



LA STORIA DI UNO DEI MARCHI ITALIANI PIÙ CONOSCIUTI AL MONDO
EBBE INIZIO NELLA MILANO DEGLI ANNI '30.
NEL 1938 IL BARISTA ACHILLE GAGGIA RIVOLUZIONÒ 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.



la Reale

INNOVAZIONE
DESIGN E
FUNZIONALITÀ
SENZA TEMPO

MODELLO	LA REALE		LA REALE DFC*		
	2 GRUPPI	3 GRUPPI	2 GRUPPI	3 GRUPPI	
DIMENSIONI/PESO					
Larghezza	mm	883	1130	883	1130
Profondità	mm	702	702	702	702
Altezza	mm	556	556	556	556
Peso	Kg	98	120	98	120
DETTAGLI ELETTRICI E IDRAULICI					
Voltaggio	V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V
Potenza massima assorbita	W	8500	10050	8500	10050
Resistenza di ogni singolo gruppo	W	1400	1400	1400	1400
Resistenza della caldaia vapore	W	4900	4900	4900	4900
Capacità caldaia vapore	Lt	11	14	11	14
Capacità delle caldaie indipendenti dei gruppi	Lt	0.8 X 2	0.8 X 3	0.8 X 2	0.8 X 3
CARATTERISTICHE TECNICHE					
Sistema a caldaie indipendenti			✓		✓
Dynamic Flow Control			✓		✓
Touchscreen da 3.5" in corrispondenza di ogni gruppo			✓		✓
3 tasti in corrispondenza di ogni gruppo per una programmazione rapida e intuitiva			✓		✓
Scaldatasse elettrico			✓		✓
Area di lavoro illuminata a LED			✓		✓
Risparmio energetico: modalità ON/OFF automatica e modalità Standby			✓		✓
Programmazione della dose (tempo e temperatura di infusione)			✓		✓
Contatori per numero di caffè erogati, erogazioni di acqua calda, litri di acqua consumata, avvisi cambio filtro acqua			✓		✓
Controllo digitale della temperatura in caldaia (temperature diverse per ciascun gruppo)			✓		✓
Porta USB			✓		✓
Screensaver del touchscreen personalizzabile			✓		✓
Lancia vapore con tecnologia Cool touch			✓		✓
Piedi regolabili in altezza			✓		✓
Possibilità di impostare diversi profili di portata per ciascuna selezione			—		✓
Possibilità di vedere il diagramma di portata per ciascuna selezione			—		✓
COLORI					
Bianco / Rame			●		●
Grigio / Rame			●		●

* Dynamic Flow Control

L11310

SaGa Coffee S.p.A. - Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano, Bologna - Italy - Tel.: +39 0534 7741 - Fax: +39 0534 774808
SaGa Coffee 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

la Reale

DISEGNATA DALLA LUCE



GAGGIA
MILANO



**RIFLESSI
RAME E ACCIAIO**

**PROFILI LED
SUGGESTIVE
RETROILLUMINAZIONI**



INTERFACCIA DUALE

IN CORRISPONDENZA DI OGNI GRUPPO, LA REALE SI CARATTERIZZA PER UN TOUCH SCREEN DA 3.5" CHE CONSENTE LA TOTALE PERSONALIZZAZIONE E IL CONTROLLO DEI PARAMETRI D'INFUSIONE DEL CAFFÈ, OLTRE ALL'IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO.

IN AGGIUNTA AL TOUCH SCREEN, OGNI GRUPPO POSSIEDE TRE TASTI PROGRAMMABILI PER UN PROCESSO DI SELEZIONE RAPIDO E INTUITIVO.

FUNZIONE "PURGE" (MODALITÀ PREIMPOSTATA) PER LA PULIZIA DEL GRUPPO CAFFÈ.

A MISURA DI BARISTA

UN DESIGN PROGETTATO PER OFFRIRE LA MASSIMA ERGONOMIA: LA REALE È DOTATA DI UN'INTERFACCIA UTENTE INCLINATA PER FACILITARE LA VISIBILITÀ DELLE DIVERSE SELEZIONI, UN'AREA DI LAVORO ILLUMINATA CON LUCI LED E DUE LANCE VAPORE FACILMENTE REGOLABILI. I MANICI DEI PORTAFILTRI SONO INCLINATI PER OTTENERE LA MASSIMA MANUALITÀ.

LE DUE LANCE VAPORE SONO DOTATE DI TECNOLOGIA COOL TOUCH.

DUE SCAMBIATORI DI CALORE IN SERIE PERMETTONO IL RISCALDAMENTO ISTANTANEO DELL'ACQUA, FUNZIONALE ALLA PREPARAZIONE DEL TÈ.



DYNAMIC FLOW CONTROL

ATTRAVERSO IL DFC È POSSIBILE IMPOSTARE SVARIATI PROFILI DI PORTATA PER L'ESTRAZIONE DEL CAFFÈ.

IL SISTEMA DFC PERMETTE DI OTTENERE SFUMATURE DI GUSTO DIVERSE A PARTIRE DALLA STESSA MISCELA.

TUTTE LE VARIABILI LEGATE ALL'ESTRAZIONE DEL CAFFÈ POSSONO ESSERE REGOLATE IN BASE ALLE PROPRIE ESIGENZE: COLORE, CORPOSITÀ, ACIDITÀ E AMAREZZA.

PRESTAZIONI IMPAREGGIABILI

IL SISTEMA A CALDAIE INDIPENDENTI PERMETTE LA MASSIMA PRODUTTIVITÀ DI VAPORE, ASSOCIATA ALL'ASSOLUTA FLESSIBILITÀ DELLA GESTIONE DELLA TEMPERATURA DEI GRUPPI D'INFUSIONE.

LA MACCHINA È DOTATA DI UN SISTEMA DI PREINFUSIONE CONTROLLATO.

LA REALE È PROGETTATA CON TECNOLOGIE EFFICIENTI PER OTTENERE IL MASSIMO RISPARMIO ENERGETICO, COME IL SISTEMA A CALDAIE TERMO ISOLATE.

