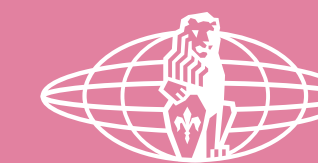


# linea

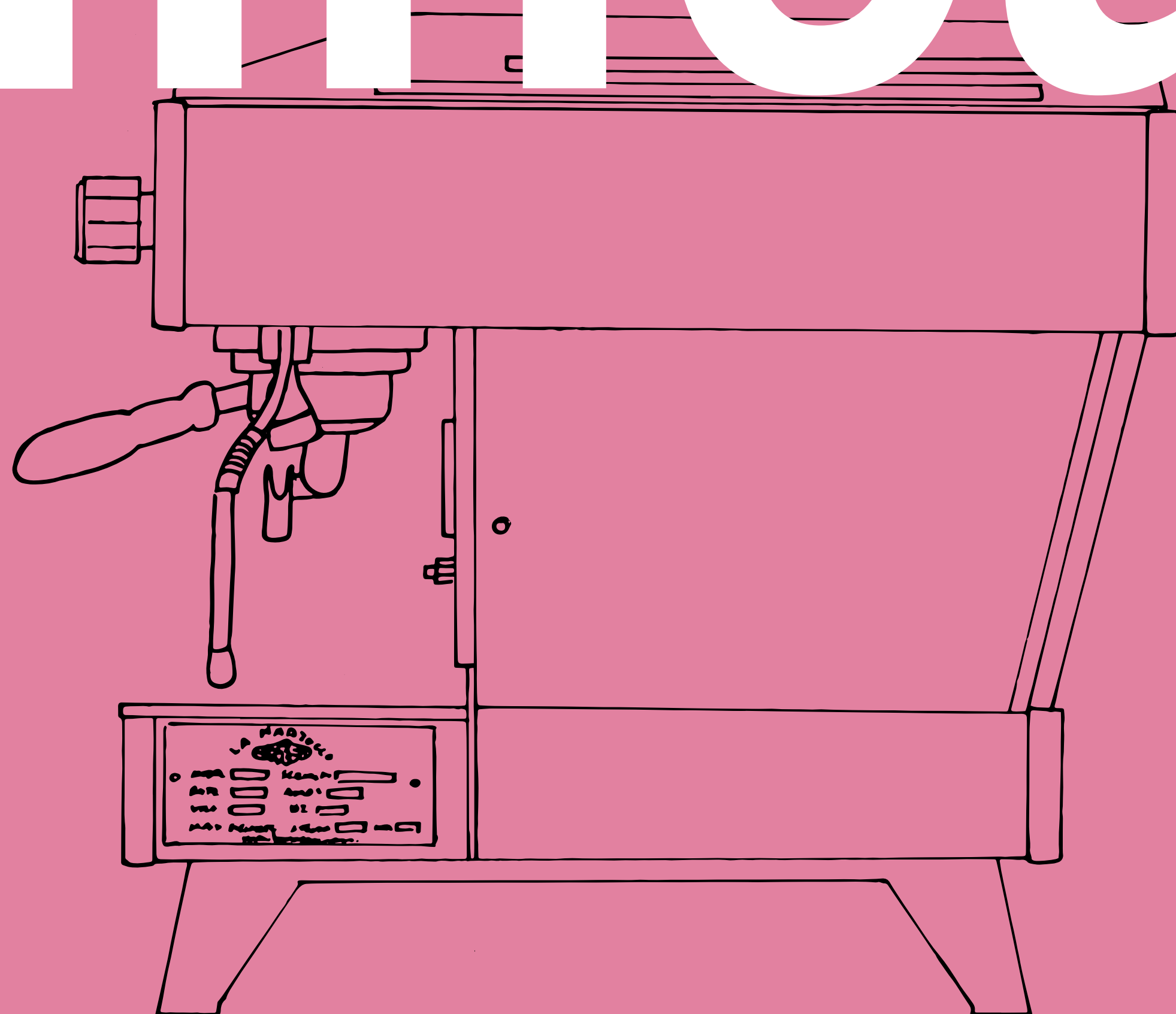
# pb



la marzocco

handmade in florence

línea comercial



R.A.



configuración LM



# sistema de doble caldera

las calderas separadas optimizan la preparación del espresso y la producción de vapor.

# grupos saturados

asegura una estabilidad térmica inigualable, infusión tras infusión.

# paleta cónica

una función que hace que el albarista realice la pre-infusión en un grupo mientras el otro extrae café. este sistema dinámico permite al operador reducir el desvío de agua para una extracción más equilibrada.



## especificaciones

altura (cm/in)  
amplitud (cm/in)  
profundidad (cm/in)  
peso (kg/lbs)  
voltaje  
vataje (min)  
vataje (max)  
capacidad de la caldera de café (l)  
capacidad de la caldera de vapor (l)

## 2 grupos

53.3 / 21  
71 / 28  
59 / 23  
61 / 135  
220V bifásica  
3750  
5450  
3.4  
7

## 3 grupos

53.3 / 21  
95 / 38  
59 / 23  
77 / 170  
220V bifásica  
4930  
7240  
5  
11

# especificaciones técnicas

[descarga la ficha técnica aquí](#)

## 2 grupos

3 - 17g filtro  
1 - 14g filtro  
1 - tamper  
2 - filtro ciego  
2 - portafiltro doble  
barista light  
patas altas

## 3 grupos

3- 17g filtro  
1 - 14g filtro  
1 - tamper  
3 - filtro ciego  
3 - portafiltro doble  
barista light  
patas altas

# kit de accesorios



nada cambió.  
simplemente se  
hizo más fácil.

describe la aplicación la marzocco

 Download on the  
App Store

 GET IT ON  
Google Play



línea pb

línea comercial