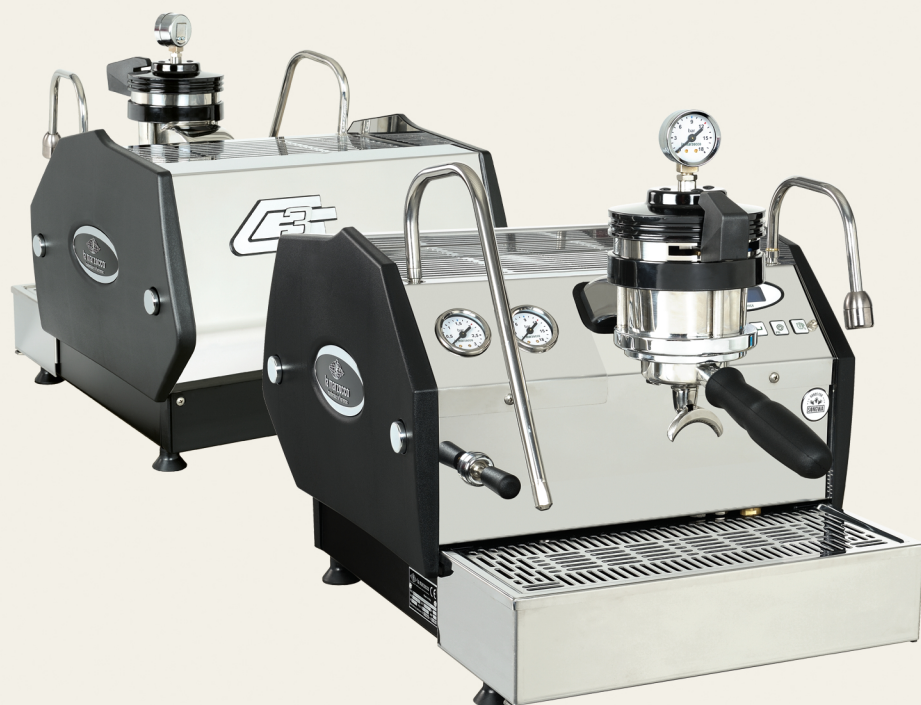


gs3 mp

اسپرسوسازی در کلاس حرفه‌ای برای محیط کار و خانه

این دستگاه مجهز به پیشرفته‌ترین فن‌آوری لامارزوکو، برای خانه و محل کار تولید شد. GS3 از سیستم پایداری دما که در دستگاه Strada استفاده شده است بهره می‌برد که شامل پیش‌گرمایش و کنترلر PID دیجیتال است. این ویژگی‌ها در کنار هدرگروپ‌های اشباع، دو بویلر اصلی و نمایش‌گر دیجیتال، شرایط را برای عصره‌گیری حرفه‌ای با بالاترین کیفیت، آن هم در محیط خانه، فراهم می‌کند.



ویژگی‌های دستگاه

دو بویلر اصلی دو بویلر مجزای اصلی برای بهینه‌سازی در فرایند عصره‌گیری، فوم‌گیری و استفاده از آب جوش دستگاه به‌صورت همزمان	بویلرهای عایق‌بندی شده کاهش مصرف انرژی و کمک به ثبات دما	حالت اقتصادی امکان برنامه‌ریزی جهت ورود به حالت استندبای و بهبود بهره‌وری انرژی
۲ عدد PID (عصره‌گیری و استیم‌وند) کنترل دمای بویلرهای عصره‌گیری و استیم‌وند به‌صورت الکترونیکی	پمپ داخلی پمپ خودکار بدون به‌خطر انداختن عملکرد دستگاه	پدال مخروطی بهبود طول عمر و افزایش بهره‌وری ویژگی فشار
هدرگروپ‌های اشباع ثبات دمایی بی‌نظیر در ساعات اوج کارکرد روزانه	مخزن آب مخزن آب ۳/۵ لیتری مستقل بدون نیاز به لوله‌کشی	فشارسنج پریسکوپی نمایش و کنترل فشار لحظه‌ای اعمال‌شده توسط دسته‌ی مخروطی بر بستر قهوه
نمایش‌گر گرافیکی تنظیم مولفه‌های دستگاه از طریق صفحه‌نمایش	محدودکننده‌ی جریان آب جلوگیری از تشکیل پوسته، جرم و فرسایش بویلر آب	قابل سفارشی‌سازی سفارشی‌سازی پنل‌های کناری، سر هدرگروپ، پدال، دسته‌ی استیم‌وند و پورتافیلترها

مشخصات

تک‌گروپ	ارتفاع (سانتی‌متر/اینچ)
۳۵/۵ / ۱۴	
عرض (سانتی‌متر/اینچ)	۴۰ / ۱۶
عمق (سانتی‌متر/اینچ)	۵۳ / ۲۱
وزن (کیلوگرم/پوند)	۳۴/۵ / ۷۶/۱
ولتاژ	تک‌فاز ۲۲۰ ولت
	تک‌فاز ۱۱۰ ولت
حداقل توان (وات)	۱۶۲۰
حداکثر توان (وات)	۲۳۰۰
حجم بویلر عصره‌گیری (لیتر)	۱/۵
حجم بویلر استیم‌وند (لیتر)	۳/۵



la marzocco
handmade in florence



saba supply
food service equipment

www.sabasupply.com
info@sasupply.com