

kb90

La KB90 permette una produzione più efficiente di bevande, riducendo lo sforzo per il barista e migliorando la qualità del servizio.

straight in, un nuovo standard di performance per i locali più frequentati.

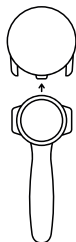
La KB90 è l'ultima e più avanzata evoluzione della Linea PB. È stata creata specificatamente per velocizzare il servizio nei locali più frequentati risultando di più facile utilizzo per il barista grazie ad un miglior flusso di lavoro. La Marzocco ha riprogettato il sistema di inserimento del portafiltro per migliorare l'efficienza operativa e per ridurre lo sforzo fisico da parte dell'utente. L'efficienza è stata ulteriormente ottimizzata grazie alla funzione Steam Flush: dopo ciascuna erogazione un getto di vapore ed uno di acqua calda dalla testa del gruppo mantengono la macchina pulita anche nelle ore di punta. Questa innovativa funzione minimizza le note sgradevoli nel caffè e aumenta i tempi tra un lavaggio e l'altro. La KB90 definisce un nuovo standard nella personalizzazione del design della macchina, i pannelli sono stati studiati in un modo che rende virtualmente infinito il numero di combinazioni che possono essere create.



la marzocco

handmade in florence

kb90 caratteristiche e specifiche



Portafiltro Straight In

Progettato per semplificare i movimenti necessari per l'inserimento del portafiltro e ridurre lo sforzo da parte del barista di 12 volte al fine di ottenere prestazioni ancora più elevate e migliorare l'utilizzo quotidiano della macchina. Nei locali in cui si preparano grandi volumi di caffè occorre che il barista sia in grado di lavorare rapidamente ed efficacemente per produrre bevande nei momenti più impegnativi ed affollati della giornata. Il sistema Straight-In, grazie alla sua facilità di impiego, può attenuare in maniera rilevante i danni da stress ripetitivo, migliorando il normale flusso di lavoro e la produttività del barista.

Tecnologia a Doppia Caldaia

Caldaie separate per ottimizzare l'erogazione dell'espresso e la produzione di vapore.

Caldaie Separate

Le caldaie caffè multiple permettono di personalizzare la temperatura di ciascun gruppo di erogazione.

Doppio PID (caffè e vapore)

Permette di controllare elettronicamente la temperatura delle caldaie vapore e caffè.

Gruppi Saturi

Assicurano una stabilità termica senza eguali, caffè dopo caffè.

Economizzatore Acqua Calda

Consente di regolare con precisione la temperatura dell'acqua per il tè.

Gambe Alte*

Facilitano l'accesso alla parte inferiore della macchina.

Sistema di Stabilità Termica

La temperatura viene stabilizzata al passaggio dell'acqua attraverso ogni componente.

Caldaie Coibentate

Per ridurre il consumo di energia e migliorare al contempo la stabilità termica.

Steam Flush

Mantiene pulito il gruppo con un getto di vapore ed uno di acqua calda.

Lance Vapore Pro Touch

Lance vapore ad alte prestazioni che rimangono sempre confortevoli al tatto.

Modalità Eco

Permette di configurare la macchina in modalità stand-by così da ridurre il consumo elettrico.

Display Digitale

Programmazione intuitiva che semplifica il settaggio dei parametri della macchina.

Valvola Vapore Facile da Manutenere

Progettata in modo che la valvola sia accessibile direttamente dal pannello anteriore, senza bisogno di essere rimossa.

Barista Lights

L'illuminazione a led consente al barista di focalizzarsi sull'estrazione e sulla tazza.

USB

Per aggiornare con facilità il firmware della macchina.

Dosi Programmabili

I controlli volumetrici assicurano ripetibilità e costanza di rendimento in contesti affollati.

Scaldatazze*

Mantiene le tazze per espresso e cappuccino alla giusta temperatura in maniera uniforme.

* Solo su ordinazione

2 Gruppi

3 Gruppi

Altezza (cm/in)	45 / 17,5	45 / 17,5
Larghezza (cm/in)	81 / 32	105 / 41,5
Profondità (cm/in)	62 / 24,5	62 / 24,5
Peso (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223
Vtaggio	200V Mono/Trifase	200V Mono/Trifase
	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase
	380V Trifase	380V Trifase
Wattage Elements	5400 (200V)	7300 (200V)
	5700 (220/380V)	7800 (220/380V)
Caldaia Caffè (litri)	2 x 1,3	3 x 1,3
Caldaia Vapore (litri)	7	11