

fb80

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

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

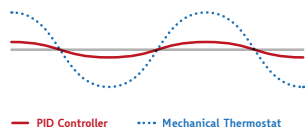
Ein dynamisches Vorheizsystem sorgt dafür, dass das Wasser bei genau 80°C in den Kaffeeboiler strömt. Etwa 80°C heißes Wasser ersetzt also das aus der Gruppe austretende Brühwasser, wodurch die Temperaturschwankungen im Kaffeeboiler drastisch reduziert werden. Eine auf speziellen Algorithmen basierende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



90

la marzocco

fb80 eigenschaften und spezifikationen



PID

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

Dualboiler-System

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

Gesättigte Brühgruppen

Sie gewährleisten eine unübertroffene Wärmestabilität, Tasse für Tasse.

Digitales Display

Intuitives Programmieren erleichtert das Einstellen der Funktionen.

Feinmischventil für Teewasser

Ermöglicht die präzise Einstellung der Teewasser-Temperatur.

Doppel-PID (Brühkessel und Dampfkessel)

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

Gigleure aus Rubin

Die Gigleure aus Rubin widerstehen Verschleiss und Verkalkung.

System für thermische Stabilität

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

Hochpräzise Siebträger und Siebe

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

Tassenwärmer*

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

High Legs*

Damit gelangt man besser unter die Maschine.

Barista Lights*

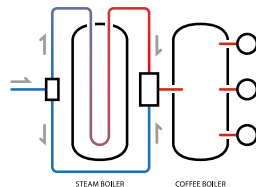
Durch die LED-Beleuchtung hat man den Brühvorgang und die Tasse bestens im Blick.

Auto Steam*

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

Wunschfarben*

Wunschfarben auf Anfrage (RAL-Nummer erforderlich).



* nur auf Bestellung

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