

Lamarzocco GS3新款压力表单头咖啡机

产品名称	Lamarzocco GS3新款压力表单头咖啡机
公司名称	深圳市永美天诚贸易有限公司
价格	55000.00/台
规格参数	品牌:LAMARZOCCO 型号:GS3 尺寸:355*400*530MM
公司地址	深圳市龙岗区坂田五和大道南2号万科星火ONLINE7栋131-133
联系电话	0755-27616687 13428940636

产品详情

la marzocco始于1927年，由giuseppe和 bruno bambi创立于意大利的佛罗伦萨，这里是意大利文艺复兴的发源地，也是盛产天才的地方，如列奥纳多·达·芬奇、米开朗基罗和布鲁内列斯基，他们创造的一些艺术作品跻身世界之最。la marzocco之所以获得享誉世界的美名，最恰当的说法是因为其凭靠对细节的高度关注，制造出美观、优质、工艺精湛且设计独特的咖啡机。1939年，la marzocco开发出了第一台配备了卧式锅炉的咖啡机，并取得了专利，现已成为行业标准。这是一系列重大创新中的第一步，随后还开发出了配备饱和冲煮头的双锅炉系统。la marzocco保持着不断探索高质量和卓越可靠性的传统与热情，使其在行业中脱颖而出，经久不衰。即使在今天，仍然有高度专业化的人员在监督每台机器在每一阶段的生产，这些机器均按照每一个客人的要求进行手工打造。正因如此，八十多年来，giuseppe bambi的丰富经验和职业自豪感仍能熠熠生辉。

la marzocco gs3 mp 2017款升级strada mp冲泡头。配置一步到位，再也不用纠结升级配件了

蒸汽棒升级为防烫材质，使用更加放心，安全

mp升级压力表主要作用：1.显示实时萃取压力变化。多数咖啡机显示的都是萃取的泵压压力，并不是手柄中咖啡粉饼的萃取压力。比如粉粗粉少，粉饼萃取压力可能是7-8bar；比如粉细粉多，粉饼萃取压力可能是10-11bar。如今终于可以真正知道萃取压力是多少啦！这个意义太重要了。

2.萃取行程的预判。比如萃取30秒，这期间萃取压力是一直在变化的，即使是稳压萃取的咖啡机也是。伴随萃取率逐渐提升，粉饼阻力逐渐减低，萃取压力会逐渐减少。每个咖啡师判断萃取结束都有自己的技巧，看颜色，看流体状态，看称，看时间，看体积，看心情~其实看压力也可以。比如：萃取压力由9bar=130.5psi降低到8.5bar时停止萃取。咖啡萃取率达到20%+-0.5%以上结论基于使用固定咖啡豆，粉量误差0.5g，萃取10次结果。所以稳定espresso品质，又多一条技巧。看压力~

gs3基本参数：

蒸汽锅炉：3.5l

咖啡锅炉：1.5l

功率：2100w

尺寸：355*400*530mm

电压：220v

重量：33kg

特点展示：

- 1.液晶显示屏和按钮编程界面，更直观地调整机器参数。pid温度控制，冲煮温度精确到 ± 0.5
- 2.配置不锈钢双锅炉系统
- 3.装置商业流量泵饱和式冲泡头确保连续冲泡稳定性，设定预加热系统，进入咖啡锅之前进行预加热，提高效率
- 4.人性化设置的不锈钢手柄及精密粉碗
- 5.mp（mechanical paddle）机械浆式冲泡控制，通过控制机械浆控制三段萃取压力变化，便于调整者espresso不同层次甜度、风味、口感及平衡度。
- 6.蒸汽锅炉及水泵压力表
- 7.可选配钢化玻璃侧板，彰显内部工艺

我们的服务体系：

- 1、从订制到直销的快速通道
- 2、原厂安装技术支持
- 3、极速维修服务
- 4、为每一位客户建立详细的维护保养档案，制订专属检修计划

深圳永美天诚贸易有限公司，常年备有现货，并设有实体展厅，

欢迎实地进行体验。