

# GAGGIA

## MILANO



## CONCETTO EVO

Concetto Evo est une machine à café entièrement automatique : de la mouture de café, à la production d'eau ou de vapeur, tout est fait au toucher d'un bouton. Elle a une esthétique distinguée qui lui permet de facilement s'intégrer dans les environnements les plus élégants.

### DÉTAILS

- Clavier capacitif rétroéclairé avec icônes de couleur, large et facile à nettoyer
- Écran HD couleur 3,5"
- Présence d'un chauffe-tasses
- Production continue de vapeur
- Distribution simultanée de café, eau chaud et vapeur grâce à 3 circuits d'eau séparés





MODÈLE	CAPPUCCINO	DUO	SELF
<b>DIMENSIONS / POIDS / CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES</b>			
Largeur	410 mm	410 mm	410 mm
Hauteur	720 mm	720 mm	720 mm
Profondeur	545 mm	545 mm	545 mm
Poids	56.7 kg	58.9 kg	56.7 kg
Alimentation électrique	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance maximale absorbée	3300 W	3300 W	3300 W
<b>CARACTÉRISTIQUES HYDRAULIQUES</b>			
Capacité de la chaudière eau / vapeur	1.7 L	1.7 L	1.7 L
Capacité de la chaudière à café	400 cc	400 cc	400 cc
Lance vapeur articulée en acier inoxydable	▪	▪	–
Lance d'eau articulée en acier inoxydable	▪	▪	▪
<b>RACCORDEMENT À L'EAU</b>			
Alimentation en eau standard	Approvisionnement en eau	Approvisionnement en eau	Approvisionnement en eau
Alimentation en eau en option	Kit réservoir d'eau indépendant / pompe	Kit réservoir d'eau indépendant / pompe	Kit réservoir d'eau indépendant / pompe
Raccordement à l'eau	3/4" (1-8 bar)	3/4" (1-8 bar)	3/4" (1-8 bar)
<b>CAPACITÉ</b>			
Capacité du bac café grains	1 – 2.1 kg	2 – 2.1 kg chacun	1 – 2.1 kg
Capacité marc de café	100	100	100
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>			
Préparation simultanée de 2 tasses	▪	▪	–
Distribution simultanée de boissons, d'eau chaude et de vapeur	▪	▪	–
Broyeur équipé de lames en céramique de 64mm	1	2	1
Cappuccinatore automatique	▪	▪	▪
Groupe café	Jusqu'à 14 gr	Jusqu'à 14 gr	Jusqu'à 14 gr
Bec verseur réglable en hauteur	▪	▪	▪
Broyeur réglable	▪	▪	▪
Pré-infusion électronique	▪	▪	▪
Programmation de la quantité de grains de café moulus	▪	▪	▪
Programmation de la quantité de lait utilisée	▪	▪	▪
Programmation de la quantité d'eau utilisée	▪	▪	▪
Programmation des portions	▪	▪	▪
Possibilité de distribuer de l'eau additionnelle mélangée dans les boissons à base de café	▪	▪	▪
Possibilité d'utiliser du café pré-moulu	▪	–	▪
Pré-chauffage de la surface de la tasse	▪	–	▪
Compteur automatique de portions	▪	▪	▪
Écran couleur 3,5"	▪	▪	▪
Clavier capacitif rétroéclairé avec icônes de couleur	▪	▪	▪
Nombre de sélections directes	12	12	8
Nombre de pré-sélections (avec café pré-moulu)	7	–	5
<b>PERFORMANCES</b>			
Production de vapeur continue (sans humidité)	▪	▪	–
Production d'eau chaude / heure (tasses de 150 cc)	400	400	400
Préparations de café / heure (tasses de 30cc)	150	150	150
Préparation de cappuccino / heure (tasses 150 cc)	60	60	60

Pour obtenir plus d'information veuillez contacter:

EVOCA France S.A.S. - 5 rue Georges Pompidou, Z.A. des Vingt Arpents - 77990 Le Mesnil Amelot - Tél. +33 1 60 54 68 88 - Fax +33 1 60 54 68 89

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

Conformément à sa politique de conception évolutive des produits, SaGa Coffee se réserve le droit de modifier les spécifications.

Gaggia est une marque déposée de Gaggia S.p.A.