

linea pb

Linea PB 由 Piero Bambi 设计并以他的名字命名，将性能、可靠性和工艺提升到了一个全新的水平。

稳定耐用的冲煮平台 ——
一代经典，数字化再生

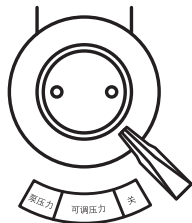
Linea PB 采用了标志性的 La Marzocco 抛光不锈钢机身，简洁的线条和低调的轮廓，配备了用户友好的操作软件，使得咖啡师能够对温度、冲煮水量、热水出水量、自动反冲洗等功能进行直观的控制。Linea PB 上低调的轮廓和较大的工作区域使得其更具实用性，同时保持了经典的意大利设计。



la marzocco

handmade in florence

Linea PB 功能及规格



机械拨杆

如今，我们新款的机械拨杆使用了全新的锥形阀系统。在达到最大泵压之前，该系统通过一个内置的节流孔，来实现对水流量和萃取压力的渐进控制。当叶轮泵全力运转时，咖啡师可以通过机械拨杆来控制预浸泡压力，从而实现当其中一个冲煮头在进行预浸泡的同时，其他冲煮头正在进行全压萃取。咖啡师可以利用这个动态系统来减少萃取过程中的通道效应，从而实现更均匀的咖啡萃取。

PID (咖啡和蒸汽)

可以通过电子系统控制咖啡和蒸汽锅炉温度。

双锅炉

咖啡及蒸汽锅炉独立加热以达到更稳定的咖啡冲煮及蒸汽效果。

饱和式冲煮头

确保卓越的热稳定性，即使连续出杯。

冲煮头盖

在冲煮过程中热水不会流出咖啡锅炉，消除了不稳定性。

节能模式

可以通过编程使其进入待机模式，提高能源利用效率。

红宝石限流器

红宝石限流器能够抗结垢与腐蚀。

数字显示

直观的程序设置，让咖啡师能够更方便地调整咖啡机参数。

USB

使得用户能够更新固件。

手柄与精密粉碗

不锈钢手柄与精密粉碗能提高出品质量和一致性。

温盘杯*

保证杯子维持适宜的温度。

咖啡师灯*

Led 照明可以让咖啡师专注于咖啡和萃取。

高脚*

使得您能够轻松接触机器底部。

* 特殊订单

| | 双头 | 三头 | 四头 |
|------------|------------|------------|------------|
| 高度 (厘米/英寸) | 53.3 / 21 | 53.3 / 21 | 53.3 / 21 |
| 宽度 (厘米/英寸) | 71 / 28 | 95 / 37.4 | 119 / 46.9 |
| 深度 (厘米/英寸) | 59 / 23 | 59 / 23 | 59 / 23 |
| 重量 (千克/磅) | 61 / 134.5 | 77 / 169.8 | 117 / 258 |
| 电压* | 220V 单相 | 220V 单相 | 220V 单相 |
| 功率 | 4600W | 6100W | 8000W |
| 咖啡锅炉容量 (升) | 3.4 | 5 | 6.8 |
| 蒸汽锅炉容量 (升) | 7 | 11 | 15 |

*电压可选配380V 3相，详情请咨询销售。

La Marzocco 中国分公司 | 拉玛瑞科商贸 (上海) 有限公司

地址: 上海市静安区铜仁路258号九安广场银座10D, 200040

销售电话: +86 21 6249 9786 | 售后服务电话: 400 - 178 - 9912 | 传真: +86 21 5266 9903

邮箱: sales@lamarzoccochina.com | 网址: <http://china.lamarzocco.com> | 微博: LaMarzoccoChina

