



LA HISTORIA DE UNA DE LAS MARCAS ITALIANAS MÁS ICÓNICAS DEL SECTOR COMENZÓ EN MILÁN EN LOS AÑOS 30.

En 1938, el barista Achille Gaggia presentó la patente que supuso la revolución en la forma de extraer los aromas del café. Gaggia había creado, por primera vez, el espresso italiano perfecto, con su característica "crema".

La misión de Gaggia hoy en día continúa siendo la misma de entonces: difundir la tradición del espresso italiano por todo el mundo. Los inalterables valores de tradición y profesionalidad de la compañía, forman parte intrínseca de todos los equipos de fabricación que atienden las necesidades de los profesionales del café mediante la combinación de tecnología de vanguardia y un diseño sofisticado.

laDea

**EFICIENCIA E INNOVACIÓN
COMBINADAS CON UN
DISEÑO QUE PERDURA
EN EL TIEMPO**

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

Voltaje	230 V
Potencia máxima absorbida	1615 W
Potencia caldera	1500 W

CAPACIDAD

Caldera termoaislada (con intercambiador de calor de 120 cc)	1,5 L
Depósito de agua	2 L

ACCESORIOS

Portafiltros para 1 y 2 tazas
Filtros de café de 1 y 2 dosis
Filtro ciego para limpieza
Cepillo para limpiar el grupo
Filtro de café para "chaldas" con certificado ESE (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pulsador LED frontal ON/OFF
Pantalla LCD en color de 1,54"
Grupo de café E61 (clásico Leva)
Salida de vapor de acero inoxidable
Salida de agua caliente orientable (para té e infusiones), que se puede ajustar en función de la taza o la jarra en uso
Depósito de agua extraíble. Posibilidad de rellenarlo integrado en la máquina, o extraerlo fácilmente para rellenarlo y limpiarlo
Manómetro de precisión
Bomba vibratoria
Control de temperatura PID

COLORES

- Blanco, con portafiltros blancos
- Bronce con portafiltros negros



TODOSUEÑO TIENE UN ALMA DIVINA



laDea

GAGGIA
MILANO

WWW.QUALITYESPRESSO.NET



GAGGIA
MILANO



PARA PEQUEÑAS LOCALIZACIONES DE GRAN CALIDAD

La Dea es la nueva máquina de café espresso de Gaggia Milano, ideal para lugares pequeños pero de alta calidad como cafés boutique, tiendas de concepto, cafés de especialidad y establecimientos de cócteles.



La Dea ha sido diseñada para satisfacer a los baristas y a sus clientes amantes del café, ofreciendo **diseño con un legado de tradición** con acabados de acero inoxidable, **alto rendimiento en un espacio reducido**, componentes y tecnologías probadas en **máquinas profesionales** como el grupo de café y la caldera.



/dè-a/, significa DIOSA, DIVA, ESTRELLA
UN SUEÑO HECHO REALIDAD,
con formato sublime.



DISEÑO Y FUNCIONALIDAD

El diseño de La Dea, tanto interior como exterior es a la vez **ergonómico** y **estético**. Estos objetivos cruciales se ven reforzados por una selección de materiales y soluciones tecnológicas.

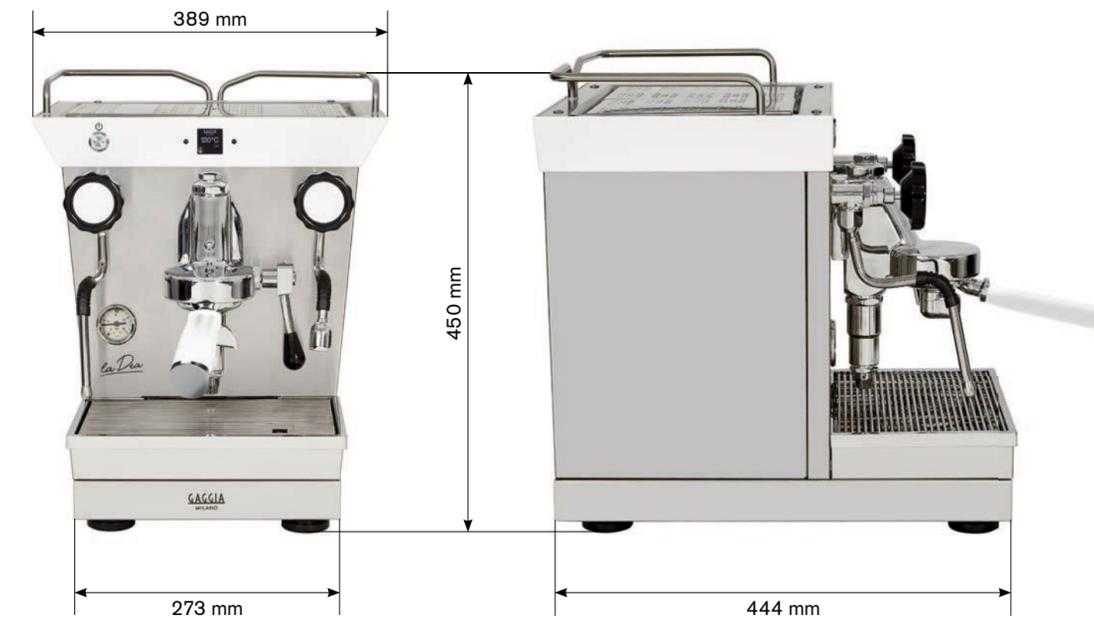


Sin olvidar que La Dea es una síntesis más de **tradición e innovación**: dentro de las dimensiones compactas y el diseño minimalista de nuestra máquina se encuentran la tecnología y la fiabilidad que se puede esperar de cada máquina de café profesional Gaggia Milano. ¡Hacer café nunca ha sido tan divertido!



Gracias a la pantalla **LCD en color de 1,54 pulgadas**, los usuarios pueden ajustar y comprobar las funciones de la máquina, como la temperatura (basada en el sistema PID) y el tiempo de extracción, o incluso hacer que La Dea se ponga en marcha a una hora determinada.

DIMENSIONES Y PESO



PESO: 25 Kg

