

G10
evo



POUR UN **CAFÉ TOUJOURS FRAIS !**

GAGGIA
MILANO

CE



L'HISTOIRE DE L'UNE DES MARQUES ITALIENNES LES PLUS ICONIQUES A COMMENCÉ À MILAN DANS LES ANNÉES 30.

En 1938, le barista Achille Gaggia déposait un brevet qui marquait une révolution dans la méthode employée pour extraire les arômes du café, obtenant pour la première fois l'expresso italien parfait, couronné de sa crème : un plaisir sans égal.

De nos jours comme à l'époque, la mission de Gaggia est d'offrir au monde la tradition de l'expresso italien. Les valeurs inchangées de la société, tradition et professionnalisme, font partie intégrante de toutes les machines de sa gamme, qui répondent aux besoins des professionnels du café en alliant technologie de pointe et design sophistiqué.

LE MOULIN À CAFÉ INNOVANT

Disponible dans trois couleurs - blanc, noir et cuivre - G10 Evo est le mélange parfait de design recherché et de technologies avancées, avec des lignes élégantes, une haute durabilité et les plus grandes performances de broyage.



L'écran tactile de 4,3 pouces facilite la configuration: vous pouvez sélectionner la langue, personnaliser le logo, gérer le compteur de doses, faire une sauvegarde des paramètres ou même activer des notifications pour le cycle de nettoyage et le remplacement des meules.



De plus, grâce à la connectivité Bluetooth intégrée, le moulin G10 Evo peut être connecté avec Espresso Link. Cette application mobile gratuite vise à surveiller les performances du moulin et à collecter des informations sur sa maintenance, afin d'optimiser son efficacité et sa longévité. L'application est liée à un portail web qui permet l'analyse des données collectées via un tableau de bord intuitif.

LE MOULIN À CAFÉ ON-DEMAND

G10 Evo est le moulin à café grains le plus rapide du marché : doses simples ou doubles, sur simple pression du porte-filtre ! Il est équipé de meules en acier résistantes, qui peuvent moudre près de 1.2 kg de café et garantissent toujours la plus grande précision.



G10 Evo est équipé du tout nouveau DCS (Dose Consistency System) qui a été conçu pour atteindre la plus grande régularité, cohérence et précision jamais atteinte dans chaque dose de café.



Avec G10 Evo, vous pouvez également bénéficier de deux modes de programmation. Le mode pré-mouture (solution brevetée) est idéal pour les endroits à productivité élevée, la dose pour la tasse suivante est automatiquement pré-broyée. Quant au mode instantané, la dose est moulue instantanément et fraîchement servie.

G10 evo

QUAND UN DESIGN
INTEMPOREL
REJOINT L'INNOVATION
ET L'EFFICACITÉ

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES TECHNIQUES

Capacité réservoir café	1,2 Kg
Diamètre des meules (Ø)	64 mm
Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
Puissance	525 W
Vitesse de rotation	1250 rpm
Productivité	2-3 gr/seconde

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

Système de Constance de Dose (DCS)
Microcontact de sécurité trémie
Trappe supérieure pour faciliter le nettoyage des conduits de café, de haut en bas avec la brosse fournie
Écran tactile personnalisable de 4,3 pouces
Connectivité Bluetooth
Port USB



POIDS : 16 Kg

L173F1

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

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.

GAGGIA
MILANO

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

