

La Nera

A VIBRANTE EMOÇÃO DO MELHOR CAFÉ



GAGGIA

GAGGIA LA NERA

DEIXE-SE SEDUZIR PELO BELO CANTO DO EXPRESSO ITALIANO

Extrai o café na chávena da **Gaggia La Nera**, Assim como as notas vibrantes do contrabaixo enchem a sala de composições sedutoras e sugestivas.

La Nera, é uma máquina lendária que se adapta às novas tendências com as suas linhas **robustas e refinadas e acabamentos em aço inoxidável**, e que é apresentada agora na sua versão mais moderna com um design inconfundível Italiano, o melhor desempenho e confiabilidade para uma **qualidade e durabilidade** melhoradas.

A melodia dos aromas e texturas dos grãos de café convida-nos a sonhar, improvisando cada ritmo, cada aroma, cada compasso, para alcançar a pontuação perfeita: a chávena do melhor café expresso.

Descubra em cada gole um novo sentimento que o faz tremer de emoção graças à nova **Gaggia La Nera**.



**A VIBRANTE EMOÇÃO
DO MELHOR CAFÉ**

MÁXIMA QUALIDADE E FIABILIDADE

GAGGIA LA NERA

CORRIMÃO (OPCIONAL)

- Proteção de chávenas na bandeja superior

BOTÕES

- 4 seleções de café programáveis e contínuo por grupo
- Botões cromados com iluminação LED

ZONA DE TRABALHO

- Em aço inoxidável
- Iluminada em modelos electrónicos

MANÓMETRO

- Alta precisão
- Design elegante

CALDEIRA

- Caldeira de cobre com permutador de calor independente para cada grupo e com sistema termosifónico

CARROÇARIA

- Tratamento de chassis resistente à corrosão
- Aço inoxidável
- Laterais de aço pintadas

MOTOR-BOMBA INCORPORADO

KIT PORTA FILTROS PARA TODO TIPO DE CÁPSULAS (OPCIONAL)



SMARTIA (OPCIONAL)

Conectividade inteligente para o controlo e gestão remota da eficiência e produtividade.



MANÍPULOS

- Ergonómicos

DISPENSADOR DE ÁGUA

- Sistema quarto de volta

GRUPOS MACIÇOS DE ALTA DENSIDADE

- Com sistema de infusão/extração e de 2,5 quilos de latão de qualidade superior

PUNHOS PORTAFILTROS

- Ergonómicos
- Antideslizantes

2 LANÇAS DE VAPOR

- Dua saídas de vapor orientáveis e de aço inox
- Sistema Easy Latte

SUPORTES

- Resistentes
- Antideslizantes

La Nera

OS MODELOS CARACTERÍSTICAS

- Design urbano graças aos seus acabamentos frontais em aço inoxidável que transmite solidez e qualidade juntamente com uma excelente limpeza
- Botões ergonómicos para água e vapor, total facilidade de utilização
- Teclados com LEDs integrados
- Iluminação integrada para melhorar a visibilidade do espaço de trabalho
- Corrimão de proteção de chávenas na bandeja superior (opcional)
- 5 modelos disponíveis
- Duas variantes: Electrónica e Semi-automática
- Cor: Aço inoxidável e preto
- Grupos sólidos de 2,5 kg com sistema de infusão/extração
- Chassis com tratamento resistente à corrosão; zona de trabalho em aço inoxidável
- Caldeira e grupos de alto desempenho
- Caldeira de cobre com permutador de calor independente para cada grupo e com sistema termossifão
- Motor de bomba incorporado. Controlo eletrónico de nível de água na caldeira
- Ciclo de limpeza automático
- Kit de suporte de filtro para todos os tipos de cápsulas (opcional)
- Os modelos eletrónicos podem conectar-se com Smartia



DADOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensões

(Altura x Largura x Profundidade)

Altura com gradeamento: + 4 cm

Peso

Cor única: Inox e preto

Capacidade caldeira

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

Alimentação eléctrica

Potência

ELECTRÓNICA

SEMIAUTOMÁTICA

	1 GRUPO	2 GRUPOS COMPACT	2 GRUPOS	3 GRUPOS	2 GRUPOS
Dimensões (Altura x Largura x Profundidade) Altura com gradeamento: + 4 cm	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
Peso	35 Kg	46 Kg	52 Kg	64 Kg	52 Kg
Cor única: Inox e preto	1 ●	1 ●	1 ●	1 ●	1 ●
Capacidade caldeira	5 l	8 l	13 l	18 l	13 l
Alimentação eléctrica	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz
Potência	2700 W	3200 W	2800 W	3900 W	2800 W



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

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

O Quality Espresso oferece produtos aprovados por laboratórios independentes, e apoiados por uma experiência de mais de 60 anos.

As atividades e sistemas de Quality Espresso cumprem com a norma ISO 9001:15

No interesse do desenvolvimento contínuo, o fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características das máquinas presentes neste folheto.