

G5



POUR UN TOUT **NOUVEL ARÔME !**

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.

CONCENTRÉ SUR LE BARISTA

Disponible en trois couleurs - **blanc, noir et cuivre**, G5 est synonyme de design ergonomique, élégant et moderne. La technologie intelligente dont il est équipé, en fait le **souhait de tous les baristas** : non seulement il est capable d'assurer un broyage inégalé, mais c'est aussi un moulin à café sur lequel compter dans le travail quotidien.



Fiabilité et précision : avec le G5, vous pouvez effectuer des réglages minutieux pour obtenir la mouture parfaite, grâce à une **bague de calibrage** extrêmement précise.

Cette caractéristique fait partie de la **conception exclusive** de ce moulin, tout comme un **tamper intégré utile avec un support métallique**, qui peut être assemblé sur le côté de la machine selon la préférence du barista.



UN CONTRÔLE TOTAL DE LA MOUTURE

Grâce à son interface utilisateur intelligente - un écran couleur TFT de 1,54 pouces et clavier capacitif - la configuration du G5 ne pourrait pas être plus simple. De plus, avec ce tout nouveau modèle, les baristas peuvent vérifier et gérer la quantité et le temps de broyage, ainsi que le nombre de doses simples et doubles qu'il a broyées.



Le plus grand avantage du G5 réside dans son offre avec **trois modes de programmation** :

1. Le mode **pré-mouture** est la solution brevetée idéale pour les endroits aux pics de consommation élevés, la dose de café pour la tasse suivante est automatiquement pré-moulue.
2. Le mode **instantané** permet de moudre et distribuer instantanément la dose, juste avant de la servir.
3. Le mode **réglage manuel** permet à un barista de démontrer son expertise unique dans le monde du café de spécialité... Faites-le à votre façon !



G5

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

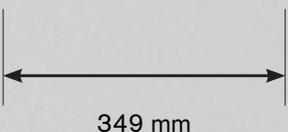
FICHE TECHNIQUE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité réservoir café	1,1 Kg
Diamètre des meules plates en acier (Ø) 59 mm	
Alimentation électrique	230V / 50 Hz
Puissance	259 W
Productivité	2,5 gr/seconde

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

- Activation de la mouture par micro-interrupteur
- Conception exclusive de la trémie avec anneau de calibrage
- Tamper intégré avec support métallique, avec possibilité de montage à gauche
- Écran couleur TFT de 1,54 pouces
- Clavier capacitif



517 mm

POIDS : 12 Kg

L753FX

EVOCA France - 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, EVOCA S.p.A. se réserve le droit de modifier les spécifications.
Gaggia est une marque déposée de Gaggia S.p.A.

GAGGIA
MILANO

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

