



HANDMADE IN FLORENCE

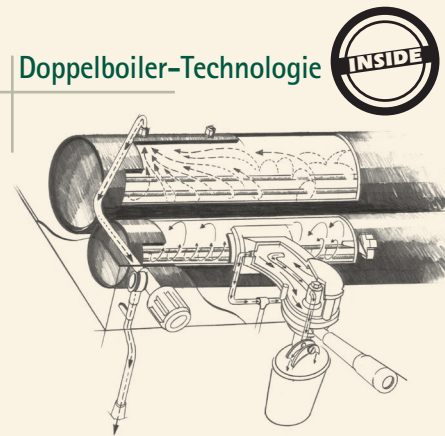


GS/3

**Die „Kleine“
Professionelle**

Die Marzocco GS/3 setzt grundlegend neue Leistungsstandards in der Klasse der Haushaltsmaschinen bis hin zur leichten Gewerbenutzung. Sie lässt sich erfolgreich vergleichen mit den besten am Markt verfügbaren Gewerbemaschinen der oberen Leistungsklasse. Mit ihrer kleinen Standfläche, mit Wassertank oder optional mit Festwasseranschluss, eignet sich die GS/3 ideal für den Hausgebrauch und verfügt darüber hinaus über ausreichend Dampfleistung und Leistungsreserven für viele gewerbliche Anforderungen einschließlich Restaurants, Catering und Büros.

www.lamarzocco.com



Höhe (x) cm	Breite (z) cm	Tiefe (y) cm	Gewicht kg	Spannung VAC	Kesselinhalt Dampfboiler liter	Kesselinhalt Kaffeeboiler liter
35,5	40	53	33	110 (15 A.) oder 230 (8 A.)	3,5	1,5

Branchenbeste für Temperaturstabilität



- Doppelboiler-Technologie mit gesättigten Brühgruppen
- Boiler und Brühgruppen aus Edelstahl
- Integrierter 3,5 – Liter – Wassertank
- PID – Temperaturregelung (Proportional-Integral-Differenzial)
- „Cool Touch“ Edelstahl Dampfzange und Heißwasserauslass
- Multifunktionsstastatur und digitales Display (vgl. Bild links)
- Integrierte Pumpe (die gleiche wie an unseren gewerblichen Maschinen, aber in die Maschine integriert!)
- Brühwasser-Vorheizsystem

Sonderausstattungen

- Auf Wunsch bald auch mit einer manuell mechanischen bedienbaren Brühgruppen (=Paddelbrühgruppe) erhältlich. (siehe linkes bild)



Technische Änderungen vorbehalten

LA MARZOCCO GmbH | Via Bolognese 68 | Pian Di San Bartolo | 50010 Florenz | Italien
T: +39.055.401.390 | F: +39.055.401.349 | email: info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte: