



MILÃO ANOS 30: A CRUZADA PELA CRIAÇÃO DO EXPRESSO PERFEITO DEU ORIGEM A UMA DAS MARCAS ITALIANAS MAIS ICÔNICAS DO SETOR. EM 1938, O BARISTA ITALIANO ACHILLE GAGGIA APRESENTOU A PATENTE QUE MARCOU UM ANTES E DEPOIS NA FORMA DE EXTRAIR OS AROMAS E SABORES DO CAFÉ, PERMITINDO-NOS DISFRUTAR PELA PRIMEIRA VEZ O "CREME" NUM EXPRESSO ITALIANO PERFEITO. UM PRAZER ÚNICO.

HOJE, E PRESERVANDO A MESMA FILOSOFIA DA ÉPOCA, A MISSÃO DE GAGGIA É DIFUNDIR A TRADIÇÃO DO EXPRESSO ITALIANO POR TODO O MUNDO. OS VALORES INALTERÁVEIS DA TRADIÇÃO E DO PROFISSIONALISMO DA EMPRESA, ELES SÃO UMA PARTE INTRÍNSECA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS FABRICADOS QUE SERVEM AS NECESSIDADES DOS PROFISSIONAIS DO CAFÉ ATRAVÉS DA COMBINAÇÃO DE TECNOLOGIA DE PONTA E DESIGN SOFISTICADO.



la Reale

**EFICIÊNCIA E INOVAÇÃO
CONJUGADO COM UM
DESIGN QUE PERDURA
NO TEMPO**

MODELO	LA REALE		LA REALE DFC*		* Dynamic Flow Control
	2 GRUPOS	3 GRUPOS	2 GRUPOS	3 GRUPOS	
DIMENSÕES/PESO					
Largura	mm	883	1130	883	1130
Profundidade	mm	702	702	702	702
Altura	mm	556	556	556	556
Peso	Kg	98	120	98	120
CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS E HIDRÁULICAS					
Voltagem	V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V
Potência máxima absorvida	W	8500	9900	8500	9900
Poder por grupo	W	1400	1400	1400	1400
Potência da unidade de aquecimento de vapor	W	4900	4900	4900	4900
Capacidade caldeira vapor	Lt	11	14	11	14
Capacidade caldeiras de café	Lt	0.8 X 2	0.8 X 3	0.8 X 2	0.8 X 3
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS					
Caldeiras independentes para cada grupo		✓		✓	
Dynamic Flow Control		✓		✓	
Ecrã tátil de 3,5" em cada grupo		✓		✓	
3 Botões de seleção direta programáveis em cada grupo		✓		✓	
Aquecedor de chavenas elétrico		✓		✓	
Contador de trabalho iluminado por LED		✓		✓	
Economia de energia: modo automático ON/OFF e modo de espera		✓		✓	
Programação de doses (tempo e temperatura da distribuição)		✓		✓	
Contadores de número de cafés e serviços de água quente, litros de água consumidos, aviso de renovação de filtro		✓		✓	
Controlo digital de temperatura da caldeira (temperaturas diferentes para cada grupo)		✓		✓	
Porta USB		✓		✓	
Screensaver personalizável		✓		✓	
Lanças de vapor warm-to-touch		✓		✓	
Altura ajustável dos pés		✓		✓	
Possibilidade de estabelecer diferentes curvas de distribuição para cada seleção		—		✓	
Possibilidade de visualizar o fluxograma para cada seleção		—		✓	
CORES					
Branco / Cobre		☉		☉	
Cinza / Cobre		☉		☉	

L13EO

Quality Espresso S.A.U. - Motors, 1-9, 08040 Barcelona - Spain. Tlf.: +34 932 231 200 - Export T: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net
No interesse do desenvolvimento contínuo, a Quality Espresso S.A.U. reserva-se todos os direitos de modificar sem aviso prévio as características das máquinas presentes neste documento

GAGGIA
MILANO



INFO@QUALITYESPRESSO.NET

la Reale

DESENHADA PELA LUZ



GAGGIA
MILANO



**REFLEXOS
DE COBRE E AÇO**

**SILHUETA PERFILADA
COM TECNOLOGIA LED
ILUMINAÇÃO
POSTERIOR SUGESTIVA**



INTERFACE DE UTILIZADOR DUPLO

ECRÃ TÁTIL DE 3,5" QUE PERMITE CONTROLAR A PROGRAMAÇÃO, CONFIGURAÇÃO DE DOSES DE CAFÉ, TEMPERATURAS, PERFIS DE PRESSÃO DURANTE A EXTRAÇÃO E MODO ECO (ECONOMIA DE ENERGIA).

"BOTÃO DE DESCARGA" PARA ENXAGUAR O GRUPO ANTES DA EXTRAÇÃO.

TRÊS SELETORES DE BEBIDAS PROGRAMÁVEIS.



MÁXIMO RENDIMENTO

CALDEIRAS DE CAFÉ INDEPENDENTES POR GRUPO QUE PERMITEM A PARAMETRIZAÇÃO DE DIFERENTES TEMPERATURAS E ESTABILIDADE CONSTANTE.

SISTEMA DE PRÉ-AQUECIMENTO DE ÁGUA PARA AUMENTAR A PRODUTIVIDADE DE SERVIÇOS DE CAFÉ.

ISOLAMENTO DAS CALDEIRAS PARA UMA EXCELENTE POUPANÇA DE ENERGIA.



O ESSENCIAL PARA O BARISTA

ERGONOMICAMENTE PROJETADO PARA OTIMIZAR TODAS AS SUAS PRESTAÇÕES: DISPLAY ANGULADO, ÁREA DE TRABALHO COM ILUMINAÇÃO LED, ALAVANCA DE VAPOR FÁCIL UTILIZAÇÃO E PORTA FILTROS ERGONÔMICOS.

LANÇAS DE VAPOR WARM-TO-TOUCH.

"SISTEMA INSTANTÂNEO DE ÁGUA DOCE" PARA INFUSÕES, PROGRAMÁVEIS EM VOLUME E TEMPERATURA.



DYNAMIC FLOW CONTROL

PROJETADO PARA ESTABELECEER DIFERENTES FLUXOS DE PRESSÃO DURANTE A EXTRAÇÃO DO CAFÉ.

ESTE CONTROLO PODE MODIFICAR DE UMA FORMA POSITIVA AS VARIÁVEIS DE UMA CHÁVENA DE CAFÉ: COR, CORPO, ACIDEZ, DOÇURA E AMARGOR.

POSSIBILIDADE DE OBTER DIFERENTES SABORES DA MESMA MISTURA.

