

# *la Radiosa*

**INNOVAZIONE SENZA COMPROMESSI**



**GAGGIA**  
MILANO

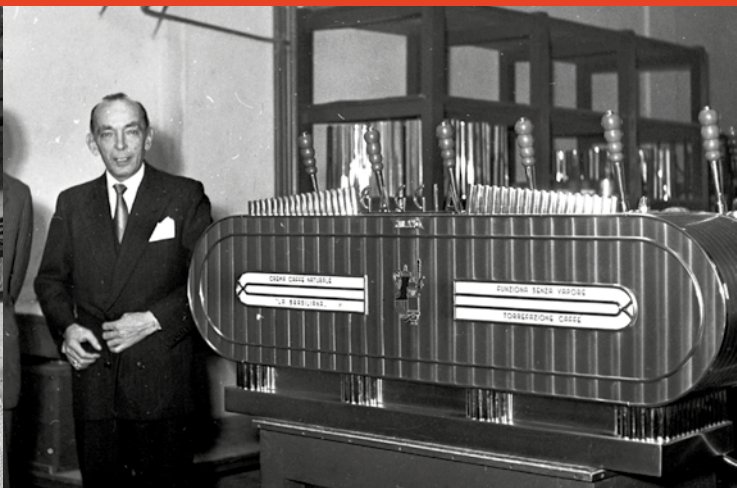


LA STORIA DI UNO DEI MARCHI ITALIANI PIÙ CONOSCIUTI AL MONDO  
EBBE INIZIO NELLA MILANO DEGLI ANNI '30.

NEL 1938 IL BARISTA ACHILLE GAGGIA RIVOLUZIONÓ TOTALMENTE IL MODO DI ESTRARRE L'AROMA DEL CAFFÈ,  
INVENTANDO L'ESPRESSO CON LA CREMA NATURALE: UN PIACERE INCONFONDIBILE.

OGGI COME ALLORA, LA MISSIONE DI GAGGIA MILANO RIMANE QUELLA DI ESPORTARE  
L'ESPERIENZA DEL VERO ESPRESSO ITALIANO IN TUTTO IL MONDO.

L'INNOVAZIONE CHE SI INTRECCIA ALLA TRADIZIONE È IL PUNTO CHIAVE DELL'INTERA GAMMA DI MACCHINE  
PROFESSIONALI DA CAFFÈ: GRAZIE A UNA TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA E UN DESIGN SOFISTICATO,  
GAGGIA MILANO RIESCE A SODDISFARE LE RICHIESTE DI OGNI BARISTA.





GAGGIA  
MILANO



la Radiosa



4

**GAGGIA**  
MILANO



## DESIGN UNICO

NON SOLO DIMENSIONI CONTENUTE E GRANDE FLESSIBILITÀ: LA NUOVA SUPERAUTOMATICA FIRMATA GAGGIA MILANO VANTA UNA CURA DEI DETTAGLI, TRA CUI INSERTI CROMATI E PREZIOSE FINITURE, CHE NON LA FANNO SICURAMENTE PASSARE INOSSERVATA. UN DESIGN UNICO E ACCATTIVANTE, ESALTATO DA RAFFINATI PROFILI A LED DAI COLORI INTERAMENTE PERSONALIZZABILI, CHE PERMETTONO DI CONFERIRE A LA RADIOSA UN ASPETTO SEMPRE DIVERSO.

## ELETTRONICA AVANZATA

LA RADIOSA VANTA UN'ELETTRONICA AVANZATA, MESSA IN RISALTO TRAMITE IL TOUCHSCREEN DA 10", CON CUI È POSSIBILE PERSONALIZZARE LE ICONE DELLE SELEZIONI, REGOLARE IL COLORE DEI PROFILI LED E MOLTO ALTRO ANCORA.

ULTERIORE PUNTO DI FORZA È LA CONNETTIVITÀ, GRAZIE AL WI-FI E AL BLUETOOTH INTEGRATI E ALLA CONNESSIONE CELLULARE 3G PREIMPOSTATA.





## TECNOLOGIA EVOMILK

LA RADIOSA È DOTATA DELLA NUOVISSIMA TECNOLOGIA EVOMILK, CHE CONSENTE DI PREIMPOSTARE LE DOSI E LA TEMPERATURA, COSÌ COME LA DENSITÀ DEL LATTE FRESCO, MA ANCHE EROGARE BEVANDE A BASE DI LATTE **CALDO E FREDDO** PERFETTAMENTE MONTATO. INOLTRE OGNI GIORNO A FINE SERVIZIO LA PULIZIA DEL CIRCUITO LATTE È FACILITATA DA UNA PROCEDURA ALTAMENTE INNOVATIVA CHE, UNA VOLTA ATTIVATA, FUNZIONA IN PIENA AUTONOMIA.

## ESCLUSIVE SFUMATURE DI GUSTO

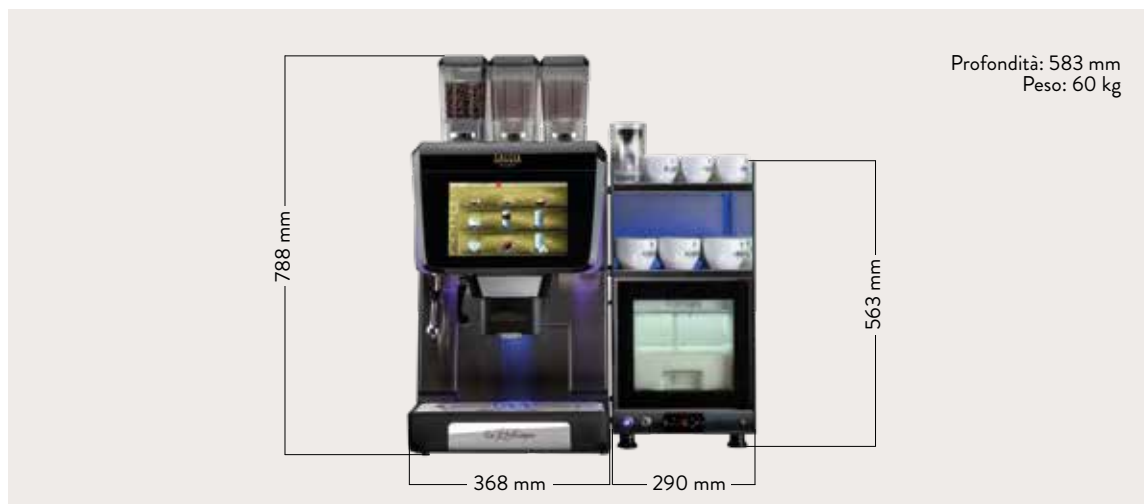
ATTRAVERSO LA POMPA VOLUMETRICA PER L'INFUSIONE DEL CAFFÈ A 24 V CONTROLLATA ELETTRONICAMENTE, È POSSIBILE REGOLARE IL FLUSSO DI CAFFÈ E OTTENERE COSÌ ESCLUSIVE SFUMATURE DI GUSTO, MANTENENDO UN'ELEVATA PRODUTTIVITÀ.

ALLO STESSO MODO, LA DENSITÀ DELLE BEVANDE SOLUBILI PUÒ ESSERE REGOLATA A PROPRIO PIACIMENTO.



# la Radiosa

**INNOVAZIONE  
DESIGN E  
FUNZIONALITÀ  
SENZA TEMPO**



#### CAPACITÀ

Capacità gruppo caffè	7 - 14 gr
Capacità tramogge caffè	1.2 kg
Capacità contenitori solubili (cioccolato / orzo)	1.8 kg / 0.5 kg
Produttività giornaliera consigliata (numero di tazze erogate)	250

#### DETTAGLI ELETTRICI

Voltaggio	230 - 240 V
Frequenza	50 - 60
Potenza massima assorbita	3200 W

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

Touchscreen full-HD da 10" (fino a 12 selezioni per pagina)  
Interfaccia utente personalizzabile (icone, logo e colore dello sfondo)  
Profili LED (fino a 256 colori)  
Gruppo caffè Z4000  
Regolazione automatica della macinatura (solo per la versione 1ES+2IN)  
Tecnologia EvoMilk: latte schiumato caldo e freddo  
Lancia per acqua calda separata  
Versioni disponibili: 1ES+2IN oppure 2ES+1IN  
Modalità di risparmio energetico  
Wi-Fi e Bluetooth integrati - Connessione 3G preimpostata

#### ACCESSORI

Fridge specifico con porta in vetro trasparente e scaldatasse integrato (H 563 x L 290 x P 410 mm)  
Fridge specifico con porta in vetro trasparente (H 513 x L 290 x P 410 mm)  
Mobili d'arredo carrellati (H 850 x L 1000 x P 600 mm / H 850 x L 700 x P 600 mm)  
Kit autoalimentazione  
Detergenti specifici per la pulizia del circuito latte e del gruppo espresso

L07311

EVOCA S.p.A. - Via Roma, 24 - 24030, Valbrembo, Bergamo - Italia

Tel.: (+39) 035 606 111 - Fax: (+39) 035 606 560 - Sito web: [gaggiaprofessional.evocagroup.com](http://gaggiaprofessional.evocagroup.com)

EVOCA S.p.A. si riserva il diritto di modificare le specifiche di prodotto secondo una politica di design in continua evoluzione. Gaggia è un marchio concesso in licenza da Gaggia S.p.A.

**GAGGIA**  
MILANO



[INFO@GAGGIAPROFESSIONAL.COM](mailto:INFO@GAGGIAPROFESSIONAL.COM)