# la VIBRANTE EMOCIÓN DEL MEJOR CAFÉ



# **GAGGIA LA NERA**

## DÉJATE SEDUCIR POR EL BEL CANTO DEL ESPRESSO ITALIANO

Eroga el café en la taza de la **Gaggia La Nera**, igual que las vibrantes notas del contrabajo llenan la sala de seductoras y sugerentes composiciones.

La Nera, es una máquina de leyenda que se adapta a las nuevas tendencias con sus robustas líneas depuradas y acabados en acero inoxidable, y que se presenta ahora en su versión más moderna con un inconfundible diseño italiano, las mejores prestaciones y fiabilidad para una calidad y durabilidad mejoradas.

La melodía de los aromas y las texturas de los granos de café nos invitan a soñar, improvisando cada ritmo, cada aroma, cada compás, para lograr la partitura perfecta: una taza del mejor café espresso.

Descubre en cada sorbo un nuevo sentimiento que te hace temblar de emoción gracias a la nueva Gaggia La Nera. **Gaggia La Nera**.







# MÁXIMA CALIDAD Y FIABILIDAD

GAGGIA LA NERA



#### SMARTIA (OPCIONAL)

Conectividad inteligente para el control y la gestión remota de la eficiencia y productividad.



#### POMOS

· Ergonómicos

#### DISPENSADOR DE AGUA

· Sistema cuarto de vuelta

#### GRUPOS MACIZOS DE ALTA DENSIDAD

· Con sistema de infusión/ extracción y de 2,5 Kilos de latón de primera calidad

#### MANGOS PORTAFILTROS

- · Ergonómicos
- · Antideslizantes

#### 2 LANZAS DE VAPOR

- · Dos salidas de vapor orientables y de acero inoxidable
- · Sistema Easy Latte

#### **SOPORTES**

- · Resistentes
- · Antideslizantes

### GAGGIA

# LOS MODELOS

## CARACTERÍSTICAS

- Diseño urbano gracias a sus acabados frontales en acero inoxidable que transmite solidez y calidad junto con una excelente limpieza
- Pomos ergonómicos para el agua y vapor facilidad de uso total
- Botoneras con LED integrados
- Iluminación integrada para mejorar la visibilidad del espacio de trabajo
- Barandilla protección tazas en bandeja superior (opcional)
- 5 modelos disponibles
- Dos variantes: Electrónica y Semiautomática
- Color: Inox y negro
- Grupos macizos de 2,5 kg con sistema de infusión/extracción
- Chasis con tratamiento resistente a la corrosión; zona de trabajo en acero inoxidable
- Caldera y grupos de alto rendimiento
- Caldera de cobre con intercambiador de calor independiente para cada grupo y con sistema termosifón
- Motor bomba incorporado. Control electrónico del nivel de aqua en la caldera
- Ciclo de limpieza automático
- Kit porta filtros para todo tipo de cápsulas (opcional)
- Los modelos electrónicos pueden conectarse con Smartia















| DATOS TÉCNICOS              | ELECTRÓNICA     |                     |                 |                 | SEMIAUTOMÁTICA  |
|-----------------------------|-----------------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS    | 1 GRUPO         | 2 GRUPOS<br>COMPACT | 2 GRUPOS        | 3 GRUPOS        | 2 GRUPOS        |
| Dimensiones                 |                 | COMITACI            |                 |                 |                 |
| (Alto x Ancho x Profundo)   | 42 x 45 x 52 cm | 42 x 57 x 53 cm     | 42 x 73 x 53 cm | 42 x 90 x 53 cm | 42 x 73 x 53 cm |
| Alto con barandilla: + 4 cm |                 |                     |                 |                 |                 |
| Peso                        | 35 Kg           | 46 Kg               | 52 Kg           | 64 Kg           | 52 Kg           |
| Color único: Inox y negro   | 1 •             | 1 •                 | 1 •             | 1 •             | 1 •             |
| Capacidad caldera           | 5 l             | 8 l                 | 13 l            | 18 l            | 13 l            |
| CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS  |                 |                     |                 |                 |                 |
| Alimentación eléctrica      | 230V/50-60 Hz   | 230V/50-60 Hz       | 230V/50-60 Hz   | 230V/50-60 Hz   | 230V/50-60 Hz   |
| Potencia                    | 2700 W          | 3200 W              | 2800 W          | 3900 W          | 2800 W          |





QUALITY ESPRESSO S.A.U.

Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain

Tel.: 93 223 12 00 - Tel. Export: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net

www.qualityespresso.net

Quality Espresso ofrece productos homologados por laboratorios independientes, y respaldados por una experiencia de más de 60 años.

Las actividades y sistemas de Quality Espresso cumplen con la norma ISO 9001:15

En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto.