



la marzocco
by espressolutions



la marzocco

Von Giuseppe und Bruno Bambi 1927 gegründet, durchlebte La Marzocco seine Anfangsjahre in Florenz, der Geburtsstätte der italienischen Renaissance und Heimstatt so genialer Künstler wie beispielsweise Leonardo da Vinci, Michelangelo und Brunelleschi, denen die Welt einige der berühmtesten Kunstwerke aller Zeiten verdankt.

Dass La Marzocco es mit der Herstellung schöner, hochwertiger, meisterlich gebauter, einzigartig gestalteter und bis ins Detail durchdachter Espressomaschinen zu weltweiter Berühmtheit bringen würde, war nur folgerichtig. 1939 entwickelte und patentierte La Marzocco die erste Kaffeemaschine mit liegendem Dampfkessel, eine Lösung, die heute der Branchenstandard ist.

Es war dies nur die erste in einer Reihe bedeutender Innovationen; hinzu kamen später das Dualboiler-System und damit verbunden die „gesättigte Brühgruppe“, die beide ebenfalls als

Branchenstandard erachtet werden. Tradition und das leidenschaftliche Streben nach Qualität und höchstmöglicher Zuverlässigkeit sind Ziele, für die sich die Firma und alle ihre Mitarbeiter seit jeher mit vollem Ehrgeiz einsetzen.

Bis heute wachen hochspezialisierte Mitarbeiter über jede Etappe in der Herstellung jeder einzelnen Maschine, die jeweils entsprechend den Wünschen des jeweiligen Kunden in Handarbeit gefertigt wird. Die große Erfahrung Giuseppe Bambis und sein handwerklicher Stolz leben somit auch noch nach mehr als neunzig Jahren fort.

La Marzocco ist und bleibt ein Handwerksbetrieb, aber einer, der seinen Kunden – und der Branche als ganzer - weiterhin bedeutende Fortschritte in punkto Gerätetechnik bescheren wird.

die produkte von la marzocco

Espressomaschinen, Kaffeemühlen und vieles mehr, die wegen ihrer Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und zeitloser Ästhetik von den besten Kaffeeröstern, Baristas und Cafés dieser Welt geschätzt werden.



über uns

Aus Liebe zu traditionellen italienischen Espressomaschinen und dem Geschmackserlebnis Kaffee wurde 2006 Espressolutions von Reinhold Fliedl gegründet – heute sind wir der One-Stop-Shop für Coffeelovers und Coffeegeeks. Wir sind ihr „partner in coffee“ mit kompletter Bandbreite an Kaffee-Equipment bis hin zum Service Ihrer Maschine.



Im Jahr 2006 begann Espressolutions als Division der Studer Austria GmbH mit dem Verkauf und Vertrieb von Espressomaschinen. Kurz nach diesem Start bot sich die Gelegenheit, die exklusiven Vertriebsrechte von La Marzocco für Österreich zu erhalten. Aufgrund des technischen Hintergrunds verliebte sich der Besitzer in die handgefertigte Maschine aus Florenz. Es ist ein Privileg, Teil der Familie La Marzocco zu sein, und wir sind stolz darauf, dass wir La Marzocco in Österreich liefern können. Und noch wichtiger ist es, sie zu warten und unsere Kunden in ihrem täglichen Geschäft und während der langen

Lebensdauer der Maschinen zu unterstützen. Seit dem Sommer 2020 betreiben wir ein neues Label: La Marzocco by Espressolutions.

Wir sind in Wien ansässig und bedienen mit unserem Team von Kaffeeliebhabern direkt die größere Region Wien. Wir teilen die Leidenschaft für Kaffee und für praktische Lösungen. Mit Unterstützung unserer kompetenten und hochmotivierten Reseller und technischen Hubs können wir Sie in ganz Österreich unterstützen. Gemeinsam erschaffen wir inspirierende Kaffee-Momente, die wir mit unseren Liebsten teilen.

kaffeemaschinen und zubehörteile

Mit größter Sorgfalt haben wir eine Produktpalette gewählt, mit der wir die beste Bandbreite an Zubereitungsmethoden wie automatischer/manueller Espresso, Filterkaffee und vieles mehr anbieten können. Durch das Spektrum finden wir für alle Einsatzgebiete die ideale und individuelle Lösung.

Wir sind spezialisiert auf Gastronomie, vor allem für Speciality-Cafés, Hotels, Bäckereien, High-End Bars & Restaurants.

unsere produktbandbreite



maschinen für zuhause

Kompakt aber zugleich leistungsstarke Siebträger für die eignen vier Wände



professionelle maschinen

Perfekt abgestimmt auf Performance bei bester Qualität für Ihre Gäste



tamper

Manuell oder gar automatisiert für den optimalen Kaffeepuck



milchschaumer

Per Knopfdruck konsistenten Milchschaum für alle Getränke



vollautomaten

Hunderttausende Tassen mit nur einem Fingertipp mit Siebträger-Geschmack



mühlen

Von platzsparend und ultra-leise bis maximaler Mahlmenge



holzteile

Nicht nur haptisch, sondern auch optisch eine Veredelung der Maschine



barista zubehör

Tools, Accessoires & mehr für reibungslose Prozesse hin zur perfekten Tasse



brands denen wir vertrauen

Die Wahl einer Espressomaschine ist eine Entscheidung für viele Jahre. Wir unterstützen Sie dabei, die richtige Wahl zu treffen, ganz gleich, was Ihr Ziel ist. Denn unser Portfolio ermöglicht es Ihnen, sich abzuheben und zugleich Ihre Ziele langfristig zu erreichen.



modbar

WALLY

EVERSYS



Ceado



PUQ

ÜBERMILK

GOAT STORY



unsere mission und nachhaltigkeit bei La Marzocco

Wir wollen alle Teil einer nachhaltigen Gesellschaft in einer ebenso nachhaltigen Welt sein. Unsere Mission hebt uns deshalb in allen Märkten, in denen wir agieren, von der Konkurrenz ab. Um unsere Werte aber auch praktisch zu realisieren, haben wir folgende Bandbreite an Maßnahmen ergriffen und können so nachhaltig agieren.

mission

Wir setzen auf die handgefertigte Herstellung des feinsten Speciality Coffee Equipments, während wir Menschen, Historie, Technologie und Design wahren.

integrität

Wir machen die richtigen Dinge aus den richtigen Gründen und stehen hinter jedem Produkt, welches wir in unserem Service inkludieren.

neugier

Wir stellen uns ehrliche Fragen, die andere Blickwinkel eröffnen und den Status Quo challengen. Wir suchen nach dem Warum, Wie und Was in allem, was wir tagtäglich leisten.

mut

Wir haben den Mut zu unserer Historie und Entscheidungen zu stehen und können stolz auf unser Erbe sein.

einfluss

Wir machen den Unterschied. Wir üben positiven Einfluss auf unsere Teams, auf unsere Standorte und vor allem unsere Kunden.

einstellung

Wir leben die Veränderung und stehen zu unserer Meinung. Wir challengen uns selbst und unsere Mitarbeiter. Wir feiern alle Momente und lernen aus Niederlagen.

nachhaltige innovation durch:

menschen

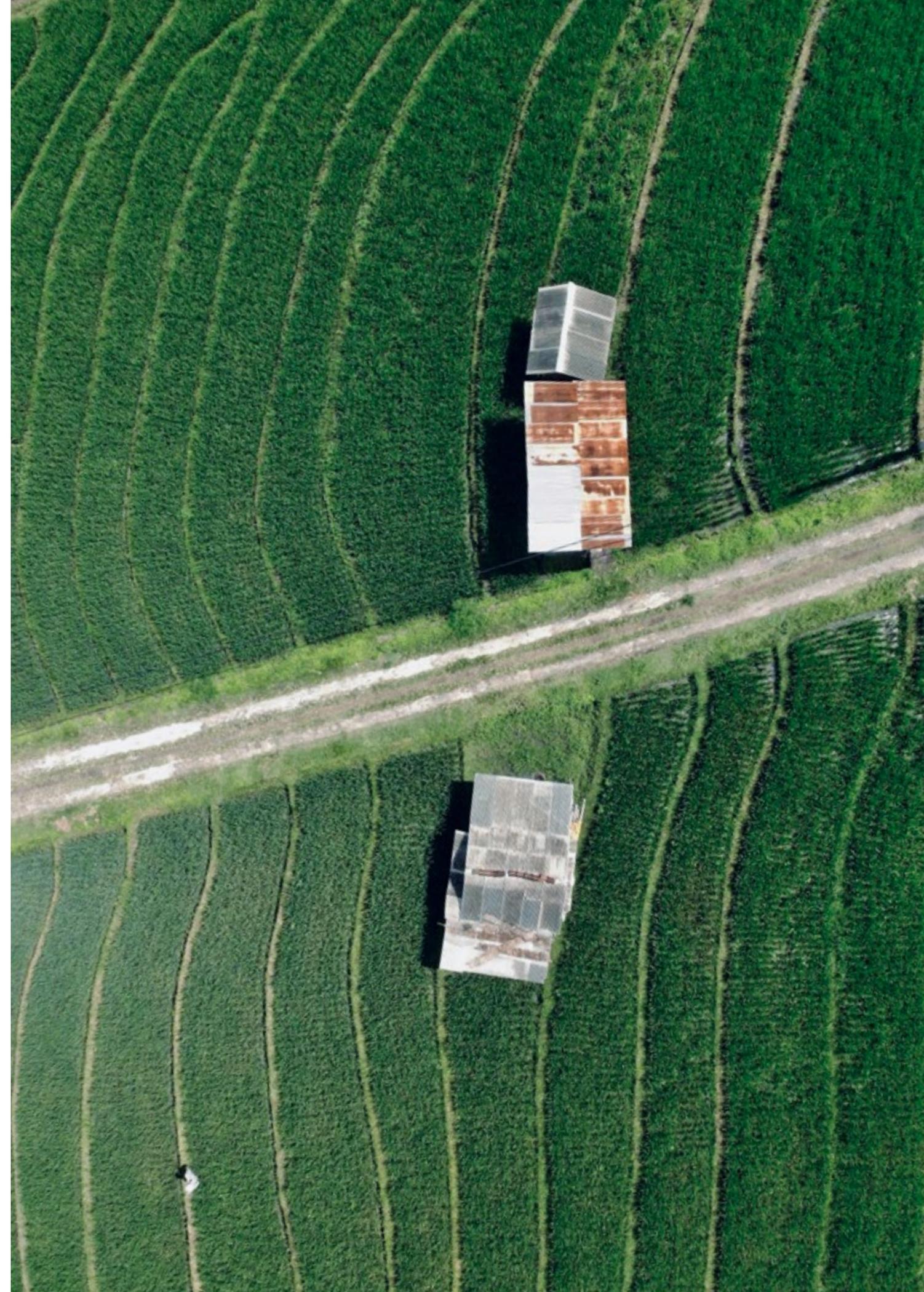
Wir unterstützen unsere Mitarbeiter und alle Menschen, die in der Kaffeeproduktion arbeiten, daher sind wir auch stolzer Partner des Songwa Coffee Projekts in Tanzania. Zudem stärken wir in unserer Firma unsere Mitarbeiter in einem sicheren und dankbaren Umfeld.

planet

Wir verstehen und achten auf unseren CO2-Fußabdruck. Deshalb investieren wir gezielt in Maßnahmen, um diesen laufend zu verringern. Das geschieht beispielsweise durch Investition in erneuerbare Energie.

produkte

Wir entwickeln unsere Maschinen für die Ewigkeit und zugleich mit geringem Energieverbrauch. Durch intelligente Verpackungen und digitalen Handlungsanweisungen können wir außerdem unzählige Tonnen an Müll einsparen.





services

Wir sind One-Stop-Shop Anbieter, der für all Ihre Wünsche und Anforderungen zur Seite steht. Von profunder Beratung über Servicierung, Finanzierung und Verleih decken wir alle Bereiche des gehobenen Kaffee-Equipments ab. Unser jahrelanges Wissen ermöglicht es Ihnen, eine makellose Coffee Experience anzubieten oder einfach auch nur mal selbst die perfekte Tasse zu genießen.

verkauf & vermietung

Die Wahl einer Espressomaschine ist eine Entscheidung für viele Jahre. Wir unterstützen Sie entlang Ihrer Anforderungen die richtige Auswahl zu treffen.

Denn im Mittelpunkt unserer Lösungen steht die Espressomaschine und alle Peripheriegeräte, um Ihnen den optimalen Workflow für die beste Tasse Kaffee zu ermöglichen.

Wir bieten Ihnen kurz- sowie langfristige Lösungen in Form von Kauf, Vermietung oder Verleih – exakt auf Ihre Anforderung abgestimmt, sodass Ihr perfektes Kaffee Setup garantiert ist.

Besuchen Sie unsere Website, entdecken Sie unsere Professional Produkte und fragen Sie uns für ein individuelles Angebot an.

finanzierung

La Marzocco Espressomaschinen sind für eine lange Lebensdauer gebaut und daher auch eine gute Investition für viele Jahre in Ihrem Betrieb.

Wir bieten Ihnen unkompliziert bis zu 36 Monate Finanzierung auf unsere Maschinen – und das inklusive laufender Wartung & Übergang in Ihr Eigentum nach Laufzeit. Klingt zu gut um wahr zu sein?

optimierung

Der optimale Prozess für das beste Kaffeeerlebnis?

Qualität, Effizienz, Konsistenz und Automation sind wichtige Elemente für den perfekten Workflow rund um Ihre Kaffeemaschine.

Unabhängig ob neues oder bestehendes Setup, mit unserer Erfahrung und dem Zugang zu unterschiedlichsten Anbietern bedienen wir Ihre Anforderungen mit der optimalen Lösung für den besten Return on Investment.

trainingspakete

Maschine und Mensch müssen für ein perfektes Ergebnis aufeinander abgestimmt sein. Wir übernehmen das Train-the-Trainer-Konzept, um Wissen und Fähigkeiten in Ihrem Betrieb zu verankern.

Denn konsistente Qualität des Kaffees stärkt Kundenzufriedenheit und somit den Erfolg mit Ihrer Kaffeemaschine.

servicierung

Sie erwarten von Ihrer Maschine, dass sie rund um die Uhr im Betrieb sein kann. Deshalb setzen Sie auch auf einen Partner mit Expertise, der Ihre Maschine bis ins letzte Detail kennt.

Durch unser großes Ersatzteillager und laufende Schulungen direkt beim Hersteller in Italien garantieren wir Ihnen Ausfallsicherheit und den langfristigen Betrieb Ihrer Maschine.

Mit unserem Angebot an Serviceverträgen unterstützen wir Ihre laufenden Bedürfnisse – von kleiner Wartung bis hin zum allumfassenden Servicevertrag, der reibungslose und 99,9%ige Betriebszeit garantiert.

personalisierung

Eine Maschine so individuell wie der Platz auf dem sie steht?

Mit Personalisierung entlang Ihres Brandings oder einfach passend zu Ihrem Interior ermöglichen wir durch unzählige Möglichkeiten eine klare Identität Ihrer Maschine für den absoluten Hingucker.

Spezielle Lackierungen & Bemalungen, Holzteile, Transportcases und Sonderanfertigungen jeder Art bieten wir Ihnen liebend gerne an.

betriebswirtschaftliche erwägungen

wasser

Vor dem Erwerb einer Espressomaschine sollte unbedingt eine Wasseranalyse vorgenommen werden. Unter Berücksichtigung der Tatsache, dass die lokalen Wasserparameter an jedem Ort der Welt unterschiedlich ausgeprägt sind, sollten Sie eine adäquate Lösung für die Wasseraufbereitung suchen und finden. Besprechen Sie mit Ihrem La-Marzocco-Händler, was für Ihr Espresso-Angebot und für Ihr Gerät die beste Lösung ist.

grundriss, möblierung und ambiente

Wieviel Thekenfläche steht für eine Espressomaschine zur Verfügung? Wie sollen Ihre Kunden bestellen, miteinander interagieren und sich in Ihrem Café bewegen? Welche Rolle spielen dabei Design-Faktoren? Wir können Ihnen je nach Ihren speziellen Bedürfnissen unterschiedliche Lösungen anbieten.

stromversorgung

Können Sie so viel Strom ziehen, wie Sie benötigen, oder sind Sie durch Ihr Budget, durch das Alter Ihres Gebäudes oder durch eine in die Jahre gekommene Elektroinstallation in Ihren Möglichkeiten beschränkt? Dann müssen Sie vielleicht Abstriche bei der Gerätegröße und beim Gerätetyp machen. Bevor Sie eine Wahl treffen, informieren Sie sich über die Qualität der Stromversorgung an Ihrem Standort.

getränkeangebot

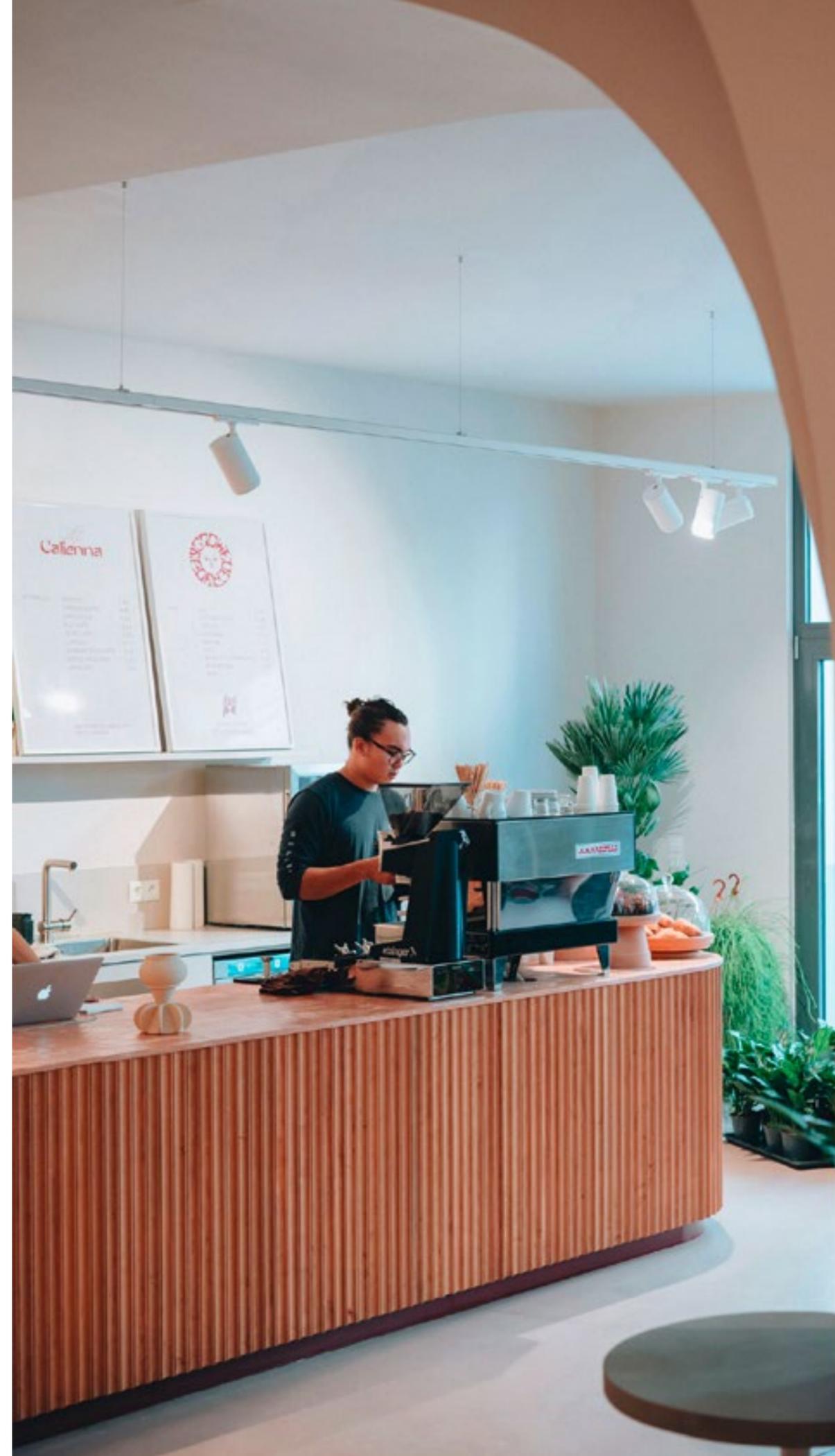
Wenn Kaffeespezialitäten in Ihrem Betrieb die Stars sind, brauchen Sie eine Maschine, die alles mitmacht. Unsere Geräte geben Ihnen mit ihrer überragenden Temperaturstabilität, ihrer flexiblen Programmierbarkeit und ihrer innovativen Technik die Möglichkeit, Ihren Gästen herrliche Kaffees zu servieren, selbst wenn es hektisch zugeht.

wartung

Regelmäßige Wartung gehört zum Betrieb einer Espressomaschine; manche Modelle und Konfigurationen erfordern mehr Wartungsaufwand als andere. Kalkulieren Sie die Entfernung von einem leistungsfähigen Wartungsdienst in Ihren Geschäftsplan ein. Wenn die Entfernung groß ist, könnte vielleicht ein einfacheres Gerätemodell angesagt sein.

leistung

Wieviele Tassen werden Sie bei Hochbetrieb voraussichtlich ausschenken? Wieviel Zeit wird Ihr Durchschnittsgast in Ihrem Café verbringen? Die Antwort auf diese Fragen sollte mit darüber entscheiden, welche Wahl Sie in Bezug auf Konfiguration und Anzahl der Brühgruppen treffen.





kriterien für die gerätewahl

Wenn es um den Kauf einer Espressomaschine geht, ist es oft schwierig, alle entscheidungsrelevanten Faktoren einzubeziehen. Wir haben daher die drei grundlegendsten Auswahlkriterien herausgefiltert, damit Sie unter Abwägung dieser wesentlichen Faktoren die beste Wahl treffen können.

zuverlässigkeit ist eine langzeit-investition

Wenn Sie sich entscheiden, eine Espresso-maschine zu kaufen, ist es wichtig, Geräte in Betracht zu ziehen, die sich als zuverlässig und technisch hochwertig bewährt haben. Die Espressomaschine wird das Herzstück Ihres Betriebs sein, daher kommt es entscheidend darauf an, dass sie Tag für Tag guten Kaffee produziert und möglichst wenig Ausfallzeiten hat. Die Gewähr dafür bieten Geräte mit jahrzehntelang erprobten Bauteilen von Anbietern mit einem jederzeit verfügbaren, qualifizierten Kundendienstnetz.

gleichbleibende qualität macht aus kunden stammgäste

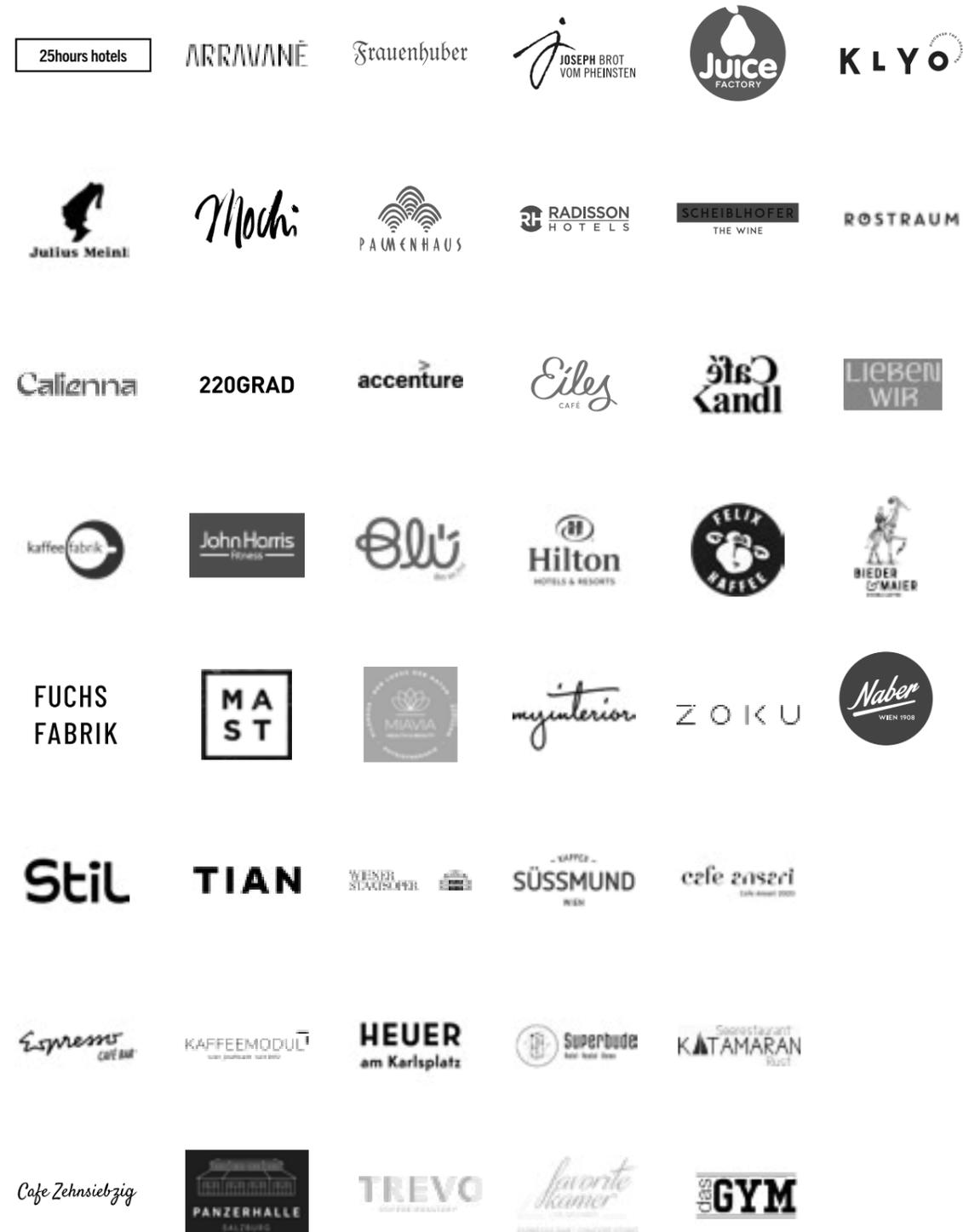
Ihre Gäste erwarten bei jedem Besuch in Ihrem Betrieb, eine Tasse köstlichen Kaffee serviert zu bekommen. Das schaffen Sie nur mit einem Gerät, das bei jedem Brühvorgang gleichbleibende Qualität liefert. Sie sollten sich für ein Gerät entscheiden, dessen Innenleben garantiert, dass jede Tasse, die herauskommt, den höchsten geschmacklichen Ansprüchen genügt.

design zieht leute an und wirkt

Ihre erste Kaffee-Erfahrung machen Ihre Kunden mit den Augen. Ihr Geld in ein Gerät zu investieren, das durch tolles Design besticht und die Möglichkeit einer ästhetischen Anpassung an das Ambiente Ihres Cafés bietet, kann entscheidend sein. Abgesehen von der äußeren Anmutung Ihres Geräts, sollten Sie auch die Aspekte des Bedienungskomforts und der Ergonomie in Betracht ziehen, um Ihrem Barista das Leben zu erleichtern und schnelle Arbeitsabläufe zu gewährleisten.

success stories

einge unserer kunden aus gastronomie, third wave kaffeehäusern, hotels, restaurants, bars, wellness, fitness, konditoreien, rösterreien, ketten und wegrestaurants



Kaffeeothek

Stadtplatz 42, 4600 Wels

Mit täglich wechselnden Kaffees ist es notwendig sich auf die Konstanz der Siebträgermaschine blind verlassen zu können. Wir haben jeden Tag eine Freude mit La Marzocco zu arbeiten, weil die Perfektion der Technik und die Qualität der Espressoextraktion einzigartig sind. Eine La Marzocco ist ein ohne Spielerein auf das Wesentliche reduziertes Schmuckstück.

Bild © Kaffeeothek



Calienna

Neubaugasse 68, 1070 Wien

Wir bei Calienna lieben unsere wunderschöne La Marzocco Maschine für ihre Genauigkeit, ihren einzigartigen Look und ihre allgemeine Exzellenz. Am meisten schätzen wir aber das außerordentliche Service, das uns La Marzocco by Espressolutions bietet. Von den Trainings bis zu den Erklärungen, dem Einbau und dem Kundenservice nach dem Kauf haben wir uns bei La Marzocco sehr gut aufgehoben gefühlt. Der Rat, den wir im Kaufprozess erhalten haben, war bei dem Aufbau des Café Aspektes unseres Unternehmens unabdingbar und wir könnten nicht dankbarer sein.

Bild © Calienna



Fuchsfabrik

Laudongasse 12, 1080 Wien

Im neuen Office der jungen Digitalagentur „Fuchsfabrik“ konnten wir mit unserer Home Ausstattung punkten und den Füchsen so jeden Tag mit einem perfekten Kaffeeerlebnis versüßen. Seit bald 2 Jahren ist eine weiße Linea Mini und eine Mazzer Mühle nun täglich im Einsatz. Daniel Scheuch, einer der beiden Ceo's der Agentur: „Wir sind super happy mit der Maschine und der gemeinsame Kaffeeklatsch und Kaffeegenuss ist ein Muss im Alltag unserer Agentur.“

Bild © Fuchsfabrik Digitalagentur GmbH

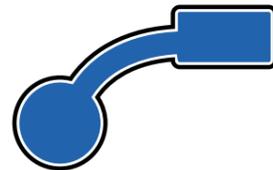
warum la marzocco?

Alle La-Marzocco-Geräte sind mit diversen technischen Feinheiten ausgestattet, die Baristas in aller Welt schätzen. Es sind diese technischen Attribute, die in ihrer Summe die Einzigartigkeit unserer Espressomaschinen ausmachen.



das dualboiler-system

Für diese aus einer Idee des Firmengründers Giuseppe Bambi geborene Neuerung erhielt La Marzocco 1970 ein Patent. Hinter dem Dualboiler-System steht der Gedanke, dass die Brühtemperatur für das Brühergebnis genauso wichtig ist wie – und vielleicht sogar wichtiger als – der Brühdruck. Dass neben dem Kessel für das Brühen des Kaffees ein zweiter zur Verfügung steht, der Dampf und heißes Wasser spendet, gibt dem Barista die Möglichkeit, die Brühtemperatur jederzeit direkt einzustellen und konstant zu halten.



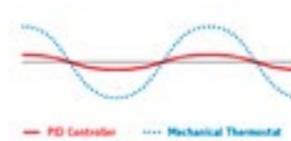
gesättigte brühgruppen

Die zusammen mit dem Dualboiler-System entwickelte Technik der "gesättigten Brühgruppen" basiert darauf, dass das verbundene System aus Wasserkessel und Brühgruppe nur Wasser enthält, keine Luft. Die Präsenz von Luft im Wasserkessel und in der Brühgruppe beeinträchtigt, wie sich gezeigt hat, die Temperaturstabilität der Maschine. Bei allen Modellen von La Marzocco ist die Brühgruppe mit dem Wasserkessel direkt verschweißt; beide bilden zusammen eine Kammer, in der das Wasser kontinuierlich zirkuliert und eine konstante Temperatur beibehält.



wärmeisolierte kessel

La Marzocco hält viel vom Energiesparen und fördert es. In dem Bestreben, die Temperaturstabilität der Maschine ständig zu verbessern, dabei aber auch den Energieverbrauch zu minimieren, sind bei allen unseren Espressomaschinen (sowohl bei denen für die Gastronomie als auch bei denen für den Hausgebrauch) beide Kessel thermisch isoliert. Die dabei verwendeten Isoliermatten sind so konzipiert, dass sie den Wärmeverlust minimieren und die Energieeffizienz des Geräts um rund 20% erhöhen.



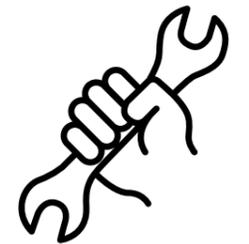
PID-steuerung

Die PID-Steuerung arbeitet mit einem Algorithmus, der steuert, wann und wie lange das Heizelement des Brühwasserkessels aktiviert wird. Die PID-Steuerung ermöglicht eine effizientere und stabilere Dosierung der eingesetzten Energie. Temperaturschwankungen werden dadurch drastisch vermindert, mit dem Ergebnis einer durchgehend konstanten Brühtemperatur. Der Barista kann die Solltemperatur im Wasserkessel mit Hilfe der Geräte-Elektronik präzise auf einen numerischen Wert einstellen.



rostfreier stahl

In dem Bestreben, bei jedem Modell nur hochwertigste Materialien zu verarbeiten, verwendet La Marzocco für seine Kessel ausschließlich rostfreien Stahl der Werkstoffklasse AISI 316L. Dieses (u.a. auch für chirurgische Instrumente verwendete) Material gewährleistet eine minimale Auswaschung von Schwermetall-Bestandteilen ins Brühwasser und in den Dampf. Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von La Marzocco arbeitet kontinuierlich daran, die Zahl der Maschinenbauteile, die noch nicht aus rostfreiem Stahl bestehen, zu minimieren.



handwerkliche fertigung

Jede La Marzocco ist ein Unikat und wird nach den Anforderungen, Wünschen und Maßgaben des Endkunden gefertigt - mehr als 1500 unterschiedliche Gerätekonfigurationen stehen dabei zur Auswahl. In der Produktion werden keine Roboter für Fertigungsarbeiten eingesetzt; jedes Gerät ist das Ergebnis der akribischen und engagierten Handarbeit unseres kleinen Teams aus handwerklich versierten Facharbeitern. Handwerksmeister und erfahrene Fachkräfte überwachen jede Stufe des Fertigungsprozesses, der im Durchschnitt zwei Wochen pro Gerät dauert.



gerätekonfigurationen

La Marzocco bietet eine breite Palette von Gerätekonfigurationen zur Abstimmung auf die spezifischen Bedürfnisse Ihres Betriebs an. Die eher manuell orientierten Konfigurationen belassen dem Barista die volle Kontrolle über die Brühparameter und eröffnen ihm damit die Chance, seine Kunst zu zelebrieren. Die stärker automatisierten Konfigurationen erlauben es dem Barista, sich anderen Aufgaben zu widmen, während das Gerät Kaffees von gleichbleibend hoher Qualität produziert. Ihr individueller Anspruch und Ihre Kundendichte sind entscheidende Kriterien für die Wahl der passenden Konfiguration.

- manuell
- leva
- mp
- ep
- ee
- av
- abr
- automatisch

leva / handhebel

Der Barista kann mit dem Handhebel, je nach Einstellung der Feder und manueller Dosierung der Hebelkraft, mehrere Vorgänge steuern: die Dauer des Vorbrühens (Präinfusion), den dabei verwendeten Druck und den maximalen Brühdruck.

mp / mechanisches paddle

Diese Konfiguration gibt dem Barista die Möglichkeit, beim Bezug Druck und Länge der Präinfusion manuell zu variieren. Der Barista startet und beendet den Vorgang und steuert damit auch die Menge des ausgegebenen Kaffees.

ep / elektronisches paddle

Diese Konfiguration basiert auf der Technik der Druckprofilierung, die dem Barista die Möglichkeit gibt, den Brühdruck zu jedem Zeitpunkt des Brühvorgangs zu variieren. Das kann manuell durch den Barista geschehen oder automatisch durch die Maschine.

ee / halbautomatisch

Der Barista startet und beendet den Brühvorgang, indem er entweder die Starttaste drückt oder durch Betätigen des Paddles die erwünschte Kaffeemenge zapft.

av / auto-volumetrisch

Der Barista löst den Brühvorgang aus, die Maschine beendet ihn nach Erreichen der voreingestellten Durchflussmenge, so dass die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse landet.

abr / automatisch nach gewicht

Der Barista startet den Brühvorgang, die Maschine beendet ihn nach Erreichen des voreingestellten Gewichts der gefüllten Tasse (gewogen mittels einer in die Abtropfschale integrierten Waage).

unsere maschinen

Die meisten La-Marzocco-Maschinen sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich, damit die individuellen Anforderungen und Wünsche jedes Kunden erfüllt werden können. Manche Modelle sind auch in einer "X-Version" lieferbar. Das "X" steht dabei für Sondermodelle mit Ausstattungsmerkmalen, die ein Maximum an Steuerungsmöglichkeiten und Präzision ermöglichen.

maschinen für gastronomie



linea classic s

No. Gr.	1 2 3 4
Config.	MP EE AV
Custom	Farbe



strada

No. Gr.	1 2 3
Config.	MP EP EE AV ABR
Custom	Farbe, Behandlung, Material



linea pb

No. Gr.	2 3 4
Config.	MP AV ABR
Custom	Farbe, Behandlung



leva

No. Gr.	2 3
Config.	Leva
Custom	Farbe



gb5

No. Gr.	2 3 4
Config.	EE AV ABR
Custom	Farbe, Behandlung



kb90

No. Gr.	2 3 4
Config.	AV ABR
Custom	Farbe

weitere systeme



modbar

No. Gr.	1
Config.	Espresso AV EP Pour Over, Dampf
Custom	Farbe, Form



eversys engima

No. Gr.	1 2 3
Config.	engima, Mahlwerk
Custom	modular



eversys cameo

No. Gr.	1
Config.	cameo
Custom	Farbe (festgelegt)

maschinen für zuhause



linea micra

No. Gr.	1
Config.	EE
Custom	Farbe (festgelegt)



linea mini

No. Gr.	1
Config.	EE
Custom	Farbe (festgelegt)



leva 1 group

No. Gr.	1
Config.	Leva
Custom	Farbe



gs3

No. Gr.	1
Config.	MP AV
Custom	Farbe - Material

linea classic s

Vertrautes Design
und bewährte Technik



Lieferbare Konfigurationen: MP | EE | AV

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 | 2 | 3 | 4

Das zeitlose Design und der unverkennbare Charme der Linea Classic haben über drei Jahrzehnte die Tresen weltweiter Cafés und Röstereien geprägt. Seit ihrer Veröffentlichung wurde sie kontinuierlich verbessert und an neue Bedürfnisse angepasst. Die Linea Classic S verkörpert drei Grundgedanken: Zeitlosigkeit, Zuverlässigkeit und Konsistenz. Neue Features der

Linea Classic S optimieren weiter die Espressozubereitung. Höchste Konstanz und Verlässlichkeit unabhängig vom Einsatzort. Die Linea Classic S ist der neue Standard in der Welt der Espressozubereitung.

Doubles Chaudières

Separate Boiler sorgen für Temperaturstabilität bei der Espressozubereitung und konstanten Dampfdruck.

Pro Touch Dampflanze – Sonderbestellung

Doppelwandige Edelstahl-Dampflanze, die außen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann

Pro App kompatibel

Ermöglicht die einfache Steuerung der Maschine durch die La Marzocco Pro App.

Isolierte Boiler

Reduziert Energieverbrauch und gewährleistet Temperaturstabilität.

3- Tasten Interface

Einfache Programmierung der Maschine durch das Bedienfeld der linken Brühgruppe (AV) oder auf dem Elektronik-Board (EE).

Wassersensor

Kontrolliert die Leitfähigkeit und Wasserhärte.

Dual Pid (Kaffee und Dampf)

Erlaubt die elektronische Steuerung der Kaffee- und Dampfboilertemperatur.

Gesättigte Brühgruppen

Garantiert unübertroffene Temperaturstabilität, Shot für Shot.

Spezifikationen	1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5	44,5 / 17,5
Breite (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 37	117 / 46
Tiefe (cm/in)	58 / 23	58 / 23	58 / 23	58 / 23
Gewicht (kg/lbs)	41 / 90	59 / 130	73 / 164	107 / 236
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2500	3350	4930	6930
Leistung (max)	-	5670	7790	9470
Kaffeeboiler (liter)	1,8	3,4	5	6,8
Dampfboiler (liter)	3,5	7	11	15

linea pb

Ein veritables Arbeitspferd, das die Stärken der Vergangenheit mit den Perspektiven der Zukunft vereint.



Lieferbare Konfigurationen: MP | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Die Linea PB, konzipiert von Piero Bambi und zum Gedenken an ihn mit seinen Initialen versehen, erschließt in punkto Leistung, Verlässlichkeit und handwerklicher Gediegenheit eine neue Dimension. Sie tritt auf in dem zum Markenzeichen von La Marzocco gewordenen, nur etwas glatter und schlichter geschnittenen Kleid aus rostfreiem Stahl; darunter tickt ein hochwer-

tiges, benutzerfreundliches Maschinenhirn unter der Regie einer Bedienungssoftware, die dem Barista die unmittelbare funktionale Kontrolle über Kesseltemperatur, Portionsmengen, Heißwasserbezug, automatischer Rückspülung und anderen Optionen gewährt. Der Gruppendeckel enthält ein integriertes Flowmeter, das sicherstellt, dass das Brühwasser für die volu-

metrische Messung das gesättigte System nicht verlassen muss, und so die Temperaturstabilität während des Brühvorgangs erhöht. Die Linea PB wurde als erste La Marzocco mit der neuesten Generation unserer firmeneigenen Elektronik und unserer ikonischen Dreiknopf-Tastatur ausgestattet.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Konisches Paddle - Nur MP

Ermöglicht progressive Kontrolle der Präinfusion und der Flussrate, bevor man zum vollen Pumpendruck wechselt.

Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Baristalights - Sonderbestellung

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Programmierbare Dosen - AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Spezifikationen	2 brühgruppen	3 brühgruppen	4 brühgruppen
Höhe (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Breite (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Tiefe (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Gewicht (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Spannung	200 Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3750	4930	6930
Leistung (max)	5450	7240	9470
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15

linea pb x

Ein Gerät mit dem auf den neuesten Stand gebrachten Design und technischen Innenleben einer Branchenikone.



Lieferbare Konfigurationen: AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Fünf Jahre nach der Markteinführung der Linea PB, die sich als branchenweit geschätztes Arbeitspferd bewährt hat, präsentierte La Marzocco eine mit den innovativsten technischen Neuerungen des Herstellers ausgestattete Variante dieses Modells: Vorwärmssystem des Brühwassers, Einzelboiler vorne, seitlich zugängliches

Heißwasser-Mischventil und Dampfzonen „Pro Touch“. Die Linea PB X präsentiert sich mit einer aufgefrischten Ästhetik mit Baristalights serienmäßig und weißen Accessoires wie Manometer, Logos, Textfarbe im Display und Tastaturbeleuchtung. Der dynamische Vorwärmer gewährleistet eine bisher unerreichte Temperaturkon-

stanz und damit eine stetige Brühwasser- und Dampfversorgung selbst zur morgendlichen Stoßzeit. Die niedrigere Bauweise der Linea PB und ihre vergrößerte Arbeitsfläche machen das Gerät leichter handhabbar, ohne dass dies auf Kosten des weltberühmten italienischen Designs ginge.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Pro Touch Dampfzonen

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzonen, die außen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Piero Gruppendeckel

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Baristalights

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	2 brühgruppen	3 brühgruppen	4 brühgruppen
Höhe (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Breite (cm/in)	71 / 28	95 / 38	119 / 47
Tiefe (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Gewicht (kg/lbs)	61 / 135	77 / 170	117 / 258
Spannung	200 Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3350	5830	6930
Leistung (max)	5670	7790	9470
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15

gb5 s

Elegante Technik
mit überragender Temperatursteuerung.



Lieferbare Konfigurationen: EE | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Die zweite Generation der 2005 erstmalig veröffentlichten GB5 trägt die Ideale dieser Maschine in ein neues Zeitalter: Moderne Technologien, umhüllt von einem klassischen, italienischen Design.

Die leicht veränderte Form der GB5 s hält weiterhin an ihrer Eleganz und Dynamik fest – rote Lilien in den seitlichen Paneelen erinnern an

unsere Geschichte und den Ursprung in Florenz, während die neue Bedienseite eine bessere Übersicht über die Brühgruppen ermöglicht.

Durch eine gänzlich neue Elektronik bietet die Maschine die absolute Kontrolle über die Kesseltemperatur, Volumetrik und Eco-Modus sowie ein Auto-Backflushing.

Die GB5 ist außerdem die erste La Marzocco-

Maschine, welche über einen Wassersensor verfügt, um Leitfähigkeit und Wasserhärte des verwendeten Wassers zu messen.

Diese Informationen helfen bei der Wahl und Kontrolle des verwendeten Wasserfilter-Systems, ohne separate Tests durchführen zu müssen.

Programmierbare Dosen - AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

24V Elektronik

Die neue Generation bietet eine schnelle und leichte Maschinendiagnose.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Pro Touch Dampfzange - Sonderbestellung

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die ausen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Dimmbare Barista Lights - AV, ABR

LEDs wählbar in 3-Stufen für Eco-/ On-/ und Brewing-Mode.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Pro App

Steuerung wichtiger Parameter per La Marzocco Pro App – verfügbar ab vrstl. Q3 2021.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Easy Service Dampfzahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfzahns von vorne.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

Spezifikationen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Breite (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Tiefe (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Gewicht (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3730	4930	6725
Leistung (max)	5445	7240	9470
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15

gb5 x

Elegante Technik
mit überragender Temperatursteuerung.



Lieferbare Konfigurationen: AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Mit ihrem klassischen, europäischen Stil passt die GB5 x fortschrittlichste Technologien an die Ästhetik eleganter Café-Bars an. Man erkennt die x-Version an weißen Logos und Lilien an der Seite – die Vorteile der Temperaturstabilität und Bedienung werden aber erst beim genauen Hinschauen sichtbar:

Die GB5 x verfügt über separate Kaffeekessel (Multiboiler) zur individuellen Temperaturregulation an jeder Gruppe, über einen Hot Water-Economizer zur Feinjustierung der Heißwassertemperatur und einem Vorheiz-System für das Brühwasser. Die GB5 ist außerdem die erste La Marzoc-

co-Maschine, welche einen Wassersensor besitzt, um Leitfähigkeit und Wasserhärte des verwendeten Wassers zu messen. Diese Informationen helfen bei der Wahl und Kontrolle des verwendeten Wasserfilter-Systems, ohne separate Tests durchführen zu müssen.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

24V Elektronik

Die neue Generation bietet eine schnelle und leichte Maschinendiagnose.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

Piero Gruppendeckel - AV, ABR

Innovative interne Wasserführung und Position des Flowmeters auf dem Gruppendeckel.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Easy Service Dampfhahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfhahns von vorne.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Pro App

Steuerung wichtiger Parameter per La Marzocco Pro App – verfügbar ab vrstl. Q3 2021.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Dimmbare Barista Lights - AV, ABR

LEDs wählbar in 3-Stufen für Eco-/ On-/ und Brewing-Mode.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

Pro Touch Dampflanze

Doppelwandige Edelstahl-Dampflanze, die außen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	2 brühgruppen	3 brühgruppen	4 brühgruppen
Höhe (cm/in)	47 / 18,5	47 / 18,5	47 / 18,5
Breite (cm/in)	77 / 30	97 / 38	121 / 47,5
Tiefe (cm/in)	64 / 25	64 / 25	64 / 25
Gewicht (kg/lbs)	70 / 154	91 / 200	120 / 264,5
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3330	5830	6725
Leistung (max)	5670	7785	9470
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	2 x 3,4
Dampfboiler (liter)	7	11	15

strada

Konzipiert für
und von Baristas.



Lieferbare Konfigurationen: MP | EP | EE | AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 (EP only) | 2 | 3

Zwei Jahre lang arbeitete La Marzocco in Zusammenarbeit mit dreißig der weltbesten Kaffeeprofis am Design dieser Maschine. Die Gruppe lief unter dem Namen „Street Team“, und das Ergebnis ihrer Arbeit erhielt ihr zu Ehren den Namen Strada („Straße“). Mit ihrer niedrigeren Bauform wirkt sie einladender auf die Gäste einer Kaffeebar und bietet zudem eine offene,

raumgreifende Arbeitsplattform für den Barista. Die Strada - Familie ist darauf angelegt, Kreativität und Individualisierung zu erleichtern – jedes Gerät soll so einzigartig sein. Die Strada ist in fünf verschiedenen Konfigurationen lieferbar, um den speziellen Bedürfnissen von Baristas und Cafés in aller Welt gerecht zu werden. Allen diesen Konfigurationen ist gemein, dass sie mit

der bestmöglichen La-Marzocco-Technik ausgestattet sind und den Nutzer mit einem hochgradig ergonomischen, baristafreundlichen Design und elektronischen Feinessen verwöhnen, die es erlauben, aus jeder Kaffeebohne das Beste herauszuholen.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Höhenverstellbare Abflussschale

Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

Getriebepumpen - Nur EP

Jeweils eine Getriebepumpe pro Gruppe sorgt für stabile Druckkontrolle und ermöglicht es, Druckprofile zu erstellen und zu reproduzieren.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Separate Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Periskop-Manometer - Nur MP

Zeigt den Echtzeit-Druck, der beim konischen Paddle auf den Kaffepuck wirkt.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen führen zur Verbesserung der Brühkonsistenz.

USB - EP, AV, ABR

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren (AV,ABR), oder Druckprofile (EP) herunterzuladen.

Integrierte Pumpe und Tank - Nur EP 1 Gruppe

Eingebauter Wassertank und interne volumetrische Pumpe für Betrieb ohne Festwasseranschluß.

Pro Touch Dampfzange

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die außen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Programmierbare Dosen - EP, AV, ABR

Auto-Volumetrik garantiert Reproduzierbarkeit und Konsistenz bei Hochbetrieb.

Eco Mode - AV, ABR

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Tassenwärmer - 2 und 3 Groups, Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	1 brühgruppe (EP only)	2 brühgruppen	3 brühgruppen
Höhe (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19	47,5 / 19
Breite (cm/in)	50,5 / 20	80 / 31,5	100 / 40
Tiefe (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Gewicht (kg/lbs)	62,5 / 138	85 / 187,5	102 / 225
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig
	220-240V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2040	4600	5100
Leistung (max)	2220	6200	8120
Kaffeeboiler (liter)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (liter)	3,5	8,2	11,8

leva s

Wenn die Handhebel-Espressomaschine neu erfunden werden müsste.



Lieferbare Konfigurationen: LEVA

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3

Die Leva hat der handhebelbetriebenen Espressomaschine eine neue Gestalt verliehen. Endlich muss man keine Abstriche bei der Sicherheit mehr machen, wenn man auf Handhebeltechnik steht. Das Hebelwerk gibt den Blick auf eine faszinierend neuartige Mechanik frei. Die Leva besticht durch ein bahnbrechendes Design und

eine Technik, die sie zu einem mechanisch verlässlichen, benutzerfreundlichen Gerät macht. Das innovative Design reduziert den für die Bedienung des Geräts erforderlichen Kraftaufwand um fast 50 Prozent gegenüber einer herkömmlichen Handhebel-Maschine und ist mit einer neuartigen Sicherheitskupplung ausgerüstet.

Sie bietet die Möglichkeit, sowohl den Präinfusions-Druck als auch den vom Kolben des Handhebels ausgeübten Brühdruck jederzeit zu justieren, und erlaubt sowohl eine Personalisierung der Kaffeezubereitung als auch ein Höchstmaß an Konstanz.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Pro Touch Dampfzange

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die außen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Manometer

Zeigt den Echtzeit-Druck, der bei der Handhebelmaschine auf den Kaffeepuck ausgeübt wird.

Graphisches Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

Höhenverstellbare Abflussschale

Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Spezifikationen	2 brühgruppen	3 brühgruppen
Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	99 / 218	129 / 284
Spannung	200V Einphasig 220V Ein / Dreiphasig 380V Dreiphasig	200V Einphasig 220V Ein / Dreiphasig 380V Dreiphasig
Leistung (min)	4700	5200
Leistung (max)	5480	6780
Kaffeeboiler (liter)	3,4	5
Dampfboiler (liter)	8,2	11,8

leva x

Fortgeschrittene Technik,
gepaart mit traditionellen Überzeugungen.



Lieferbare Konfigurationen: LEVA

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1 | 2 | 3

Mit einem Modell, das durch ein Hingucker-Design und eine den Gast ansprechende niedrigere Bauform besticht, erfindet die Leva das ikonische Handhebel-Design neu und ergänzt es mit ergonomisch optimierten Elementen. Die Leva ist ein avantgardistisches Schaustück für jedes Café, ein Gerät, das den Barista zum Experimentieren und die Kundschaft zum Fachsimpeln einlädt – und nebenbei weltmeisterlich

Kaffee brüht. Leva ist Design durch und durch, Inbegriff der physischen Schönheit, die man nur bei wahrhaft mechanischen Systemen findet. Der Bediener kann alles Wichtige steuern und beeinflussen, getrennt für jede Brühgruppe: den Präinfusions-Druck, die Portionsmenge, den Brühdruck. Dank intelligenter PID-Temperatursteuerung bietet die Leva eine gegenüber traditionellen Handhebelgeräten verbesserte

Temperaturkonstanz. Die Digitalanzeige des Geräts zeigt in Echtzeit den auf den Kaffeepuck ausgeübten Druck, die Zeitdauer sowohl des Vorbrüh- als auch des Brühvorgangs und die Druckverlaufskurve des gesamten Brühvorgangs.

PID (Dampfboiler)

Erlaubt es, die Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Smart PID (Kaffeekessel)

Fortgeschrittene PID Kontrolle verbessert die Temperaturstabilität der Maschine noch weiter.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Separate Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Wassertank - Nur 1 Gruppe

Ein integrierter Wassertank mit 2 Litern als Alternative zum ebenfalls möglichen Festwasseranschluss.

Höhenverstellbare Abflussschale - 2 und 3 Groups

Gibt die Möglichkeit, sowohl hohe Tassen als auch To-Go Becher zu benutzen.

Echtzeit Druckprofile

Live Visualisierung des Präinfusions- und Extraktionsdrucks sowie Anzeige der Extraktionslänge.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Potentiometer in Militärqualität

Elektronisch gesteuerter Dampfhebel erleichtert die Bedienung und die Wartung der Maschine und sorgt für längere Lebensdauer.

Eingebaute Pumpe - Nur 1 Gruppe

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

Graphisches Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Pro Touch Dampfzange

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

Tassenwärmer - 2 und 3 Groups, Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Höhe (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Breite (cm/in)	52 / 20,5	80 / 31,5	102 / 40
Tiefe (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Gewicht (kg/lbs)	68 / 150	99 / 218	129 / 284
Spannung	-	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V-240V Einphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	-	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	2300	4520	5120
Leistung (max)	-	5670	7800
Kaffeekessel (Liter)	1,3	2 x 1,3	3 x 1,3
Dampfboiler (Liter)	3,5	8,2	11,8

kb90

Straight In:
ein neuer Standard im Hochleistungsbrühen.



Lieferbare Konfigurationen: AV | ABR

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 2 | 3 | 4

Mit der KB90 hat die Linea PB ihre ultimative gestalterische Evolution vollzogen. Dieses Modell ist speziell darauf ausgerichtet, in Cafés mit höchstem Kundenandrang die Kaffeeausgabe zu beschleunigen und mit einem verbesserten Workflow dem Barista die Arbeit zu erleichtern. La Marzocco hat das Siebträger-System neu konzipiert, um den Bedienkomfort zu erhöhen

und die Handgelenksmuskulatur des Bedieners weniger zu belasten. Eines der neuen Elemente, die für einen effizienteren Ablauf sorgen, ist der Steam Flush: Nach jedem Brühvorgang bläst die Brühgruppe einen kurzen Dampfstoß aus, gefolgt von einem Schwall heißen Wassers; das Gerät bleibt deshalb auch bei starkem Kundenansturm sauber. Diese Neuerung verhindert weit-

gehend, dass sich Kaffee-Ablagerungen unter der Dusche bilden, und erlaubt eine längere Betriebszeit, bevor die Brühgruppe gereinigt werden muss. Die KB90 öffnet die Tür zu einer neuen Dimension des Designs von Espressomaschinen: Das Gehäuse ermöglicht eine unbegrenzte Fülle an maßgeschneiderter Konfigurationen.

Straight In Portafilter

Vereinfacht das Einspannen des Siebträgers drastisch und reduziert die Belastung der Handgelenke um den Faktor 12.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

Dual PID (Kaffee und Dampf)

Erlaubt es, sowohl die Kaffee- als auch Dampfboilertemperatur elektronisch zu steuern.

Easy Service Dampfahn

Ermöglicht die Wartung des Dampfahns von vorne.

Hot Water Economizer

Reguliert die Teewassertemperatur für den Teewasserhahn.

Steam Flush

Reinigt die Brühgruppe automatisch nach jeder Extraktion mit einem Dampfstoß und anschließender Heisswasserspülung.

Baristalights

LED Beleuchtung ermöglicht es, die Extraktion und das Ergebnis in der Tasse besser zu sehen.

Pro Touch Dampfzange

Doppelwandige Edelstahl-Dampfzange, die aussen kühl bleibt und deshalb angefaßt werden kann.

High Legs - Sonderbestellung

Ermöglichen leichten Zugang unter die Maschine.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Separate Boiler

Separate Boiler für jede Gruppe erlauben es dem Barista, die Temperatur individuell für verschiedene Kaffees optimal einzustellen.

Eco Mode

Programmierbarer Stand-by Modus, um die Energieeffizienz zu steigern.

Integrierte Waagen - Nur ABR

Im Tropfblech eingebaute Präzisionswaagen mit Drip Prediction Technologie bringen ein neues Niveau der Brühkonsistenz.

Tassenwärmer - Sonderbestellung

Sorgt für konstante und gleichmäßige Temperaturen der Tassen auf der Ablage.

Wunschfarbe - Sonderbestellung

Individuelle Farbanpassung basierend auf dem RAL-Farbsystem auf Anfrage möglich.

Spezifikationen	2 brühgruppen	3 brühgruppen	4 brühgruppen
Höhe (cm/in)	45 / 17,5	45 / 17,5	45 / 17,5
Breite (cm/in)	81 / 32	105 / 41,5	129 / 51
Tiefe (cm/in)	62 / 24,5	62 / 24,5	62 / 24,5
Gewicht (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223	122 / 269
Spannung	200V Einphasig	200V Einphasig	200V Einphasig
	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig	220V Ein / Dreiphasig
	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig	380V Dreiphasig
Leistung (min)	3350	5830	8560
Leistung (max)	5670	7790	9850
Kaffeeboiler (liter)	2 x 1,3	3 x 1,3	4 x 1,3
Dampfboiler (liter)	7	11	15

linea micra

Bring the Café Home

Lieferbare Konfigurationen: EE

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1

Eine kompakte, einfach zu bedienende Espressomaschine für den Heimgebrauch mit der starken Leistung, die den Namen La Marzocco verdient. Als verkleinerte Version der Linea Classic S kombiniert die Linea Micra dynamische Funktionen mit einem kleinen Gehäuse, welche es ermöglichen, die Welt des Espressos zu entdecken. Die Linea Micra ist einfach einzurichten, schnell aufzuheizen und mit allen wichtigen Tools ausgestattet, um die morgendliche Routine zu erleichtern. Klare Linien und zeitlose Ästhetik, inspiriert von einer langen Reihe an Espresso-Ikonen. Die Micra steht in sieben Farben zur Auswahl und verleiht jeder Küche Zuhause Café-Status. Dank der neuen elektronischen Steuerung kann die Linea Micra jetzt mit dem Internet verbunden und über die neue La Marzocco Home App gesteuert werden, die im AppStore und bei GooglePlay erhältlich ist.



Dualboiler-System	Interne Pumpe
Integrierte Brühgruppe	Dual PID-Steuerung
Anzeigelämpchen	Wassertank
Heißwasserauslass	Baristalights
Wärmeisolierte Boiler	7 Farben zur Auswahl

Spezifikationen	1 Brühgruppe
Höhe (cm/in)	34 / 13
Breite (cm/in)	29 / 11,5
Tiefe (cm/in)	39 / 15,5
Gewicht (kg/lbs)	19 / 42
Spannung	110V Einphasig 220V Einphasig
Leistung (min)	1600
Leistung (max)	1850
Kaffeeboiler (liter)	0,25
Dampfboiler (liter)	1,6

linea mini

Ein La-Marzocco-Klassiker, für die Küche umgestaltet.

Lieferbare Konfigurationen: EE

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1

Von der Linea Classic abgeleitet, wartet die Linea Mini mit einem Dualboiler-System und einer integrierten Brühgruppe auf, die dafür sorgen, dass das Gerät die Temperaturkonstanz und Energieeffizienz der gesättigten Brühgruppe auf einer verkleinerten Grundfläche erreicht. Die Linea Mini ist handgefertigt unter Verwendung derselben Bauteile, wie sie in den Profigeräten von La Marzocco stecken, was ihr dieselbe Langlebigkeit verleiht, für die die Linea Classic bekannt ist. Ausgestattet mit PID und einem Drehrad für die Temperatureinstellung, bietet die Linea Mini alle Voraussetzungen für die Zubereitung eines perfekten Espressos in der eigenen Küche. Dank der neuen Platine kann die Linea Mini jetzt mit dem Internet verbunden und über die neue La Marzocco Home App, die im AppStore und bei GooglePlay verfügbar ist, gesteuert werden.



Dualboiler-System	Interne Pumpe
Integrierte Brühgruppe	PID-Steuerung
Anzeigelämpchen	Wassertank
Heißwasserauslass	Baristalights
Wärmeisolierte Boiler	6 Farben zur Auswahl

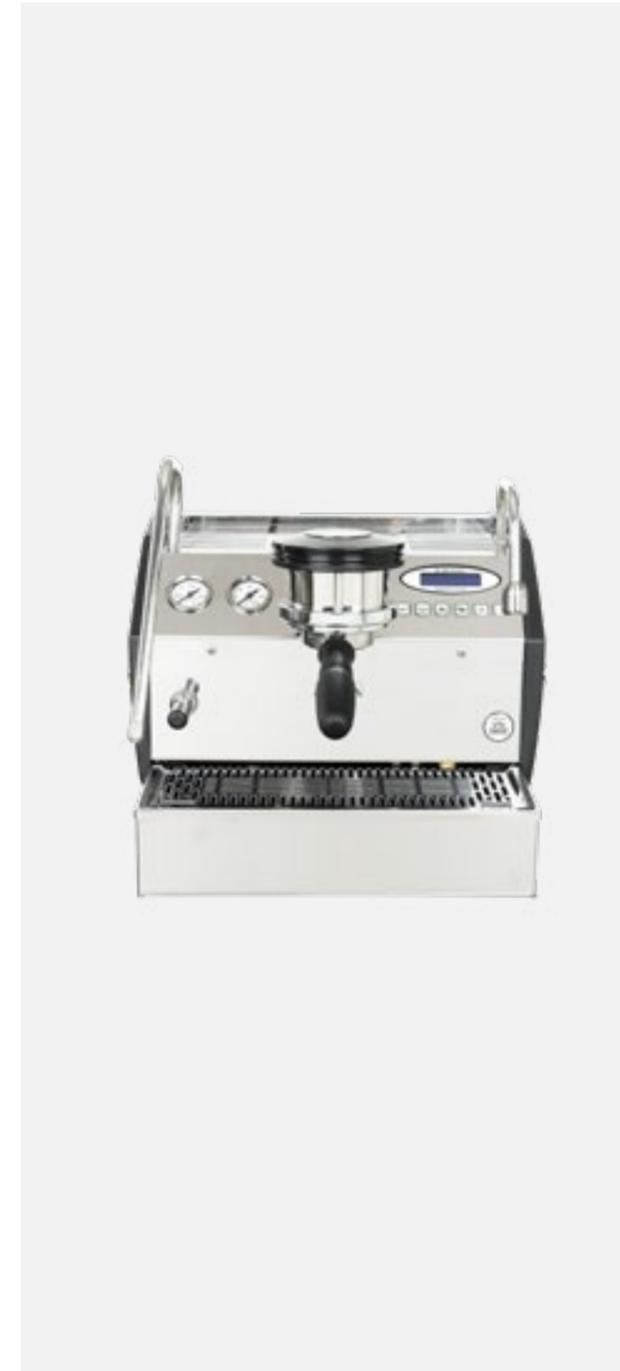
Spezifikationen	1 Brühgruppe
Höhe (cm/in)	37,7 / 15
Breite (cm/in)	35,7 / 14
Tiefe (cm/in)	45,3 / 18
Gewicht (kg/lbs)	30 / 66
Spannung	220-240V Einphasig 115V Einphasig
Leistung (min)	1620
Leistung (max)	1820
Kaffeeboiler (liter)	0,17
Dampfboiler (liter)	3

gs3

Maschinentechnik in Profiqualität
für den Privathaushalt.

Lieferbare Konfigurationen: MP | AV

Verfügbare Anzahl von Brühgruppen: 1



Die Ingenieure von La Marzocco nahmen sich vor, unter Rückgriff auf die modernste Technik, über die die Firma verfügte, eine Espressomaschine für den Privathaushalt zu entwickeln. Die GS3 ist mit demselben System für Temperaturkonstanz ausgerüstet wie die La Marzocco Strada, einschließlich Vorwärmvorrichtung, digitaler PID-Steuerung, gesättigter Brühgruppe, Dualboiler-System und digitaler Anzeige. Diese Ausstattung bietet alles, was man von einer luxuriösen Plattform für die Espressozubereitung erwarten kann, und was Sie sich wünschen können, wenn Sie auch zuhause den bestmöglichen Espresso genießen möchten. Sie müssen nichts weiter tun, als den Kaffee mahlen, dosieren und tampen. Dank der neuen Platine kann die GS3 jetzt mit dem Internet verbunden und über die neue La Marzocco Home App, die im AppStore und bei GooglePlay verfügbar ist, gesteuert werden.

Dualboiler-System

Interne Pumpe

Gesättigte Brühgruppe

Wassertank

Digitale Anzeige

Periskop-Manometer - MP

Gicleur aus Rubin

Konisches Paddle - MP

Wärmeisolierte Boiler

Individualisierbar

Half-Power-Modus für die Heizungen

Duale PID-Steuerung (f. Kaffee und Dampf)

Spezifikationen

1 Brühgruppe

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 (min) 1620

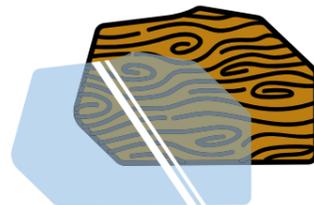
Leistung (max) 2300

Kaffeeboiler (liter) 1,5

Dampfboiler (liter) 3,5

individualisierung

Einzigartigkeit ist ein Teil dessen, was den Besitz einer La Marzocco ausmacht. Besprechen Sie mit einem uns oder unseren Händlern, wie Sie Ihr Gerät so individualisieren können, dass es in Anmutung und Farbe zu Ihrem Ambiente passt. Es geht bei der Individualisierung nicht nur um die Farbe des Gehäuses, sondern auch um die Gestaltung der Seitenteile, um Materialien und um Kombinationen aus diesen drei Optionen.



farben und oberflächen

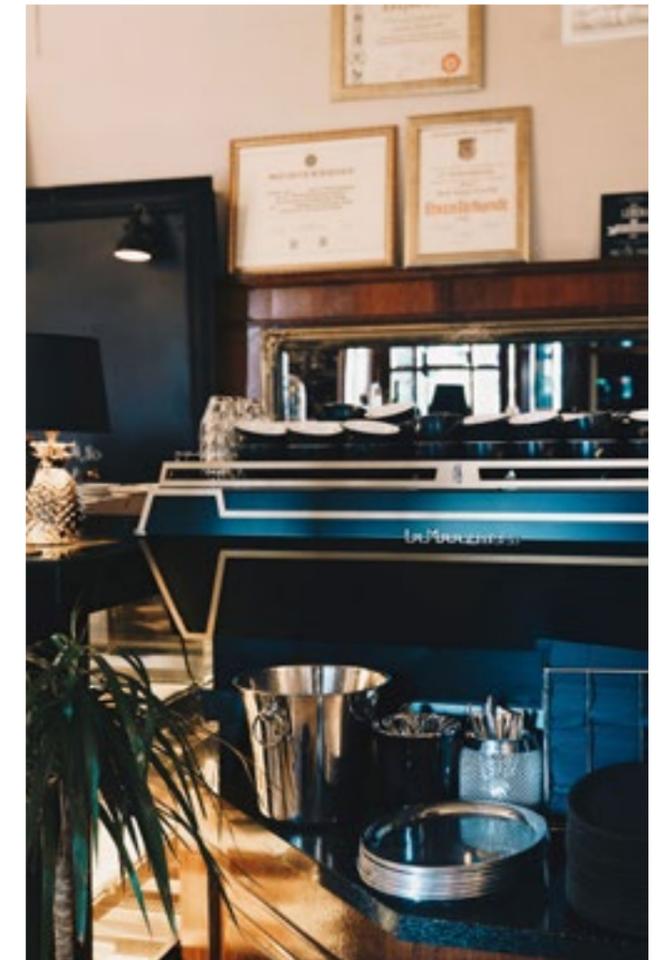
Farbliche Individualisierungen stehen in praktisch endloser Fülle zur Verfügung. Alle unsere (Thekengeräte) kommerziellen Geräte können in allen RAL-Farbtönen ausgeführt werden, jeweils matt oder glänzend. Die Verwendung von RAL-Farben garantiert die größtmögliche Präzision in der Farbwahl und die geringstmögliche Abweichung des realen Farbeindrucks von der Kundenerwartung. Bei einigen Modellen, beispielsweise der Strada, der Leva und der KB90, sind unterschiedliche Farbgebungen für unterschiedliche Gehäuseteile machbar, was die Zahl der möglichen Farbkombinationen enorm erhöht.

galvanische behandlung

Bei den Gehäuseteilen der GB5, beim gesamten Gehäuse der Linea PB, bei der Rückenverkleidung der Strada und bei deren seitlichen Ovalen steht eine weitere Individualisierungsoption zur Verfügung: die galvanische Behandlung. Es handelt sich dabei um ein elektrochemisches Verfahren, bei dem Blech-Bauteile in ein Elektrolyt getaucht und mit einer dünnen Auflage aus einem anderen Metall beschichtet werden. La Marzocco bietet eine breite Auswahl galvanischer Behandlungen von Kupfer bis Gold an. Wenden Sie sich an Ihren regionalen Vertreter, um mehr darüber zu erfahren!

materialien

Während für den Großteil des Innenlebens unserer Maschinen rostfreier Stahl das angesagte Material ist, kommen für dekorative Bauteile auch ein paar andere Materialien in Frage. Alle unsere Geräte können mit Siebträgern aus Holz ausgestattet werden, bei allen mit einem Paddle versehenen Modellen können Paddle-Griffe aus Holz eingebaut werden. Bei der Strada und der GS3 stehen weitere Holz-Optionen zur Verfügung, etwa für die Seitenverkleidung oder den Dampfknopf. Ebenfalls bei diesen beiden Modellen sind Panels aus Glas verfügbar.



modbar

Modbar ist der Hersteller des originalen Undercounter-Espresso-Brühsystems. Modbar fertigt wunderschönes Equipment, welches die Barriere zwischen Barista und Gast in der Kaffeebar zu überwinden hilft und so die Gastlichkeit steigert. Der Kern unserer DNA -und unser Markenversprechen- ist, sich im Zentrum eines wunderbaren Café-Erlebnisses zu befinden.

Um dieses Versprechen einzulösen, bieten wir folgendes:

- Innovatives Design für bestmöglichen Workflow und höchste Effizienz
- Breite Unterstützung der Vorstellungen unserer Kunden bei der Umsetzung Ihres Kaffeebar-Designs
- Planung zusammen mit unseren Kunden, um die Kaffeebar für ein herausragendes Kaffee-Erlebnis zu gestalten
- Exzellenter Kundenservice und Zuverlässigkeitsgarantie

an wen richtet sich modbar?

Unsere Kunden sind Kaffeebar-Designer, Unternehmer, Architekten und Gastronomie-Profis. Sie sehen modbar als Premium-Produkt, das Ihnen hilft, ikonische Konzepte für Ihre Kunden zu entwickeln. Der Konsument erwartet heute eine maßgeschneiderte, kundenorientierte Kaffee-Erfahrung, die unkompliziert wirkt, aber auf Qualität setzt. Gleichzeitig loten Designer und Archi-

tekten die Grenzen dessen aus, was eine Kaffeebar sein kann. Zusammen mit modbar können Designer einen Raum erschaffen, der einem nicht notwendigerweise das Gefühl eines traditionellen Kaffeehauses geben muss – die Kunden sind überrascht, wenn sie Espresso aus einem modbar-Tap fließen sehen – als ob Magie im Spiel wäre!

perfekt für alle bedürfnisse

Das Modbar System ist an alle Bedürfnisse anpassbar und modular. Je nach Bedarf können Sie Ihr Café mit einem Espresso AV System ausstatten mit einem zusätzlichen Pour Over System und einem Dampfsystem.

Ebenso für alle Bedürfnisse angepasst sind die unzähligen individuellen Anpassungsmöglichkeiten. So passt das System nicht nur kaffeetechnisch perfekt in Ihr Lokal, sondern auch optisch, was zu einem kohärenten und professionellem Erscheinungsbild beiträgt.





eversys

Seit jeher strebt Eversys danach, eine Verbindung zwischen den Vorzügen der traditionellen und vollautomatischen Maschinen zu schaffen. Authentischer Kaffeegenuss, emotionales Produktdesign und innovativste Technologie verschmelzen in den Produkten von eversys.

qualität in der tasse

Die Maschinen kalibrieren sich automatisch, sodass Sie sich jederzeit auf eine konsistente Qualität in der Tasse verlassen können. Dank dem ETC-System (Extraktionszeitkontrolle) können Sie ihr Geschmacksprofil steuern und garantieren. Der intelligente Algorithmus gewährleistet effiziente Kontrolle über die Qualität, Konsistenz und Zuverlässigkeit für jedes Produkt. In Kombination mit unserem einzigartigen, patentierten e'Levelling System erzielt der Nutzer eine noch bessere Qualität in der Tasse. Für eine konsistente Extraktion nivelliert der professionelle Barista vor dem Tappen manuell den frisch gemahlene Kaffee im Siebträger. Genau diesen Schritt imitiert e'Levelling und gewährt damit eine homogene und konsistent hohe Extraktion des Espresso.

perfekte milch

1-step

Mit dem für besonders einfache Bedienung konzipierten 1-Step-Programm wird der Milchschaum direkt in die Tasse gegeben und hat die perfekte Konsistenz, die das Espresso-Aroma unterstreicht.

1.5 - step

Mit unserer innovativen 1.5-Step-Milchoption wird der perfekte Milchschaum direkt in der gewünschten Menge in den Pitcher dosiert, während der Espresso in die Tasse fließt. Damit können Sie wunderbare Latte Art Getränke kreieren, ohne dass Sie besondere Vorkenntnisse benötigen. Und zudem wird keine Milch verschwendet.

2 - step

Das 2-Step-System arbeitet mit der traditionellen Dampfmaschine. Damit geben Sie dem Milchschaum, je nach Art des Getränks, die gewünschte Konsistenz für eine authentisch professionelle Optik.

modularer aufbau

Alle Maschinen von Eversys sind modular aufgebaut. Dies gewährleistet den raschen und effizienten Zugriff auf Komponenten für den technischen Service, minimiert die Ausfallzeiten und reduziert die Wartungskosten.

brühmodul

Das Eversys Brühmodul hat eine Kapazität für bis zu 24 Gramm Kaffeepulver. Damit können die verschiedensten Kaffegetränke zubereitet werden. Für die optimale Extraktion des Kaffeepulvers während des Brühvorgangs arbeitet Eversys nach dem Prinzip der entgegengesetzten Schwerkraft.

möhlenmodul

Alle Maschinen sind mit zwei Mühlen ausgestattet, sodass zwei verschiedene Kaffeesorten verarbeitet werden können. Zusätzlich bietet dies die Möglichkeit, Kaffeepulver aus beiden Mühlen zu mischen und gemeinsam zu extrahieren.

milchmodul

Das Eversys Milchsystem gewährleistet jederzeit Milchschaum mit optimaler Textur und bestem Aroma, wie von einem professionellen Barista erstellt.

dampf-/wassermodul

Das Dampf- und Wassermodule garantiert eine konstante Temperatur und hohe Produktivität. Das Fassungsvermögen ist mit dem einer traditionellen Maschine identisch.

hydraulikmodul

Das ausschließlich für die Kaffe Zubereitung verwendete Hydraulikmodul der Maschinen gewährleistet mit seinem Fassungsvermögen eine konstante Temperatur und maximale Produktivität.

unsere kaffeemühlen

Selbst bei großer Auswahl von Maschinen gibt es schier noch mehr Auswahl bei Kaffeemühlen. Wir begleiten Sie durch die komplexe Welt der Mühlen und beraten Sie bezüglich Mahlwerk, Durchmesser, Volumen, Geschwindigkeit, Motoren, Benutzerfreundlichkeit und vielem mehr. Wir haben verschiedenste Marken und Hersteller, die unterschiedliche Anwendungszwecke, zum Beispiel Espresso, Filter oder große Dosen für Kunden, abdecken. Wir finden für Sie die perfekt auf Sie persönlich zugeschnittene Mühle.

kaffeemühlen und hersteller – eine auswahl

la marzocco



Swift

Mahlwerk: keramisch, flach
 Durchmesser: ø 64 mm
 Anwendungszweck: volumetrische Dosierung
 Außerdem: Tamping integriert



vulcano

Mahlwerk: konische Scheiben
 Durchmesser: ø 63 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung



lux d

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 61 mm
 Anwendungszweck: auf Abfrage

mahlkönig



E65S GBW

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 65 mm
 Anwendungszweck: Mahlen nach Gewicht
 Außerdem: eingebaute Waage, Puqpress verfügbar



E65S

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 65 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung
 Außerdem: Puqpress verfügbar



E80

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 80 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung
 Außerdem: Puqpress verfügbar



EK43

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 98 mm
 Anwendungszweck: Espresso, Single Dose
 Optional: kleine Version & türkische Scheiben

mazzer



Mini Mod A

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 64 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung
 Optional: poliert, Filter Model



Jolly

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 64 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung
 Optional: Pro Version, poliert, IoT



Major V electronic

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 83 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung
 Optional: poliert, IoT, 900 oder 1400 rpm



Kony S electronic

Mahlwerk: konische Scheiben
 Durchmesser: ø 63 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung
 Standard: IoT



Robur S electronic

Mahlwerk: konische Scheiben
 Durchmesser: ø 71 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung
 Standard: IoT



Digital ZM Filter

Mahlwerk: flache Mahlscheiben
 Durchmesser: ø 83 mm
 Anwendungszweck: zeitbasierte Dosierung
 Standard: IoT

eureka



Mignon

Mahlwerk: Scheiben., konisch
 Durchmesser: ø 55 mm
 Anwendungszweck: Espresso, Single Dose
 Optional: Chromversion



Atom 60

Mahlwerk: Scheiben., konisch
 Durchmesser: ø 60 mm
 Anwendungszweck: Espresso, Single Dose
 Optional: Chromversion, kleiner Hopper



Atom 75

Mahlwerk: Scheiben., konisch
 Durchmesser: ø 75 mm
 Anwendungszweck: Espresso, Single Dose
 Optional: Chromversion, großer Hopper



Drogheria

Mahlwerk: Scheiben., konisch
 Durchmesser: ø 75 oder 85 mm
 Anwendungszweck: Single Dose
 Optional: Blow Up



ORO Mignon Single Dose

Mahlwerk: Scheiben., konisch
 Durchmesser: ø 65 mm
 Anwendungszweck: Single Dose
 Optional: Blow Up

Wally Milk

the pour is yours.



Wally Milk schäumt (Alternativ-) Milch ohne Verschwendung und mit minimalem Trainingsaufwand – die perfekte Ergänzung für eine schnelle Bedienung und eine konstante Getränkequalität. Wally Milk ist als zusätzlicher, automatisierter Milchaufschäumer mit allen Barmaschinen von

La Marzocco und Modbar sowie mit einer Vielzahl weiterer Maschinen kombinierbar. Es kann bis zu 20 Rezepte speichern, welche die gewünschte Temperatur und Schaum Stufe auf Knopfdruck abrufen. Wally Milk wird mit drei Milchkannen (250ml, 400ml und 700ml) gelie-

fert und erkennt dank der Infrarotsensoren automatisch, welche Kanne verwendet wird. Es ist ebenfalls möglich, weitere Kännchen zu nutzen.

(Voraussetzungen:
mattes Finish, 250ml -700ml)

Pro Touch Dampflanze

Isolierter Edelstahl verhindert Verbrennungen und reduziert Milchreste an der Lanze.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

24V Elektronik

Diese Elektronik bietet eine schnelle und leichte Maschinendiagnose.

Intelligente Plattform

Die bewegliche Basis neigt das Kännchen während der Zubereitung im idealen Winkel.

Vortex Steam Tip

Die Spitze der Dampflanze wurde speziell an die Anforderungen von Wally Milk angepasst.

Temperatursensor

Ein Infrarotsensor kontrolliert die genaue Temperatur während der Zubereitung.

Abstandssensor

Für eine schnelle Messung der Kännchengröße und des Abstands zur Milchoberfläche.

Eigene Rezepte

20 Speicherplätze für Wunschgetränke und verschiedene Milchsorten – auf Knopfdruck.

Einfacher Service

Schneller und leichter Zugang bei Service-Einsätzen.

Maschinenkompatibilität

Wally Milk kann mit einer Vielzahl von Maschinen kombiniert werden.

Lieferumfang

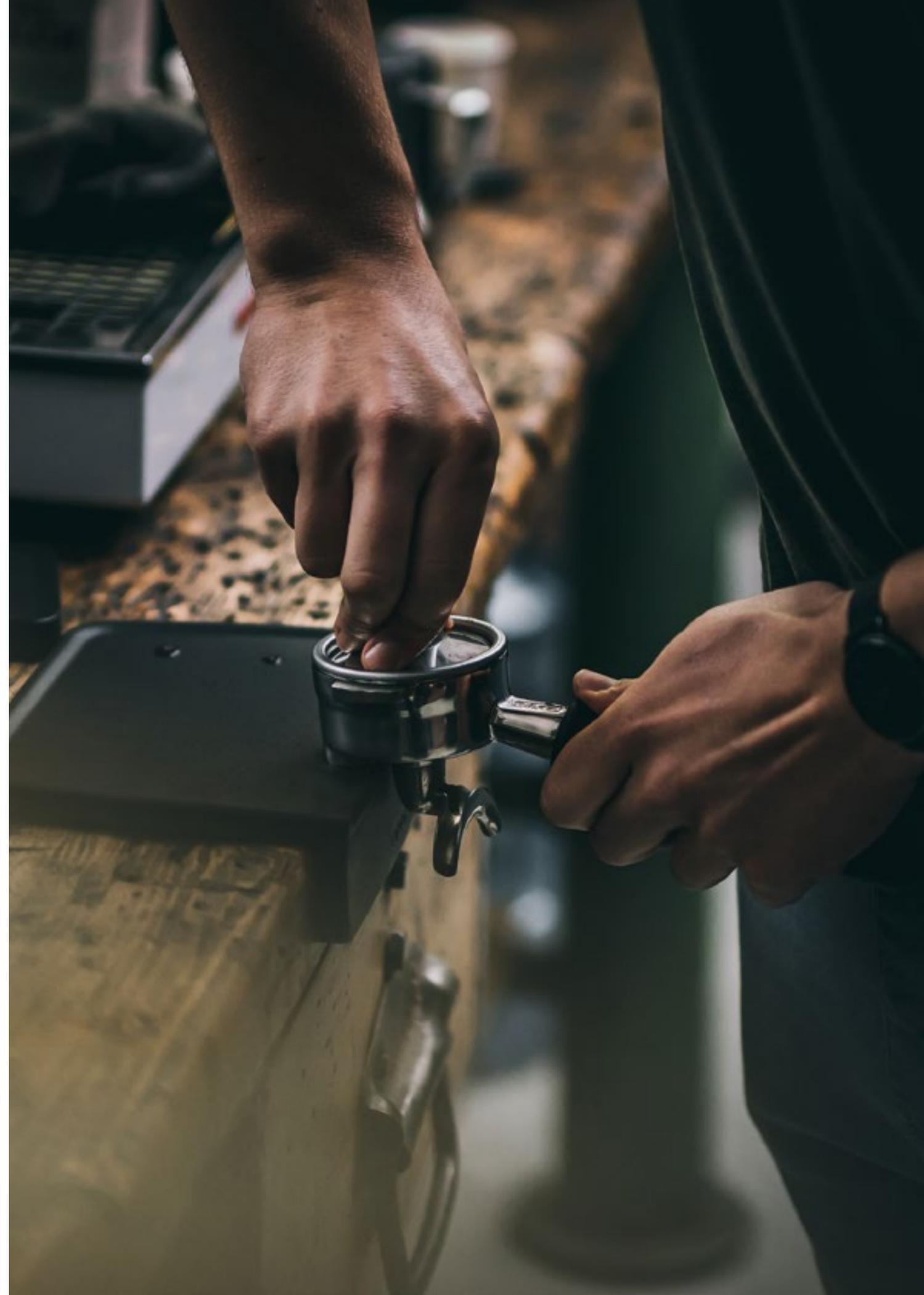
Wally Milk kommt standardgemäß mit drei Milchkännchen.

Spezifikationen

Höhe (cm/in)	49 / 19
Breite (cm/in)	22,5 / 9
Tiefe (cm/in)	32,5 / 13
Gewicht (kg/lbs)	10 / 22
Spannung	110V - 220V
Leistung	45 W

alles rund um die maschine

Zu einem perfekten Kaffeeerlebnis gehören neben einer guten Bohne, der richtigen Mühle samt Maschine auch noch peripheres Zubehör. Wir können Sie mit allem ausstatten was das Kaffeeherz höher schlagen lässt. Von edlen Tampern, über Milchkannen bis hin zu automatischen Milchsäumern wie das Wally System, beraten wir Sie gerne.



tamper

Manuell oder gar automatisiert für den optimalen Kaffeepuck



milch dosierungslösungen

Für den perfekten Arbeitsablauf der Kaffeezubereitung mit Milch



holzteile

Nicht nur haptisch, sondern auch optisch eine Veredelung der Maschine



barista zubehör

Tools, Accessoires & mehr für reibungslose Prozesse hin zur perfekten Tasse

la marzocco apps

nothing changed.
it just got easier.



home app

Funktionen und Benefits

Mit der Home App interagierst du mit deiner Maschine wie nie zuvor. Nutze dein Smartphone zur Anzeige und Steuerung und verbinde dich mit anderen Home Kunden weltweit. Dein Smartphone bietet dir ab sofort eine einfache und intuitive Steuerung der Maschinenparameter wie Temperatur und Präinfusion. Darüber hinaus dient es als Fernbedienung, um deine Maschine aufzuheizen, selbst wenn du nicht in der Küche stehst.

Funktionen im Überblick

- Remote Ein- und Ausschalten der Maschine
- Einstellen automatisierter On- und Offzeiten pro Tag
- Status und Steuerung der Kesseltemperatur
- Aktivierung und Zeiten der Pre-Brewing Phase
- Maschinenstatistik und Shot Zähler
- Einstellung der "Pulse" an der GS3

pro app

Funktionen und Benefits

Die neue La Marzocco Pro App ermöglicht Ihnen vereinfachten Zugriff auf die Einstellungen Ihrer Maschine. Mit nur einem Fingertouch können Sie Ihre Daten kontrollieren und die Qualität Ihres Espressos sichern.

Kommunizieren Sie mit Ihrer Maschine, indem Sie Ihr neues Gerät registrieren oder Ihre bestehende Maschine (PB, KB90, Stada AV) aktualisieren.

Funktionen im Überblick

- Einstellungen der Maschine können geändert werden, ohne die Espresso-Produktion zu unterbrechen
- Umfangreicher Einblick in Nutzungsdaten
- Zukünftig kann die Maschine durch Dienste von Drittanbietern besser an Ihre Bedürfnisse angepasst werden

LaMarzocco Home App



Jetzt Downloaden,
Maschine registrieren
oder upgraden!

LaMarzocco Pro App



Jetzt Downloaden,
Maschine registrieren
oder upgraden!

brita wasserfilter

kaffee beginnt mit gutem
wasser

Warum BRITA?

Individuelle, zuverlässige und hochwertige Wasseroptimierungs-Lösungen für Ihr Unternehmen. Die geheime Zutat für guten Kaffee ist wohl-schmeckendes Wasser.

Mit BRITA sparen Sie Zeit und Geld. Schützen Sie Ihre Geräte und minimieren Sie Ausfallzeiten. Glänzende und makellose Ergebnisse. Aus-nahmslos und überall.

BRITA ist konzipiert für eine einfache Wartung und Handhabung. Dank renommiertem Fach-wissen sorgt BRITA für eine ausgezeichnete Produktsicherheit und Langlebigkeit.

Das intelligente Wasserfilter-system PURITY C iQ

Das erste datengesteuerte Wasserfiltersystem. PURITY C iQ ist ein intelligentes Wasserfilter-system, das die wichtigsten Filterdaten transparent aufzeigt. Es ist eine Lösung, die mit einer Kombination aus Filter, Filterkopf und cloudbasiertem Online-Portal dabei unterstützt, mit präzisen Echtzeitdaten rechtzeitig die nötigen Maßnahmen für alle installierten Filterkartuschen zu ergreifen. So schützen Sie Ihre Geräte vor Verkalkung, sichern eine gleichbleibende Getränkequalität und redu-zieren effizient Servicekosten.

Vorteile im Überblick

- Verhindert Verkalkung
- Stets hervorragendes Wasser
- Perfekte Planungssicherheit



Auto Brew Ratio

KB90, Strada AV, GB5, Linea PB

Die Auto Brew Ratio wird mittels Präzisionswaagen ermittelt, die sich unterhalb jeder Brühgruppe befinden. Die Waagen sind mit der Steuerelektronik der Maschine vernetzt und beschenken dem Barista ein nie dagewesenes Maß an Konstanz, indem sie ihm die Steuerung der Portionsmengen ermöglichen. Die Auto Brew Ratio hat zwei Betriebsarten: den Gewicht-Modus und den Verhältnis-Modus.

$$\text{Brew ratio} = \frac{\text{Gewicht von trockenem Kaffee}}{\text{Gewicht des Getränks}}$$

Beispiel

Input = 14g trockener Kaffee
1:2 brew ratio
Output = 28g Getränk

Gewicht-Modus

Im Gewicht-Modus programmiert der Barista das gewünschte Gewicht der ausgegebenen Kaffeeportion. Er aktiviert die Brühgruppe, indem er eine der vorprogrammierten Wahltasten für das Portionsgewicht drückt. Die Maschine startet daraufhin den Brühvorgang und bricht ihn selbstständig ab, sobald das gewünschte Portionsgewicht erreicht ist.

Verhältnis-Modus

Im Verhältnis-Modus gibt der Barista das gewünschte Brühverhältnis in die Maschine ein. Vor dem Einleiten des Brühvorgangs stellt er den befüllten und getampten Siebträger auf die in die Abtropfschale integrierte Waage, so dass die Maschine das Gewicht der gemahlene Kaffeeportion bestimmen kann. Der Barista setzt dann den Siebträger in die Maschine ein und startet den Brühvorgang, indem er eine der vorprogrammierten Brew-Ratio-Tasten drückt. Die Maschine stoppt den Brühvorgang selbstständig, sobald das gewählte Brühverhältnis erreicht ist.

Drip Prediction

KB90, Strada AV, GB5, Linea PB

Bei Geräten des Modells, auf denen ABR installiert ist, besteht die Möglichkeit, das Instrument der Drip Prediction einzusetzen. Die Drip Prediction verbessert sowohl die Genauigkeit als auch die Handhabbarkeit des ABR-Systems. Bisher war es so, dass der Barista für ein korrektes Wiegeresultat einen "Tropf-Ausgleichsfaktor" in Anschlag bringen musste. Das ist ein festgelegter Faktor, den die Maschine nutzt, um das Gewicht der paar Tropfen zu interpolieren, die nach Beendigung des Brühvorgangs noch in die Tasse fallen.

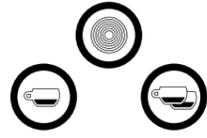
Die Drip Prediction versetzt die Software des Geräts in die Lage, die Durchflusskurve jeder gebrühten Espressoportion zu analysieren und den weiteren Verlauf des Brühvorgangs einschließlich des Nachtropfens zu berechnen; die Maschine kann dann den Brühvorgang antizipierend im richtigen Moment abbrechen. Die Eingabe eines Korrekturfaktors für das Nachtropfen kann damit entfallen, desgleichen die Festlegung unterschiedlicher Korrekturfaktoren für unterschiedliche Brühprogramme. Das wiederum bedeutet, dass der Barista nur noch auf die Eingabe des Gewichts oder des Brühverhältnisses und auf die Justierung des Mahlgrads zu achten braucht.

beispiele von brühverhältnisse für espressokaffee

	trockene kaffeebohnen gramm			getränke gramm			empfohlenes brühverhältnis (trocken/flüssig)	durchschnittliches in ml (inkl. Crema)
	niedrig	mittel	hoch	klein	mittel	groß		
ristretto ☕	16	17	18	21	23	25	1:1,3	38
normal ☕	16	17	18	32	34	36	1:2	58
lungo ☕	16	17	18	48	52	56	1:3	78

Bitte beachten: die Abbildungen oben basieren auf 17g mit einem Doppelsieb.





AV Auto-volumetrische Steuerung

Strada, KB90, GB5, Linea PB, Linea Classic, GS3

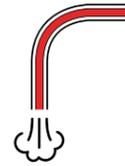
Die auto-volumetrische Steuerung gibt dem Barista die Möglichkeit, die verfügbaren Tasten, die entweder auf der Bedienleiste (KB90, Linea PB, Linea Classic, GS3 AV) oder direkt über der Brühgruppe (Strada AV) angebracht sind, mit Voreinstellungen für unterschiedliche Wassermengen zu programmieren; aus diesen ergeben sich dann unterschiedliche Brühvarianten und entsprechende Espressovarianten vom Ristretto bis zum Lungo, von der einfachen bis zur doppelten Portion. Ein (Durchflussmessgerät) Flowmeter ermittelt, welche Menge Wasser durch die Brühgruppe fließt, und bricht den Brühvorgang ab, sobald das vorprogrammierte Portionsvolumen erreicht ist.



EE Halbautomatische Steuerung

Strada, GB5 S, Linea Classic, Linea Mini

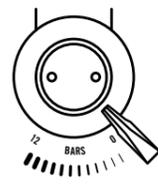
Die halbautomatische Steuerung ist in zwei unterschiedlichen Versionen verfügbar: in Form eines über der Brühgruppe montierten Paddles (bei Strada EE und Linea Mini) oder als Taste auf der Bedienleiste (bei GB5 and Linea Classic). Die Abkürzung "EE" steht für eine Funktion, die es dem Barista erlaubt, den Brühvorgang manuell zu starten und zu stoppen, wenn die vorgesehene Kaffeemenge in der Tasse ist. Die halbautomatische Steuerung kann auch so programmiert werden, dass dem manuellen Starten des Brühvorgangs eine automatische Präinfusion vorangeht.



Dampfpflanze Pro Touch

Leva, Strada, KB90, Linea PB X, GB5 X, GS3 + Linea Mini Als Option

In dem Bestreben, die Geräte immer bedienerfreundlicher und ergonomischer zu machen, hat La Marzocco seit 2016 Zug um Zug die Pro-Touch-Technologie eingeführt. Dampfpflanzen des Typs Pro Touch basieren auf einem innovativen Rohr-in-Rohr-System aus rostfreiem Stahl: hochoverhitzter Dampf strömt dabei durch das innere Rohr, während das äußere Rohr dank Wärmeisolierung anfassbar kühl bleibt, ohne deshalb in seiner Funktionalität einer herkömmlichen Dampfpflanze nachzustehen.



EP Elektronisches Paddle

Strada

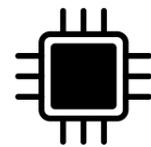
Elektronisch gesteuerte Getriebepumpen ermöglichen eine präzise, direkte Einstellung des Drucks. Dabei wird die Motordrehzahl mittels der klassischen Paddle-Schnittstelle von La Marzocco geregelt. Das elektronische Paddle verschafft dem Barista, der es manuell bedient, in jeder Phase des Brühvorgangs die absolute und direkte Kontrolle über den Druck. Dank der bei der Strada realisierten EP-Technik ist es möglich, Druckprofile zu programmieren und zu reproduzieren.

ECO

ECO Mode

Leva, Strada AV, KB90, GB5, Linea PB

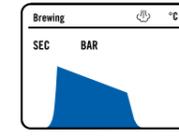
Die Modelle, die über diesen Modus verfügen, können in einen "Standby"-Zustand umschalten und damit Strom sparen. Der Barista kann diesen Modus programmieren und festlegen, nach wie vielen Leerlauf-Minuten (zwischen 0 und 120) die Maschine auf „Standby“ umschaltet; die Wassertemperatur im Kessel darf dann sinken (allerdings um nicht mehr als 20°C). Das spart Energie und belässt dem Barista trotzdem noch die Chance, den nächsten Brühvorgang zügig zu starten, ohne die mehrminütige Aufwärmzeit, die bei einem Kaltstart der Maschine fällig wäre.



La Marzoccos Elektronik

KB90, Leva, Strada AV, GB5, Linea PB

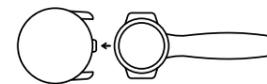
La Marzocco begann 2013 mit der Entwicklung einer eigenen Maschinen-Elektronik. Alle Geräte, die die Firma seither auf den Markt gebracht hat, sind mit einer elektronischen Steuerung ausgerüstet, die ein intuitives Programmieren durch den Bediener fördert und auf einem digitalen Anzeigedisplays Hinweise und Echtzeitdaten über Betriebszustände und – abläufe ausgibt: Brühdauer, Durchflussrate, Gewicht der Tassenfüllung (bei mit Auto Brew Ratio ausgestatteten Geräten), Firmware-Updates, Boilertemperaturen, Systemmeldungen.



Live Pressure Visualization

Leva X

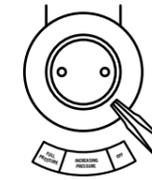
Bei der Leva X gibt es für jede Brühgruppe ein eigenes grafisches Anzeigedisplays. Darauf werden während des Brühvorgangs Informationen zu Präinfusions-Druck, Brühdruk und Zeitdauer in visualisierter Form angezeigt. Sobald der Kaffee ausgegeben ist, zeigt das Display die Druckkurve und diverse Parameter in visueller Darstellung an. Die Maschine kann für jede Brühgruppe bis zu vier vorhergehende Visualisierungen speichern, die der Barista über die aktuelle Grafik legen kann, um daraus Erkenntnisse zu gewinnen.



Siebträgersystem Straight In

KB90

Diese Innovation dient dem Ziel, den Bewegungsablauf beim Einsetzen des Siebträgers zu vereinfachen und den dafür benötigten Kraftaufwand des Baristas um den Faktor 12 zu reduzieren, mit dem Ergebnis gesteigerter Leistungsfähigkeit und deutlicher Arbeitserleichterung. In Lokaltäten mit hohem Kundenaufkommen muss der Barista flink und effizient arbeiten, um selbst zu Stoßzeiten die Kundschaft schnell mit Kaffeespezialitäten zu versorgen.



MP Mechanisches Paddle

Strada, Linea PB, Linea Classic, GS3

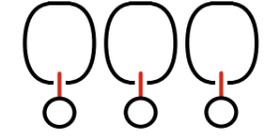
Das neue konische mechanische Paddle geht auf die ursprünglich in der La Marzocco GS – der ersten Dualboiler-Espressomaschine mit gesättigten Brühgruppen (1970) - verbaute mechanische Brühgruppe zurück. Dieses konische Paddle sorgt mittels einer integrierten Drossel für eine durchgehende Kontrolle von Flussrate und Druck in der Phase vor dem vollen Druckaufbau. Das neue konische Paddle steuert die Präinfusion, während die Rotationspumpe bereits mit vollem Druck arbeitet. Der Barista kann daher bei einer Brühgruppe das Vorbrühen einleiten, während die zweite Brühgruppe schon im Brühvorgang ist.



USB

KB90, Leva, Strada AV, GB5, Linea PB

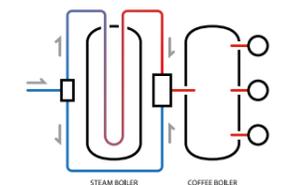
Unsere Geräte sind mit einem USB-Anschluss ausgestattet, der sich im Bereich der Elektronikbox befindet. Das macht es einfach, etwa Firmware-Updates durchzuführen, ohne dass man das Gerät ausschalten oder die Abdeckung der Elektronikbox abschrauben müsste. Es ist empfehlenswert, die Firmware regelmäßig auf den neuesten Stand zu bringen, damit man stets das volle elektronische Potential der Geräte ausreizen kann.



Separate Kessel

Leva X, Strada, KB90, Linea PB X, GB5 X

Die Maschine ist mit separaten Kesseln für jede ihrer Brühgruppen ausgestattet. Das gibt dem Barista die Möglichkeit, jeder Brühgruppe eine eigene Temperatur zuzuordnen, und das wiederum heißt, dass er Kaffeespezialitäten, die unterschiedliche Brühtemperaturen benötigen, nebeneinander aus ein und derselben Maschine beziehen kann. Außerdem kann er bei dieser Konfiguration in Phasen geringen Kundenaufkommens einen der separaten Kessel abschalten, was die Energieeffizienz des Geräts erhöht.



Vorwärmer

Leva X, Strada, KB90, GB5 X, Linea PB X, GS3, Linea Mini

Eine dynamische Vorwärm-Vorrichtung stellt sicher, dass frisches Wasser, das als Ersatz für das für den Brühvorgang abgepumpte Wasser in den Brühkessel nachströmt, immer genau 75°C heiß ist; dies sorgt für nur geringe Temperaturschwankungen in den Kesseln. Das aus der Leitung kommende Kaltwasser durchströmt eine Röhre, die durch den Dampfkessel führt und exakt dessen Länge hat. Kaltwasser wird dann mit aus dem Vorwärmer gezapftem Wasser, das heißer als 75°C ist, exakt in dem Verhältnis gemischt, das zur Solltemperatur führt.



la marzocco

handmade in florence

la marzocco by espressolutions
eine Division der Studer Austria GmbH
Lemböckgasse 47a, 1230 Wien
t. +43 1 865 167 616 | FN 125367p
office@lamarzocco.at | www.lamarzocco.at

Alle Spezifikationen können jederzeit ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
Studer Austria GmbH © 2021

