bibal PROFESSIONNEL

FICHE MATÉRIEL
Machine traditionnelle · novembre 2026



« Fidèle, fiable, constante : la référence des coffee shops. »

CONCEPT CAFÉS ASSOCIÉS · 2

EXPERT COMPTOIR
PAR BIBAL

RESTAURATION

Service en salle en CHR : matériel pro, équipe formée, SAV express. ~100 cafés/jour et +.

MAGMA PRO
PAR BIBAL

RESTAURATION

Coffee shops et tables d'exception : le café de spécialité, avec formation barista.

MACHINE TRADITIONNELLE
ESPRESSO · 2 GROUPES · TALL CUP

LINEA CLASSIC S

la marzocco

L'icône des comptoirs exigeants : groupes saturés, double chaudière et double PID pour une stabilité inégalée.

LES POINTS CLÉS

- **Groupes saturés** — une stabilité thermique café après café.
- **Double chaudière, double PID** — café et vapeur réglés séparément.
- **Compatible Pro App** — connectivité La Marzocco.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Groupes	2 groupes saturés
Chaudières	Café 3,4 L · vapeur 7 L
Dimensions	444 × 690 × 585 mm (H × L × P)
Poids	59 kg
Alimentation	220 V mono / tri ou 380 V tri
Puissance	3 350 à 5 670 W
Vapeur	Vanne ½ tour · Pro Touch en option
Connectivité	La Marzocco Pro App
Entretien	Détartrage régulier à la charge du client

Données fabricant, indicatives et susceptibles d'évoluer. Visuel non contractuel. Cafés Bibal · Saint-Aunès (34).

TARIFS SUR DEMANDE
ÊTRE CONSEILLÉ · BIBAL.PRO

Votre conseiller valide le modèle sur votre volume et votre lieu, selon le Concept Café retenu.

« La qualité invisible. »

MAÎTRE TORRÉFACTEUR FRANÇAIS