ATMP

ATMP

linea classic

une union de la simplicité et de l'élégance qui ne passe jamais de mode.

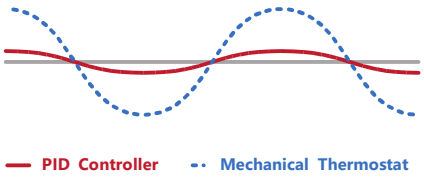
Machine authentique et éprouvée, la Linea assure une fiabilité dans les environnements de grand volume et convient parfaitement à votre nouveau café, bar ou restaurant.

Soigneusement conçue pour se fondre dans n'importe quel environnement, la Linea Classic avec son système à double chaudière, ses groupes saturés et son contrôleur PID, est une œuvre d'art au design linéaire et revêtue d'acier inoxydable poli et qui inclut des porte-filtres en acier inoxydable et des paniers à la précision avancée. Ses lignes nettes et son charme simple meublent de nombreux cafés, torréfacteurs et chaînes dont les noms ont défini l'industrie spécialisée du café et ont encouragé le développement de l'industrie spécialisée du café dès 1990.

la marzocco

handmade in florence

linea classic caractéristiques et spécifications



PID

Le contrôle PID utilise un algorithme pour réguler quand et pour combien de temps la résistance entre en fonction à l'intérieur de la chaudière café. Le PID permet une régulation d'énergie plus stable et efficace. Avec ce niveau de contrôle, la variation de température est considérablement réduite, permettant une meilleure stabilité thermique. Le barista peut régler la température de la chaudière café à une valeur numérique précise, en utilisant un simple clavier sans besoin de démonter les panneaux de la machine.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

PID

Permet de contrôler électroniquement la température de distribution de l'espresso.

Groupes Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

Porte-filtres et Filtres de Haute Précision

Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

Chauffe-tasses*

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

Tasses Hautes*

Permet aussi d'utiliser la machine avec des gobelets hauts à emporter.

Barista Lights*

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

Bloc de Touches Avec Chronomètre*

Bloc de touches avec temporisateur de distribution numérique pour surveiller le temps d'extraction (seulement sur la version AV).

Pieds Hauts*

Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

* Option sur commande.

---

	1 Groupe	2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
Hauteur (cm/in)	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18	45,5 / 18
Largeur (cm/in)	49 / 20	69 / 28	93 / 376100	117 / 46
Profondeur (cm/in)	56 / 22	56 / 22	56 / 22	56 / 22
Poids (kg/lbs)	41 / 90,4	51 / 112,4	66 / 145,5	83 / 183
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
		380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	2500	3600	4800	6800
Watt Optionnels	-	4600	6100	8000
Chaudière Café (litres)	1,8	3,4	5	6,8
Chaudière Vapeur (litres)	3,5	7	11	15

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

linea pb

un appareil à toute épreuve - capturant le passé, prévoyant l'avenir.

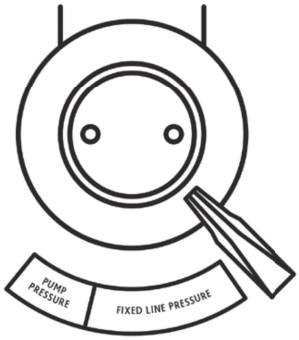
La Linea PB, conçue et nommée ainsi en reconnaissance de Piero Bambi, présente un nouveau niveau de performance, fiabilité et dextérité.

La Linea PB se caractérise par l'emblématique corps en acier inoxydable poli de La Marzocco, agrémenté de lignes simplifiées et d'un profil plus bas. Elle est munie d'un logiciel d'interface exclusif et convivial qui offre au barista un contrôle direct sur la température de la chaudière, le volume d'extraction, la dose du robinet d'eau chaude, le remplissage automatique ainsi que d'autres options. Le profil plus bas de la Linea PB et la surface de travail plus grande rendent la machine pratique, sans pour autant renoncer au design italien apprécié dans le monde entier.

la marzocco

handmade in florence

linea pb caractéristiques et spécifications



Commande mécanique
La commande mécanique s'inspire du groupe mécanique utilisé originellement sur la machine La Marzocco GS, première machine espresso à double chaudière et groupe saturé (1970). Ce système à vanne manuelle permet au barista de mouiller le café avec de l'eau en basse pression (pression du réseau), avant d'appliquer les 9 bars de pression. Bien que complexe, ce système dynamique permet au barista d'avoir un contrôle sur la variable de la pré-infusion et de réduire le phénomène de «tunnel» pour une extraction plus équilibrée.

Double PID (café et vapeur)
Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Technologie à Double Chaudière
Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Groupes Saturés
Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

Groupe dessiné par Piero
L'eau ne sort jamais de la chaudière pendant l'extraction, éliminant toute instabilité thermique.

Mode Éco
Permet de configurer la machine en mode attente de manière à réduire la consommation électrique.

Gicleur en rubis
Les gicleurs en rubis résistent à la corrosion et à l'encrassement.

Afficheur Numérique
Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

USB
Pour mettre à jour facilement le firmware de la machine.

Porte-filtres et Filtres de Haute Précision
Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

Chauffe-tasses*
Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

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

Pieds Hauts*
Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

* Option sur commande.

	2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
Hauteur (cm/in)	53,3 / 21	53,3 / 21	53,3 / 21
Largeur (cm/in)	71 / 28	95 / 37,4	119 / 46,9
Profondeur (cm/in)	59 / 23	59 / 23	59 / 23
Poids (kg/lbs)	61 / 134,5	77 / 169,8	117 / 258
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	4600	6100	8000
Chaudière Café (litres)	3,4	5	6,8
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

gb5

ingénierie élégante avec contrôle supérieur de la température.

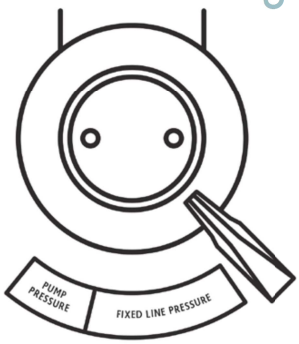
La gb5 a redéfini la norme de stabilité de température dans un équipement moderne d’espresso.

Munie d’une carte CPU et conçue pour un contrôle supérieur de la température, la gb5 associe des lignes gracieuses et des courbes harmonieuses avec des avancées technologiques puissantes, dans le respect du design et de l’esprit classique de La Marzocco.
La machine est le compagnon discret de tout café. Sa stabilité de température inégalée assure une extraction et une vapeur constantes lors du pic matinal de clients. La gb5 a redéfini la norme de stabilité de température dans un équipement moderne d’espresso à la lumière de la technologie « PID ».

la marzocco

handmade in florence

gb5 caractéristiques et spécifications



Commande mécanique

La commande mécanique s'inspire du groupe mécanique utilisé originellement sur la machine La Marzocco GS, première machine espresso à double chaudière et groupe saturé (1970). Ce système à vanne manuelle permet au barista de mouiller le café avec de l'eau en basse pression (pression du réseau), avant d'appliquer les 9 bars de pression. Bien que complexe, ce système dynamique permet au barista d'avoir un contrôle sur la variable de la pré-infusion et de réduire le phénomène de «tunnel» pour une extraction plus équilibrée.

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Groupes Saturés

Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

Afficheur Numérique

Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Économiseur d'Eau Chaude

Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

Double PID (café et vapeur)

Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Gicleur en rubis

Les gicleurs en rubis résistent à la corrosion et à l'encrassement.

Système de stabilité thermique

La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

Porte-filtres et Filtres de Haute Précision

Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

Chauffe-tasses*

Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la juste température.

Barista Lights*

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

Auto Steam*

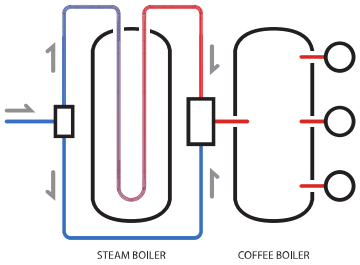
Simple système de distribution de la vapeur qui s'arrête automatiquement à la température désirée.

Pieds Hauts*

Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

Couleurs Personnalisées*

Couleurs pouvant être personnalisées sur demande (RAL nécessaire).



* Option sur commande.

	2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
Hauteur (cm/in)	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7	47,5 / 18,7
Largeur (cm/in)	75 / 29,5	95 / 37,4	119 / 46,9
Profondeur (cm/in)	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5	62,2 / 24,5
Poids (kg/lbs)	62 / 136,7	74 / 163,1	105 / 231,5
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt Standards	3600	4800	6800
Watt Optionnels	4600	6100	8000
Chaudière Café (litres)	3,4	5	6,8
Chaudière Vapeur (litres)	7	11	15

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

kb90

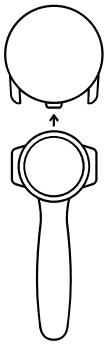
L’insertion directe, un nouveau standard de performance pour les locaux les plus fréquentés.

La KB90 permet une production plus efficace des boissons, réduit l'effort pour le barista et améliore la qualité du service.

La KB90 est la dernière et la plus avancée des évolutions de Linea PB. Elle a été créée spécifiquement pour accélérer le service dans les endroits les plus fréquentés, en facilitant l’utilisation pour le barista grâce à un meilleur flux de travail.
La Marzocco a repensé le système d'insertion porte-filtre pour améliorer l'efficacité opérationnelle, et pour réduire l'effort physique de l'utilisateur.
L'efficacité a encore été optimisée grâce à la fonction Steam Flush : après chaque extraction un jet de vapeur et un jet d’eau chaude maintiennent la machine propre même aux heures de pointe. Cette fonction innovante minimise les notes désagréables dans le café et augmente le temps entre deux lavages.
La KB90 définit une nouvelle norme dans la personnalisation de la machine, les panneaux ayant été étudiés de manière à rendre virtuellement infini le nombre de combinaisons pouvant être créées.

la marzocco
handmade in florence

kb90 caractéristiques et spécifications



Porte-filtre à insertion directe
Conçu pour simplifier les mouvements nécessaires à l'insertion du porte-filtre et réduire l'effort du barista, ainsi qu'obtenir des performances encore plus hautes et améliorer l'utilisation quotidienne de la machine.
Dans les locaux dans lesquels de grands volumes de café sont préparés, le barista doit être capable de travailler, produire rapidement et efficacement des boissons dans les moments les plus difficiles et bondés du jour.
Le système à insertion directe, grâce à sa facilité d'utilisation, peut réduire considérablement les dommages liés au stress répétitif en améliorant le flux de travail et la productivité des baristas.

Technologie à Double Chaudière
Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Chaudières séparées
Plusieurs chaudières à café permettent de personnaliser la température de chaque groupe.

Double PID (café et vapeur)
Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Groupes Saturés
Ils garantissent une stabilité thermique incomparable, café après café.

Économiseur d'eau chaude
Permet d'affiner la température de l'eau pour le thé.

Pieds Hauts*
Ils facilitent l'accès à la partie inférieure de la machine.

Système de stabilité thermique
La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

Chaudières isolées
Réduit la consommation d'énergie et améliore la stabilité thermique en même temps.

Steam Flush
Garde le groupe propre avec un jet de vapeur et un jet d'eau chaude.

Lance vapeur Pro Touch
Buses à vapeur haute performance qui restent froides.

Mode Éco
Permet de configurer la machine en mode attente de manière à réduire la consommation.

Afficheur Numérique
Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Robinet vapeur facile à entretenir
Conçu pour que le robinet soit accessible directement depuis le panneau avant, sans avoir besoin de l'enlever.

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

USB
Pour mettre à jour facilement le firmware de la machine.

Doses programmables
Les contrôles volumétriques assurent répétabilité et constance des performances en contextes surchargés.

Chauffe-tasses*
Maintient les tasses pour espresso et cappuccino à la bonne température de manière uniforme.

* Option sur commande

	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	220V Mono/Trifase	220V Mono/Trifase
	380V Trifase	380V Trifase
Watt Standards	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

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

strada av

la machine à expresso du barista.

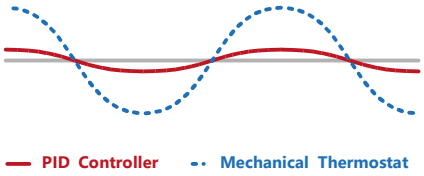
Dotée d’un design italien emblématique et d’auto-volumétrique.

Conçue en collaboration avec quelques-uns des meilleurs professionnels du café au monde, la Strada AV est la machine à expresso du Barista. Dans la famille Strada, la Strada AV est le choix des clients qui apprécient la familiarité des contrôles volumétriques, et qui cherchent la répétabilité et la cohérence dans les réglages de grand volume. Avec la fiabilité que l’on attend de l’équipement La Marzocco testé dans le temps, la Strada AV offre la plate-forme de brassage la plus stable grâce à son système de stabilité thermique et ses cuves individuelles à café. Les buses à vapeur Performance Touch améliorent l’ergonomie de la machine en restant toujours froides au toucher. L’électronique conviviale pour le Barista facilite la modification des paramètres, la programmation de la machine, la mise à jour du firmware par USB et offre à l’utilisateur une expérience agréable, confortable et unique.

la marzocco

handmade in florence

strada av caractéristiques et spécifications



PID
Le régulateur PID utilise un algorithme pour réguler le moment et la durée d'engagement de l'élément chauffant dans le réservoir de brassage. Le régulateur PID permet une régulation de l'énergie plus efficace et stable. Avec ce niveau de contrôle, la variabilité de la température est réduite de façon spectaculaire, ce qui entraîne une température de brassage plus uniforme. Le barista peut régler la température du réservoir de brassage à une valeur numérique précise à l'aide d'un clavier simple sans avoir à enlever les panneaux de la machine.

Cuves indépendantes
Des cuves séparées pour chaque tête de groupe permettent au Barista d'optimiser la température pour les cafés individuels.

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

Double PID (café et vapeur)
Vous permet de contrôler électroniquement la température des réservoirs de vapeur et de café.

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

Vanne à vapeur proportionnelle
L'activation de style levier pour électrovanne à vapeur proportionnelle élimine le besoin d'un entretien régulier.

Grandes tasses
Vous permet d'utiliser la machine avec de grandes tasses à emporter.

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

Groupes exposés
Ergonomie et visibilité de l'espace de travail.

Affichage O-LED
La programmation intuitive facilite le réglage des paramètres de la machine.

Porte-filtres et Paniers de précision
Les porte-filtres en acier inoxydable et les paniers de précision améliorent la qualité de votre tasse et sa consistance.

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

Groupes saturés
Assurent la stabilité thermique

USB
Rend possible la mise à jour du firmware.

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

Buses à vapeur Performance Touch
Buses à vapeur à hautes performances qui sont froides au toucher.

Chauffe-tasses*
Maintient les tasses d'espresso et de cappuccino chauffées à une température appropriée.

Couleur personnalisée*
Couleurs personnalisables basés sur le système de couleurs RAL, sur demande.

* Commande spéciale

	2 Groupes	**3 Groupes**
Hauteur (cm/in)	47,5 / 19	47,5 / 19
Largeur (cm/in)	80 / 31,5	100 / 40
Profondeur (cm/in)	67,5 / 26,5	67,5 / 26,5
Poids (kg/lbs)	85 / 187,4	102 / 224,9
Tension	200V mono/triphasé	200V mono/triphasé
	220V mono/triphasé	220V mono/triphasé
	380V triphasé	380V triphasé
Puissance en watt	4500 (200V)	5500 (200V)
	4600 (220/380V)	6400 (220/380V)
Capacité réservoir à café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3
Capacité cuve à vapeur (litres)	8,2	11,8

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

leva x

technologie avancée combinée à l'idéologie traditionnelle.

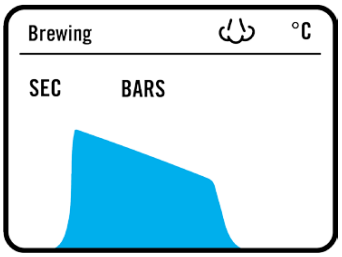
Quand le design rencontre l'Histoire, pour porter l'histoire du café dans le futur.

Doté d'un design accrocheur et d'un profil plus bas, la Leva réinvente le design iconique des machines à levier avec un grand nombre d'éléments ergonomiques. La Leva est au cœur d'un espace café avant-gardiste, qui encourage l'implication du client, l'expérimentation par le barman et la conversation autour du café, tout en exploitant la meilleure méthode d'extraction au monde. C'est une machine robuste et puissante, mais en même temps, facilement accessible et multifonctionnelle. L'utilisateur peut gérer la pression de pré-infusion, le volume en tasse et la pression d'extraction pour chaque groupe. La Leva améliore incroyablement la stabilité thermique des machines à levier traditionnelles grâce à un système de contrôle de température PID. Les écrans digitaux de la Leva montre la pression en temps réel sur la galette de café, le temps de pré-infusion et d'extraction, et enfin, la courbe de pression de l'extraction.

90

la marzocco

leva x caractéristiques et spécifications



Contrôle de la pression en temps réel
La Leva X est équipée d'un écran digital pour chaque groupe.
Ces écrans montrent en temps réel le temps de la pré-infusion et le temps d'extraction, et fournissent un contrôle direct de la pression à tout moment de l'extraction. Une fois le café terminé, sur l'écran, les paramètres et la courbe sont affichés sous forme de graphique.
Le barista peut ensuite enregistrer jusqu'à quatre diagrammes pour chaque groupe comme guides pour les futures extractions.

Chaudières séparées
Les chaudières café multiples permettent de personnaliser la température de chaque groupe de distribution.

Double PID (café et vapeur)
Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Économiseur d'Eau Chaude
Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

Tasses Hautes
Permet aussi d'utiliser la machine avec des gobelets hauts à emporter.

Groupe exposé
Améliore l'ergonomie et la visibilité pendant le travail.

Chaudière isolée
Pour réduire la consommation d'énergie et améliorer la stabilité thermique.

Groupes saturés
Assurent une stabilité thermique sans égal, café après café.

Écrans digitaux
Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Électrovanne vapeur proportionnelle
Contrôle par levier de l'électrovanne proportionnelle qui réduit les interventions de manutention programmée.

Porte-filtres et Filtres de Haute Précision
Les porte-filtres et filtres de haute précision en acier inoxydable améliorent la consistance et la qualité dans la tasse.

Lance vapeur à haute performance
Lance vapeur qui reste toujours agréable au toucher (froide).

Mode Éco
Permet de configurer la machine en mode Pause pour réduire la consommation.

USB
Pour mettre à jour avec facilité le programme de la machine

---

	2 Groupes	**3 Groupes**
Hauteur (cm/in)	77,5 / 30,5	77,5 / 30,5
Largeur (cm/in)	80 / 31,5	102 / 40
Profondeur (cm/in)	64,5 / 25,5	64,5 / 25,5
Poids (kg/lbs)	70 / 154,5	91 / 200
Voltage	200V Mono/Triphasé	200V Mono/Triphasé
	220V Mono/Triphasé	220V Mono/Triphasé
	380V Triphasé	380V Triphasé
Watt standards	5700	7800
Chaudière Café (litres)	2 x 1,3	3 x 1,3
Chaudière Vapeur (litres)	8,2	11,8

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

linea mini

un classique de la marzocco revisité pour la cuisine.

L’emblématique design et la performance d’une La Marzocco arrivent dans les maisons avec Linea Mini.

Inspiré par la Linea Classique, la Linea Mini est équipée de la technologie à double chaudière et groupe intégré qui permet à la machine d’atteindre la stabilité et l’efficacité énergétique thermique du groupe saturé dans un encombrement réduit. La Linea Mini est faite à la main avec les mêmes composants utilisés dans nos machines pour un usage commercial Afin d’ assurer la même longévité et la même fiabilité qui ont rendu célèbre la Linea Classique.

la marzocco

handmade in florence

Couleurs

Linea Mini est disponible en acier inoxydable, bleu, blanc, jaune, noir et rouge pour correspondre à votre style.

linea mini caractéristiques et spécifications

Technologie à Double Chaudière

Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Groupe intégré

Une chaudière intégrée au groupe distributeur assure la stabilité thermique dans un format compact.

Robinet d'eau chaude

Un robinet pour le thé et rincer le porte-filtre entre 2 cafés.

Voyants lumineux

Les voyants lumineux fournissent une information à l'utilisateur sur le niveau de l'eau et le chauffage.

Système de stabilité thermique

La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

Pompe interne

La pompe est placée à l'intérieur de la machine sans compromettre les performances.

Contrôle PID

Une roue graduée permet de régler la température de la machine.

Réservoir Pour l'Eau

Un réservoir pour l'eau intégré de 3,5 litres rend le système hydraulique optionnel.

Barista Lights

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

	1 Groupe
Hauteur (cm/in)	37,7 / 15
Largeur (cm/in)	35,7 / 14
Profondeur (cm/in)	45,3 / 18
Poids (kg/lbs)	30 / 66
Voltage	220-240V Monophasé
	115V Monophasé
Watt Standards	1820 (220-240V)
	1620 (115V)
Chaudière Café (litres)	0,17
Chaudière Vapeur (litres)	3

gs3

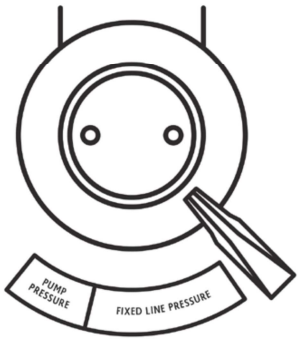
équipement pour espresso de niveau professionnel, conçu pour la maison.

Les performances à la maison -
La technologie et les performances de La Marzocco dans une empreinte élégante et autonome.

Le groupe d'ingénierie La Marzocco a entrepris de capturer la technologie la plus avancée de La Marzocco et de la traduire en une machine à espresso pour la maison. La gs3 se caractérise par un système à stabilité thermique utilisé dans La Marzocco Strada, et inclut un système de préchauffage, un contrôleur numérique PID, des groupes saturés, un système à double chaudière et un affichage numérique.
Ces fonctions en font une luxueuse plateforme de préparation pour espresso : tout ce que vous pourriez souhaiter comme quelqu'un qui souhaite apprécier un espresso de la meilleure qualité à la maison. Tout ce qui vous reste à faire est de moudre, doser et tasser.

la marzocco
handmade in florence

gs3 caractéristiques et spécifications



Commande mécanique
La commande mécanique s'inspire du groupe mécanique utilisé originellement sur la machine La Marzocco GS, première machine espresso à double chaudière et groupe saturé (1970). Ce système à vanne manuelle permet au barista de mouiller le café avec de l'eau en basse pression (pression du réseau), avant d'appliquer les 9 bars de pression. Bien que complexe, ce système dynamique permet au barista d'avoir un contrôle sur la variable de la pré-infusion et de réduire le phénomène de «tunnel» pour une extraction plus équilibrée.

Technologie à Double Chaudière
Chaudières séparées pour optimiser la distribution de l'espresso et la production de vapeur.

Groupes Saturés
Ils garantissent une stabilité thermique, incomparable, café après café.

Afficheur Numérique
Programmation intuitive qui simplifie la configuration des paramètres de la machine.

Économiseur d'Eau Chaude
Permet de régler avec précision la température de l'eau pour le thé.

Système de stabilité thermique
La température est stabilisée au passage de l'eau à travers chaque composant.

Pompe interne
La pompe est placée à l'intérieur de la machine sans compromettre les performances.

Double PID (café et vapeur)
Permet de contrôler électroniquement la température des chaudières café et vapeur.

Réservoir Pour l'Eau
Un réservoir pour l'eau intégré de 3,5 litres rend le système hydraulique optionnel.

Gicleur en rubis
Les gicleurs en rubis résistent à la corrosion et à l'encrassement.

---

	1 Groupe
Hauteur (cm/in)	35,5 / 14
Largeur (cm/in)	40 / 16
Profondeur (cm/in)	53 / 21
Poids (kg/lbs)	34,5 / 76,1
Voltage	220V Monophasé
	110V Monophasé
Watt Standards	2120 (220V)
	1620 (110V)
Chaudière Café (litres)	1,5
Chaudière Vapeur (litres)	3,5

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

MOULINS A CAFÉ REMIDAG

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

MOULINS A CAFÉ REMIDAG

Réglage de la dose : 5 à 9,5 g.

Meules de Ø64 mm

Trémie : 1,2 kg.
En option : trémie 600 g.

Dose simple, double et manuelle.
+ Commande par bouton avec la poignée porte-filtre
1 clic = 1 café
2 clics = 2 cafés

Gamme des coloris

Réglage micrométrique continu de la mouture.

Affichage multilangue avec touches capacitives en 7 couleurs.

Modèle	Dimensions	Puissance	Vitesse	Poids	Dimensions emballage
MST-64P A	L21 x P38,5x H59 cm	350 W - 220-240 V 50-60 Hz	1400 tr/min	12,5 / 13,5 kg	L25 x P40 x H60 cm
MST-64P EV	L21 x P32 x H59 cm (H47 avec trémie 600 g.)	4000 W - 220-240 V 50-60 Hz	1400 tr/min	13 / 14 kg	L25 x P40 x H60 cm

ATMP SARL au capital de 8 000 € - RCS Bobigny B 388 910 770
14 rue Albert Einstein - ZA Chanteloup - 93600 Aulnay-sous-Bois - Tél. : 01 48 50 74 92 - E-mail : info@atmp.eu

PRESSE-AGRUMES AUTOMATIQUE

SP - A2 LU

SP-A2 LU est l'outil idéal pour extraire un jus de haute qualité. Grâce à ses 1400 tours, il centrifuge le jus en le rendant épais, filtré et intense. Le traitement spécial de la pomme de pin en acier, unique en son genre, et l'inclinaison de la cuve, empêche la formation de résidus liquides à l'intérieur, assurant une qualité constante à chaque jus.
Le système d'allumage à levier qui vous permet de travailler facilement et en toute sécurité, en évitant les éclaboussures.
Cône, cuve et soucoupe anti-goutte peuvent être commodément extraits et lavés au lave-vaisselle.

Modèle	Dimensions	Puissance	Vitesse	Poids	Dimensions emballage
SP - A2 LU	L20 x P22 x H33 cm	350 W - 230 V / 50 Hz	1400 tr/min	8,5 / 9,5 kg	L26,5 x P35 x H42 cm

PRESSE-AGRUMES MANUEL

SP - M2 LU

SP - M1 LU

Presse-agrumes pratique et silencieux, utilisation rapide et immédiate le rendent idéal pour de grandes quantités de production. Corps solide entièrement en aluminium, fini avec revêtement en poudre anti-rayures. Bol disponible en deux variantes.
Grâce à ses 900 tr / min, il est très silencieux et extrêmement pratique.
Le cône en polycarbonate convient facilement à tous les types d'agrumes.
Faciles à extraire, le cône et la cuve peuvent être lavés facilement au lave-vaisselle.

SP - M1 ES

SP - M1 EN

Presse-agrumes pratique et silencieux, utilisation rapide et immédiate le rendent idéal pour de grandes quantités de production. Corps en ABS couleur et acier inoxydable.
Grâce à ses 900 tr / min, le presse-agrumes SP-M1 est très silencieux, et extrêmement pratique.
Le cône en polycarbonate convient facilement à tous les types d'agrumes.
Faciles à extraire, le cône et la cuve peuvent être lavés facilement au lave-vaisselle.

Modèle	Dimensions	Puissance	Vitesse	Poids	Dimensions emballage
SP - M2 LU	L20 x P22 x H31 cm	350 W - 230 V / 50 Hz	900 tr/min	6,5 / 7,5 kg	L26,5 x P35 x H42 cm
SP - M1 LU	L20 x P22 x H32 cm	350 W - 230 V / 50 Hz	900 tr/min	6,5 / 7,5 kg	L26,5 x P35 x H42 cm
SP - M1 E	L19,5 x P19,5 x H30 cm	350 W - 230 V / 50 Hz	900 tr/min	5 / 6 kg	L26,5 x P35 x H42 cm

MÉLANGEUR

FN - A1 IL

FN - A2 IL

Nos mélangeurs ont une structure solide en aluminium et acier inoxydable et une ligne élégante. Idéal pour préparer des smoothies, du café frappé ou pour mélanger des cocktails ou des préparations en poudre.
Le moteur de 15 000 tours / min est silencieux et puissant. Il garantit un rendement constant même sous stress.
Le porte-verre particulier avec fermeture de sécurité automatique lors du retrait assure la facilité d'utilisation.
La deuxième position est celle du repos.

Modèle	Dimensions	Puissance	Vitesse	Poids	Dimensions emballage
FN - A1	L17,5 x P18 x H48 cm	150 W - 230 V / 50 Hz	15000 tr/min	3 / 4 kg	L24 x P26 x H54 cm
FN - A2	L30 x P18 x H48 cm	2x150 W - 230 V / 50 Hz	15000 tr/min	6 / 7 kg	L25 x P40 x H60 cm

BROYEUR DE GLACE

RP - A2

Le RP-A2 est la machine idéale pour broyer la glace. Conçu pour de grandes charges de travail et pour fendre de grandes quantités de glace, il permet de préparer en quelques secondes tout type de garniture et de cocktail.
Le motoréducteur silencieux de 1200 watts peut fonctionner en continu avec une capacité de 100 kg de glace coupée en une heure, qui peut être collectée dans un grand réservoir ou avec un verre.

Modèle	Dimensions	Puissance	Vitesse	Poids	Dimensions emballage
RP - A2	L22,5 x P22,5 x H48 cm	1200 W - 230 V / 50 Hz	120 tr/min	8,5 / 9,5 kg	L25 x P40 xH60 cm

TOASTER

TS 6P

La structure en acier et les résistances en quartz en font le grille-pain professionnel idéal pour cuire les toasts, chauffer les pizzas et les sandwichs dans les plus brefs délais et avec une extrême facilité d'utilisation et de nettoyage. Dans les deux versions: simple (TS-3P) ou double (TS-6P), les résistances à quartz permettent d'atteindre des températures élevées très rapidement. Ramasse-miettes pratique en acier inoxydable, amovible pour un nettoyage facile

Modèle	Dimensions	Puissance	Pinces	Poids	Dimensions emballage
TS - 3P	L45 x P28 x H27 cm	2000 W - 230 V / 50 Hz	3	6,5 / 9,5 kg	L54 x P34 x H39 cm
TS - 6P	L45 x P28 x H41 cm	3000 W - 230 V / 50 Hz	3 + 1 grille	8,5 / 12,5 kg	L54 x P34 x H54 cm

14 rue Albert Einstein
ZA Chanteloup
93600 Aulnay-sous-Bois

Tél. : 01.48.50.74.92
info@atmp.eu