

FIRENZE, Maggio 2006 - La Marzocco S.r.l entra in nuova nicchia di mercato lanciando una macchina professionale per uso domestico: di primo acchito tale espressione potrebbe suonare come un ossimoro, ma a disdetta delle ridotte dimensioni e del design sobrio e poco appariscente, la nuova GS/3, riedizione di una macchina storica risalente ai primi anni ottanta, è in tutto e per tutto una macchina da bar in miniatura.

Ciò è infatti dimostrato dal già grandissimo successo riscosso negli Stati Uniti, dove durante l'esposizione annuale della SCAA presso lo stand della Espresso Specialists Inc. (distributore La Marzocco per il mercato americano) in una giornata sono state effettuate prenotazioni per ben 75 unità. La Marzocco con questo nuovo prodotto si rivolge a tutti i fanatici dell' espresso perfetto che non possono rinunciare alla qualità in tazza neanche a casa propria.

Un primo ciclo di produzione è stato pianificato per la fine del 2006 e già durante i primi mesi del 2007 la GS/3 sarà disponibile presso molti dei distributori La Marzocco nel mondo. Questa macchina crea un nuovo standard nel settore domestico e della piccola-media ristorazione: molteplici test effettuati da esperti qualificati e da numerose riviste specializzate hanno infatti confermato che la nuova GS/3 regge egregiamente il confronto con molte macchine da caffè espresso professionali del più alto livello, per quanto riguarda le tecnologie utilizzate e la stabilità termica.

Strumento dalle dimensioni relativamente ridotte (40 x 35 x 53 cm), la GS/3 risponde perfettamente alle esigenze di coloro che desiderano una macchina di altissima qualità che a causa dei non elevati volumi di clientela troverebbero l'utilizzo di una macchina bar professionale sovradimensionato rispetto alle proprie necessità.

La GS/3 è inoltre disponibile in diversi voltaggi : 220 volts (8 AMP) e 110 volts (15 AMP). Ne conseguono dunque ridotti consumi di corrente elettrica rispetto alle macchine professionali. Due sono le possibili configurazioni per l'alimentazione idrica: all'interno della macchina è presente un serbatoio, ma vi è l'ulteriore possibilità di allacciare la macchina direttamente alla rete idrica domestica.

Grazie alla tecnologia della doppia caldaia, prerogativa ormai irrinunciabile di tutti gli equipaggiamenti La Marzocco, la GS/3 ha una potenza vapore sufficiente ad eseguire eccezionali LATTE-ART oltre ad una ampia gamma di bevande a base di latte, mantenendo eccellente la qualità e la temperatura del caffè estratto.

Volevamo creare la MACCHINA PROFESSIONALE DEFINITIVA afferma il presidente de La Marzocco Ron Cook. La nostra macchina si adatta perfettamente tanto alle esigenze domestiche quanto a quelle della ristorazione.

Fondata a Firenze nel 1927, La Marzocco conserva le sue originarie caratteristiche di piccola azienda artigianale, i cui valori e passione sono tuttora portati avanti da Piero, figlio e nipote dei due fondatori, i fratelli Bambi. Presso La Marzocco l'attaccamento alla rinomata tradizione artigiana fiorentina si unisce all'ingegno e al pensiero innovatore, mentre l'alta tecnologia si fonde con l'arte.

Grazie agli accuratissimi strumenti di misurazione di temperatura e al sistema PID, un software che per mezzo di una equazione algoritmica ottimizza i cicli on-off dell'elemento di riscaldamento, la GS/3 risulta in grado di ottenere la migliore stabilità termica sul mercato. Tutte queste sono le caratteristiche che rendono questa macchina da caffè espresso unica nel suo genere. Per maggiori informazioni visitate il nostro nuovo sito .