

# kb90

Dotée d'une efficacité accrue dans la production de boissons, la KB90 réduit la fatigue et augmente la qualité du service.

**straight in, une nouvelle référence en matière de performances des cafés à forts volumes.**

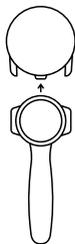
La KB90 est la toute dernière évolution dans la forme de la ligne PB. Elle est conçue spécialement pour augmenter la vitesse du service dans les cafés à plus forts volumes, tout facilitant la vie du barista grâce à un déroulement amélioré du travail. Marzocco a redessiné le système porte-filtre dans le but d'améliorer l'efficacité du déroulement de travail et de réduire la fatigue du poignet de l'utilisateur. L'efficacité peut également être améliorée grâce au rinçage du groupe à la vapeur (Steam Flush): après chaque extraction, un jet de vapeur de la tête du groupe est suivi d'un rinçage à l'eau chaude, afin de garder la machine propre même durant les pires heures de pointe. Cette fonction innovante réduit les notes aromatiques désagréables qui se dégagent d'un groupe non rincé. La KB90 permet un nouveau niveau d'expression dans la conception de la machine. Les panneaux ont été conçus dans l'optique de la création virtuelle d'une combinaison infinie de personnalisations.



**la marzocco**

handmade in florence

# kb90 caractéristiques et spécifications



## Porte-filtre Straight-in

Il a été dessiné pour simplifier les mouvements nécessaires pour insérer le porte-filtre et réduire de 12 fois la fatigue du barista en vue d'une performance encore plus importante et d'une facilité d'utilisation quotidienne. Les environnements à haut volume de café exigent qu'un barista travaille vite et bien pour produire des boissons au cours des périodes les plus intenses de la journée. Facile à manœuvrer, le Système porte-filtre Straight-in peut atténuer considérablement les lésions dues aux mouvements répétitifs, ce qui améliore le déroulement naturel du travail et la production du barista.

### Chaudières doubles

Des chaudières séparées optimisent le brassage et la production de vapeur.

### Chaudières indépendantes

Des chaudières séparées pour chaque tête de groupe permettent au barman d'optimiser la température de chaque café.

### Double PID (café et vapeur)

Vous permet de contrôler électroniquement la température du réservoir de vapeur et de café.

### Groupes saturés

Assurent la stabilité thermique inégalée, tasse après tasse.

### Buses à vapeur Pro Touch

Buses à vapeur à hautes performances, froides au toucher.

### Steam Flush

Maintenez le groupe propre par un jet de vapeur et un rinçage à l'eau chaude.

### Système de stabilité thermique

Au fur et à mesure que l'eau passe à travers chaque élément, la température se stabilise.

### Chaudières isolées

Réduisent la consommation d'énergie tout en contribuant à la stabilité de la température.

### Soupape de vapeur modifiée et facile à l'emploi

Elle est conçue de façon que la soupape soit accessible directement du panneau avant

### Économiseur Eau chaude

Vous permet d'affiner la température de l'eau du robinet pour le thé.

### USB

Rend possible la mise à jour du firmware.

### Affichage numérique

La programmation intuitive facilite le réglage des paramètres de la machine.

### Mode Éco

Peut être programmé pour entrer en mode veille, améliorant ainsi l'efficacité énergétique.

### Barista Lights

L'illumination à led permet au barista de focaliser son attention sur l'extraction et sur la tasse.

### Doses programmables

L'auto-volumétrie assure la répétabilité et la cohérence des réglages de grand volume.

### Pieds Hauts\*

Il simplifie l'accès sous la machine.

### Chauffe-tasses\*

Maintient les tasses d'espresso et de cappuccino chaudes de façon homogène et à une température appropriée.

\* Commande spéciale

## 2 Groupes

## 3 Groupes

Hauteur (cm/in)	45 / 17,5	45 / 17,5
Largeur (cm/in)	81 / 32	105 / 41,5
Profondeur (cm/in)	62 / 24,5	62 / 24,5
Poids (kg/lbs)	77 / 170	101 / 223
Voltage	200V mono/triphasé	200V mono/triphasé
	220V mono/triphasé	220V mono/triphasé
	380V triphasé	380V triphasé
Watt	5400 (200V)	7300 (200V)
	5700 (220/380V)	7800 (220/380V)
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3
Chaudière Vapeur (litres)	7	11