



CHAQUE RÊVE A UNE ÂME DIVINE



la Dea

GAGGIA
MILANO

GAGGIA
MILANO





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.



POUR LES **PETITS SITES** **PREMIUM**

La Dea est la toute nouvelle machine à café idéale pour les petits emplacements hauts de gamme, comme les cafés-boutiques, les concept stores, les kiosques hauts de gamme et les bars à cocktails.

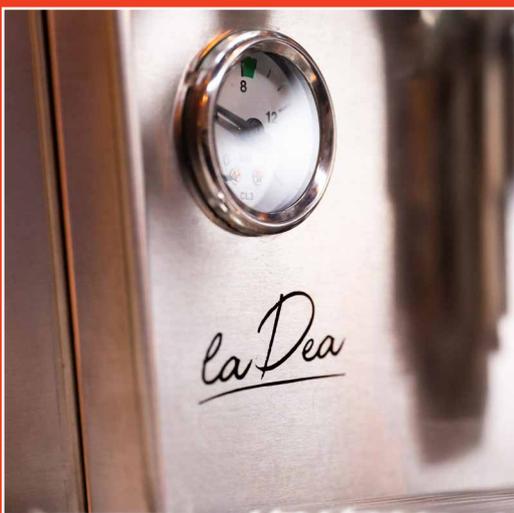


La Dea a été conçue pour satisfaire les baristas et amateurs de café, à la recherche d'un **design hérité du patrimoine Gaggia** avec un aspect et une sensation professionnels en acier inoxydable, des technologies et des composants de **machines professionnelles** - comme le groupe café et les chaudières, et des **performances élevées dans un faible encombrement**.



/dè-a/, sens **DÉESSE, DIVA, ÉTOILE**

UN RÊVE DEVENU RÉALITÉ,
dans une enveloppe divine.



DESIGN ET FONCTIONNALITÉ

Le design de La Dea, aussi bien interne qu'externe, est à la fois **ergonomique et esthétiquement plaisant**, et est renforcé par un choix sans compromis de matériaux et de solutions technologiques.

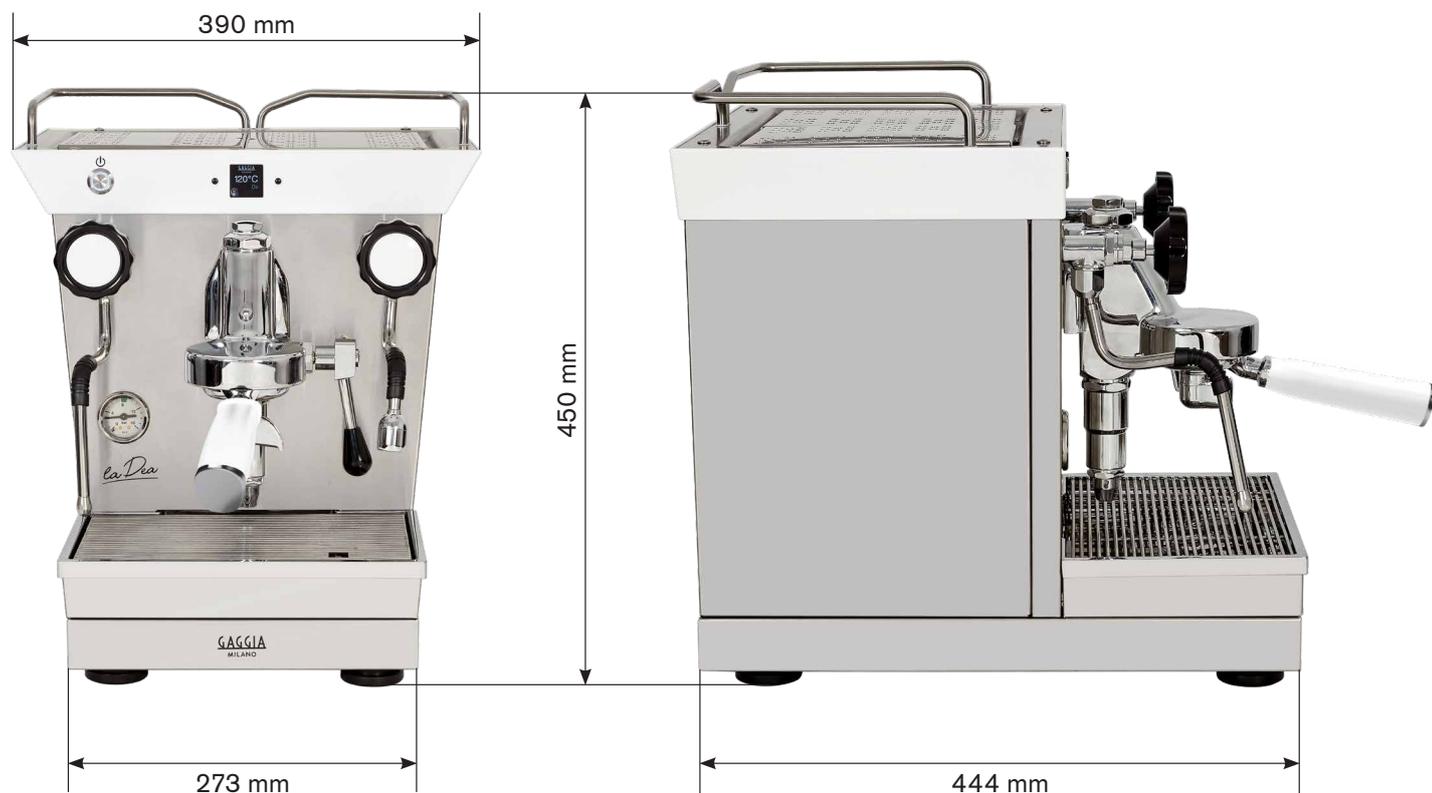


Sans compter que La Dea est une synthèse de **tradition et d'innovation** : dans les dimensions compactes et le design minimaliste de notre machine se trouvent la technologie et la fiabilité que vous pouvez attendre de chaque machine à café professionnelle Gaggia Milano. Faire du café n'a jamais été aussi amusant !



Par exemple, grâce à l'**écran couleur LCD de 1,54 pouces**, les utilisateurs peuvent régler et vérifier les paramètres de la machine, tels que la température (basée sur le système PID) et le temps d'extraction, ou même faire démarrer La Dea à une heure désignée.

DIMENSIONS & POIDS



POIDS : 25 Kg



la Dea

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

FICHE TECHNIQUE

ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUES

Voltage	230 V
Puissance maximale absorbée	1615 W
Puissance chaudière	1500 W

CAPACITÉS

Chaudière (avec échangeur 120cc)	1,5 L
Réservoir d'eau interne	2 L

ACCESSOIRES

Porte-filtre simple et double tasse
Filtre à une et deux tasses
Filtre aveugle, pour le nettoyage
Brosse pour le nettoyage de l'infuseur
Porte-filtres professionnels à capsules en option (1)
Filtre spécifique pour dosettes papier certifiées ESE en option

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Bouton-poussoir LED marche/arrêt frontal
Écran LCD couleur 1,54"
Groupe manuel classique Levetta
Lance vapeur en acier inoxydable
Sortie d'eau chaude pouvant être inclinée selon la hauteur de la tasse ou du pichet utilisé (pour thés et infusions)
Possibilité de remplir le réservoir d'eau intégré à l'intérieur de la machine, ou de le retirer facilement pour le remplissage et le nettoyage
Manomètre affichant la pression de distribution du café
Pompe vibrante
Contrôle de température PID

COULEUR

● Blanc, avec porte-filtres blancs

⁽¹⁾ Lavazza Blue®, Nespresso®, Espresso Point® et Caffitaly®.

L873FX

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, 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

