

gs3

**professionelles espresso-
equipment, auch für zuhause.**

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

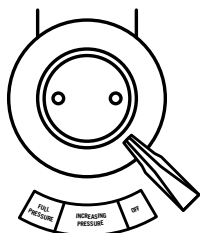
Die Entwickler von La Marzocco haben die modernste La Marzocco-Technologie genommen und in eine Espressomaschine für den Hausgebrauch gesetzt. Die gs3 besitzt das Brühwasser-Vorwärmssystem der La Marzocco Strada, eine digitale PID-Steuerung, gesättigte Brühgruppen und ein digitales Display. Diese Eigenschaften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



la marzocco

handmade in florence

gs3 eigenschaften und spezifikationen



Mechanische Paddle

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

Dualboiler-System

Getrennte Boiler zur Optimierung des Espressobrühens und der Dampfzeugung.

Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

System für thermische Stabilität

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

Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

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

Wassertank

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

Eingebaute Pumpe

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

Gigleur aus Rubin

Die Gigleur aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

Leistungsfähige Touch-Dampfpflanzen

Hochleistungsfähige Dampfpflanzen die bei Berührung kalt bleiben.

Manometer auf der Brühgruppe

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

1 Gruppe

Höhe (cm/in)	35,5 / 14
Breite (cm/in)	40 / 16
Tiefe (cm/in)	53 / 21
Gewicht (kg/lbs)	34,5 / 76,1
Spannung	220V Einphasig 110V Einphasig
Leistung Standard	2120 (220V) 1620 (110V)
Kaffeeboiler (liter)	1,5
Dampfboiler (liter)	3,5