

# linea pb x

une mise à jour technique et esthétique  
d'une icône du secteur.



Configurations Disponibles: AV | ABR

Nombre de Groupes Disponibles: 2 | 3 | 4

5 ans après le lancement de la Linea PB, une machine appréciée dans le secteur pour sa fiabilité, La Marzocco a lancé une version de ce modèle équipée de toutes les technologies les plus avancées. Parmi ces technologies, on retrouve le système de préchauffage, les chaudières indépendantes, une soupape de mélange de l'eau chaude accessible à partir du

panneau frontal de la machine, un lance vapeur Pro Touch et d'autres équipements. La Linea PB présente également certaines mises à jour de composants esthétiques comme les lumières barman de série et la présence de détails blancs tels que les logos, le manomètre, les caractères de l'écran et les lumières des touches. Le système de préchauffage garantit

une stabilité thermique maximum de la production d'eau chaude pour la distribution du café, même durant les moments de forte affluence de la journée. Le profil rabaisé de la Linea PB et son large espace de travail, simplifie le travail du barman, sans compromettre pour autant le design italien apprécié dans le monde entier.

## Technologie à Double Chaudière

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

## Chaudières Séparées Saturées

Les chaudières séparées saturées permettent de régler des températures différentes pour chaque groupe de distribution, en garantissant la stabilité thermique.

## Double PID (café et vapeur)

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

## Chaudières Isolées

Réduit la consommation d'énergie en augmentant la stabilité thermique.

## Mode Éco

Permet de placer la machine en stand-by afin d'en réduire la consommation électrique.

## Compatible avec Pro App

Carte électronique qui permet la connectivité avec l'application La Marzocco Pro App.

## Afficheur Numérique

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

## Groupes Dessinés par Piero

L'eau ne quitte jamais la chaudière café durant la distribution, en augmentant ainsi la stabilité thermique.

## Lance Vapeur Pro Touch

Lance vapeur à haute pression qui reste confortable au toucher en permanence.

## Économiseur d'Eau Chaude

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

## USB

Pour mettre à jour le logiciel de la machine facilement.

## Vanne vapeur ½ tour

Le robinet vapeur s'ouvre complètement en ½ tour, ce qui nécessite moins de mouvements pour le barista pour faire mousser le lait.

## Lumières Barman

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

## Balances Intégrées - Uniquement ABR

Des balances de précision montées directement dans la cuvette, assurent un niveau de fonctionnement plus constant.

## Chauffe-Tasses - Sur Commande

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino réchauffées à la bonne température.

## Pieds Hauts - Sur Commande

Facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

## Couleurs Personnalisées - Sur Commande

Couleurs personnalisables sur demande à l'aide du système de code RAL.

## Capteur d'eau

Mesure la conductivité et la dureté de l'eau lorsqu'elle entre dans la machine.

Caractéristiques	2 groupes	3 groupes	4 groupes
Hauteur (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Largeur (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Profondeur (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Poids (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Tension	200V Monophasé	200V Monophasé	200V Monophasé
	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé	220V Mono / Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Puissance (min)	3350	5830	6930
Puissance (max)	5670	7790	9470
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15