b>	<b>Konisches Paddle - MP</b>
<b>Wärmeisolierte Boiler</b>	<b>Individualisierbar</b>
<b>Half-Power-Modus für die Heizungen</b>	<b>Duale PID-Steuerung (f. Kaffee und Dampf)</b>

Spezifikationen	1 brühgruppe
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 (min)	1620
Leistung (max)	2300
Kaffeeboiler (liter)	1,5
Dampfboiler (liter)	3,5



Die Mühle Lux D ist die Frucht einer Zusammenarbeit zwischen La Marzocco und Mazzer mit dem Ziel, eine optimierte Espressomühle für zuhause zu bauen. Die Lux D wartet mit einer ganzen Anzahl von Neuerungen auf: Dosierung „On Demand“, flache 61-mm-Scheiben für kurze Mahl-Zeiten und gute Extraktion, standardmäßig kompakter Bohnenbehälter. Erhältlich in schwarz, poliertem Aluminium und mit weißen Oberflächen. Wenn Sie eine Espressomühle für zuhause suchen, ist die Lux D ist die perfekte Wahl.

## Spezifikationen

Mahlscheiben	aus Stahl Flach
Volumen des Bohnenbehälters	0,6 kg / 1,3 lbs
Mahlgrad-Einstellung	Stufenlos
Scheibendurchmesser	61mm
Mahlgeschwindigkeit (rpm)	1400 (50hz) 1600 (60hz)
Programmierbare Kaffeemenge	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
Leistung	250

# vulcano

Die Duftexplosion.  
Erhältlich als Automatic, On-Demand und mit Swift-Technologie.



Inspired by the original designed by Giuseppe Bambi at the Expo 1968 in Milan, which was awarded a Design Award, the Vulcano grinder combines the retro style of La Marzocco with the advanced Mazzer technology. Like the Swift, the Vulcano Swift "On Demand" can grind, dose and tamp, providing the guarantee of consistency and quality.

## Spezifikationen

Mahlscheiben	Konisch
Volumen des Bohnenbehälters	1,3 Kg / 2,9 lbs - Auto, On Demand 1,5 kg / 3,3 lbs - Swift
Mahlgrad-Einstellung	Stufenlos
Scheibendurchmesser	63mm (Einphasig) 67mm (Dreiphasig)
Mahlgeschwindigkeit (rpm)	420 (50hz) 500 (60hz)
Programmierbare Kaffeemenge	Ja
Höhe (cm/in)	61 / 24 - Auto, On Demand 66,5 / 26 - Swift
Breite (cm/in)	35 / 13,5
Tiefe (cm/in)	36 / 14
Gewicht (kg/lbs)	21 / 46 - Auto, On Demand 27 / 59,5 - Swift
Spannung	110V Einphasig 220V Einphasig 240V Einphasig 380V Dreiphasig - Auto, On Demand
Leistung	450 - Auto, On Demand 500 - Swift

# swift

Topqualität und absolut konstante Mahlergebnisse.  
Mahl, dosiert und (stopft) tampt auf Knopfdruck.



The Swift is the only grinder on the market that "on demand" grinds and tamps - without residue and loss - and provides exactly the desired amount of coffee. Thanks to its intelligent technology and functional design, the Swift reliably provides uniform and consistent doses. Flat ceramic burrs ensure minimal heat development during the grinding process. The Swift is best suited for locations with high turnover, where a uniform grinding result is important. Swift technology ensures consistent quality in the cup, regardless of who operates the machine.

## Spezifikationen

Mahlscheiben	Keramisch Flach
Volumen des Bohnenbehälters	1,8 kg / 4 x 2 lbs
Mahlgrad-Einstellung	Stufenlos
Scheibendurchmesser	64mm
Mahlgeschwindigkeit (rpm)	N/A
Programmable Dose	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
Leistung	780

# glossar

## Auto Brew Ratio

KB90, Strada AV, GB5, Linea PB

Die Auto Brew Ratio wird mittels Präzisionswaagen ermittelt, die sich unterhalb jeder Brühgruppe befinden. Die Waagen sind mit der Steuerelektronik der Maschine vernetzt und beschenken dem Barista ein nie dagewesenes Maß an Konstanz, indem sie ihm die Steuerung der Portionsmengen ermöglichen. Die Auto Brew Ratio hat zwei Betriebsarten: den Gewicht-Modus und den Verhältnis-Modus.

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

### Beispiel

Input = 14g trockener Kaffee  
1:2 brew ratio  
Output = 28g Getränk

### Gewicht-Modus

Im Gewicht-Modus programmiert der Barista das gewünschte Gewicht der ausgegebenen Kaffeeportion. Er aktiviert die Brühgruppe, indem er eine der vorprogrammierten Wahltasten für das Portionsgewicht drückt. Die Maschine startet daraufhin den Brühvorgang und bricht ihn selbsttätig ab, sobald das gewünschte Portionsgewicht erreicht ist.

### Verhältnis-Modus




Im Verhältnis-Modus gibt der Barista das gewünschte Brühverhältnis in die Maschine ein. Vor dem Einleiten des Brühvorgangs stellt er den befüllten und getampten Siebträger auf die in die Abtropfschale integrierte Waage, so dass die Maschine das Gewicht der gemahlenen Kaffeeportion bestimmen kann. Der Barista setzt dann den Siebträger in die Maschine ein und startet den Brühvorgang, indem er eine der vorprogrammierten Brew-Ratio-Tasten drückt. Die Maschine stoppt den Brühvorgang selbsttätig, sobald das gewählte Brühverhältnis erreicht ist.

## Drip Prediction

KB90, Strada AV, GB5, Linea PB

Bei Geräten des Modells, auf denen ABR installiert ist, besteht die Möglichkeit, das Instrument der Drip Prediction einzusetzen. Die Drip Prediction verbessert sowohl die Genauigkeit als auch die Handhabbarkeit des ABR-Systems. Bisher war es so, dass der Barista für ein korrektes Wiegeresultat einen "Tropf-Ausgleichsfaktor" in Anschlag bringen musste. Das ist ein festgelegter Faktor, den die Maschine nutzt, um das Gewicht der paar Tropfen zu interpolieren, die nach Beendigung des Brühvorgangs noch in die Tasse fallen. Die Drip Prediction versetzt die Software des Geräts in die Lage, die Durchflusskurve jeder gebrühten Espressoportion zu analysieren und den weiteren Verlauf des Brühvorgangs einschließlich des Nachtropfens zu berechnen; die Maschine kann dann den Brühvorgang antizipierend im richtigen Moment abbrechen. Die Eingabe eines Korrekturfaktors für das Nachtropfen kann damit entfallen, desgleichen die Festlegung unterschiedlicher Korrekturfaktoren für unterschiedliche Brühprogramme. Das wiederum bedeutet, dass der Barista nur noch auf die Eingabe des Gewichts oder des Brühverhältnisses und auf die Justierung des Mahlgrads zu achten braucht.

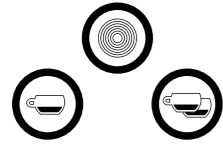
### beispiele von brühverhältnissen für espressokaffee

	trockene kaffeebohnen gramm			getränke gramm			empfohlenes brühverhältnis (trocken/flüssig)	durchschnittliches in ml (inkl. Crema)
	niedrig	mittel	hoch	klein	mittel	groß		
ristretto 	16	17	18	21	23	25	1:1,3	38
normal 	16	17	18	32	34	36	1:2	58
lungo 	16	17	18	48	52	56	1:3	78

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



# glossar



## AV Auto-volumetrische Steuerung

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

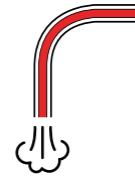
Die auto-volumetrische Steuerung gibt dem Barista die Möglichkeit, die verfügbaren Tasten, die entweder auf der Bedienleiste (KB90, Linea PB, Linea Classic, GS3 AV) oder direkt über der Brühgruppe (Strada AV) angebracht sind, mit Voreinstellungen für unterschiedliche Wassermengen zu programmieren; aus diesen ergeben sich dann unterschiedliche Brühvarianten und entsprechende Espressovarianten vom Ristretto bis zum Lungo, von der einfachen bis zur doppelten Portion. Ein (Durchflussmessgerät) Flowmeter ermittelt, welche Menge Wasser durch die Brühgruppe fließt, und bricht den Brühvorgang ab, sobald das vorprogrammierte Portionsvolumen erreicht ist.



## EE Halbautomatische Steuerung

Strada, GB5 S, Linea Classic, Linea Mini, Linea Micra

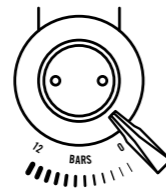
Die halbautomatische Steuerung ist in zwei unterschiedlichen Versionen verfügbar: in Form eines über der Brühgruppe montierten Paddles (bei Strada EE, Linea Mini und Linea Micra) oder als Taste auf der Bedienleiste (bei GB5 and Linea Classic). Die Abkürzung "EE" steht für eine Funktion, die es dem Barista erlaubt, den Brühvorgang manuell zu starten und zu stoppen, wenn die vorgesehene Kaffeemenge in der Tasse ist. Die halbautomatische Steuerung kann auch so programmiert werden, dass dem manuellen Starten des Brühvorgangs eine automatische Präinfusion vorangeht.



## Dampflanze Pro Touch

Leva, Strada, KB90, Linea PB X, GB5 X, GS3 + Linea Mini Als Option

In dem Bestreben, die Geräte immer bedienerfreundlicher und ergonomischer zu machen, hat La Marzocco seit 2016 Zug um Zug die Pro-Touch-Technologie eingeführt. Dampflanzes des Typs Pro Touch basieren auf einem innovativen Rohr-in-Rohr-System aus rostfreiem Stahl: hochohritzer Dampf strömt dabei durch das innere Rohr, während das äußere Rohr dank Wärmeisolierung anfassbar kühl bleibt, ohne deshalb in seiner Funktionalität einer herkömmlichen Dampflanze nachzustehen.



## EP Elektronisches Paddle

Strada

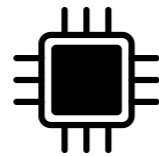
Elektronisch gesteuerte Getriebepumpen ermöglichen eine präzise, direkte Einstellung des Drucks. Dabei wird die Motordrehzahl mittels der klassischen Paddle-Schnittstelle von La Marzocco geregelt. Das elektronische Paddle verschafft dem Barista, der es manuell bedient, in jeder Phase des Brühvorgangs die absolute und direkte Kontrolle über den Druck. Dank der bei der Strada realisierten EP-Technik ist es möglich, Druckprofile zu programmieren und zu reproduzieren.

## ECO

## ECO Mode

Leva, Strada AV, KB90, GB5, Linea PB

Die Modelle, die über diesen Modus verfügen, können in einen "Standby"-Zustand umschalten und damit Strom sparen. Der Barista kann diesen Modus programmieren und festlegen, nach wie vielen Leerlauf-Minuten (zwischen 0 und 120) die Maschine auf „Standby“ umschaltet; die Wassertemperatur im Kessel darf dann sinken (allerdings um nicht mehr als 20°C). Das spart Energie und belässt dem Barista trotzdem noch die Chance, den nächsten Brühvorgang zügig zu starten, ohne die mehrminütige Aufwärmzeit, die bei einem Kaltstart der Maschine fällig wäre.



## La Marzocco's Elektronik

KB90, Leva, Strada AV, GB5, Linea PB

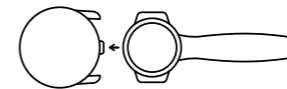
La Marzocco begann 2013 mit der Entwicklung einer eigenen Maschinen-Elektronik. Alle Geräte, die die Firma seither auf den Markt gebracht hat, sind mit einer elektronischen Steuerung ausgerüstet, die ein intuitives Programmieren durch den Bediener fördert und auf einem digitalen Anzeigedisplays Hinweise und Echtzeitdaten über Betriebszustände und -abläufe ausgibt: Brühdauer, Durchflussrate, Gewicht der Tassenfüllung (bei mit Auto Brew Ratio ausgestatteten Geräten), Firmware-Updates, Boilertemperaturen, Systemmeldungen.



## Live Pressure Visualization

Leva X

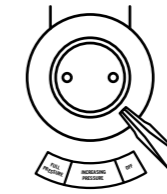
Bei der Leva X gibt es für jede Brühgruppe ein eigenes grafisches Anzeigedisplays. Darauf werden während des Brühvorgangs Informationen zu Präinfusions-Druck, Brühdruk und Zeitdauer in visualisierter Form angezeigt. Sobald der Kaffee ausgegeben ist, zeigt das Display die Druckkurve und diverse Parameter in visueller Darstellung an. Die Maschine kann für jede Brühgruppe bis zu vier vorhergehende Visualisierungen speichern, die der Barista über die aktuelle Grafik legen kann, um daraus Erkenntnisse zu gewinnen.



## Siebträgersystem Straight In

KB90

Diese Innovation dient dem Ziel, den Bewegungsablauf beim Einsetzen des Siebträgers zu vereinfachen und den dafür benötigten Kraftaufwand des Baristas um den Faktor 12 zu reduzieren, mit dem Ergebnis gesteigerter Leistungsfähigkeit und deutlicher Arbeitserleichterung. In Lokalisationen mit hohem Kundenaufkommen muss der Barista flink und effizient arbeiten, um selbst zu Stoßzeiten die Kundschaft schnell mit Kaffeespezialitäten zu versorgen.



## MP Mechanisches Paddle

Strada, Linea PB, Linea Classic, GS3

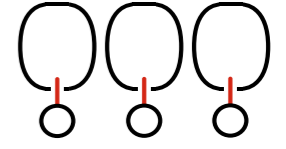
Das neue konische mechanische Paddle geht auf die ursprünglich in der La Marzocco GS – der ersten Dualboiler-Espressomaschine mit gesättigten Brühgruppen (1970) - verbaute mechanische Brühgruppe zurück. Dieses konische Paddle sorgt mittels einer integrierten Drossel für eine durchgehende Kontrolle von Flussrate und Druck in der Phase vor dem vollen Druckaufbau. Das neue konische Paddle steuert die Präinfusion, während die Rotationsspumpe bereits mit vollem Druck arbeitet. Der Barista kann daher bei einer Brühgruppe das Vorbrühen einleiten, während die zweite Brühgruppe schon im Brühvorgang ist.



## USB

KB90, Leva, Strada AV, GB5, Linea PB

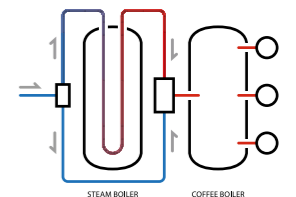
Unsere Geräte sind mit einem USB-Anschluss ausgestattet, der sich im Bereich der Elektronikbox befindet. Das macht es einfach, etwa Firmware-Updates durchzuführen, ohne dass man das Gerät ausschalten oder die Abdeckung der Elektronikbox abschrauben müsste. Es ist empfehlenswert, die Firmware regelmäßig auf den neuesten Stand zu bringen, damit man stets das volle elektronische Potential der Geräte ausreizen kann.



## Separate Kessel

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

Die Maschine ist mit separaten Kesseln für jede ihrer Brühgruppen ausgestattet. Das gibt dem Barista die Möglichkeit, jeder Brühgruppe eine eigene Temperatur zuzuordnen, und das wiederum heißt, dass er Kaffeespezialitäten, die unterschiedliche Brühtemperaturen benötigen, nebeneinander aus ein und derselben Maschine beziehen kann. Außerdem kann er bei dieser Konfiguration in Phasen geringen Kundenaufkommens einen der separaten Kessel abschalten, was die Energieeffizienz des Geräts erhöht.



## Vorwärmer

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

Eine dynamische Vorwärm-Vorrichtung stellt sicher, dass frisches Wasser, das als Ersatz für das für den Brühvorgang abgepumpte Wasser in den Brühkessel nachströmt, immer genau 75°C heiß ist; dies sorgt für nur geringe Temperaturschwankungen in den Kesseln. Das aus der Leitung kommende Kaltwasser durchströmt eine Röhre, die durch den Dampfkessel führt und exakt dessen Länge hat. Kaltwasser wird dann mit aus dem Vorwärmer gezapftem Wasser, das heißer als 75°C ist, exakt in dem Verhältnis gemischt, das zur Solltemperatur führt.