

G5

**INNOVAZIONE
DESIGN E
FUNZIONALITÀ
SENZA TEMPO**

SCHEDA TECNICA

DETTAGLI TECNICI

Capacità della tramoggia	1,1 Kg
Macine piane in acciaio (Ø)	59 mm
Frequenza	230V / 50-60 Hz
Potenza	259 W
Produttività	2,5 gr/secondo

ALTRE CARATTERISTICHE

- Attivazione della macinatura mediante microinterruttore
- Regolazione manuale della macinatura tramite anello di calibrazione
- Pressino integrato con supporto in metallo
- Display TFT a colori da 1,54"
- Tastiera capacitiva



207 mm



349 mm



517 mm

PESO: 12 Kg

L75310

EVOCA S.p.A. - Via Roma, 24 - 24030, Valbrembo, Bergamo - Italia
Tel: (+39) 035 606 111 - www.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

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM f @ in

GAGGIA
MILANO

CE



PER UN AROMA TUTTO NUOVO!



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.

FOCUS SUL BARISTA

Disponibile in tre colori - **bianco**, **nero** e **rame** - G5 è sinonimo di design ergonomico, elegante e moderno. La tecnologia di cui è dotato lo rende l'**oggetto del desiderio di tutti i baristi**: non solo un macinacaffè in grado di assicurare una macinatura impareggiabile, ma anche e soprattutto un'apparecchiatura su cui contare per le loro attività giornaliere.



Affidabilità e accuratezza: con G5 è possibile apportare i dovuti aggiustamenti per ottenere la macinatura perfetta, il tutto grazie ad un **anello di calibrazione** collocato alla base della tramoggia del macinacaffè. Questo accorgimento è parte integrante del **design esclusivo** di G5, e si accompagna a un **pressino integrato con supporto in metallo**, che può essere montato a destra o a sinistra dell'apparecchiatura, secondo le preferenze e/o esigenze del barista.



PIENO CONTROLLO SULLA MACINATURA

Configurare un macinacaffè non è mai stato così facile: grazie a un'intuitiva interfaccia utente - con **display TFT a colori da 1.54"** e **tastiera capacitiva** - il nuovo G5 permette ai baristi di gestire le quantità e i tempi di macinatura, oltre a controllare il numero di dosi singole e doppie macinate.



I vantaggi di G5 si riassumono in modo evidente nelle sue **tre modalità di programmazione**:

1. La soluzione brevettata **Dose On Demand**, pensata per un'elevata produttività, che pre-macina automaticamente la dose per la tazza successiva.
2. L'opzione **Grind On Demand**, che macina istantaneamente la dose di caffè, giusto un istante prima di essere servito in tazza.
3. La **modalità manuale**, che consente a ciascun barista di mettere in mostra la propria esperienza nel mondo del caffè... a suo piacimento!

