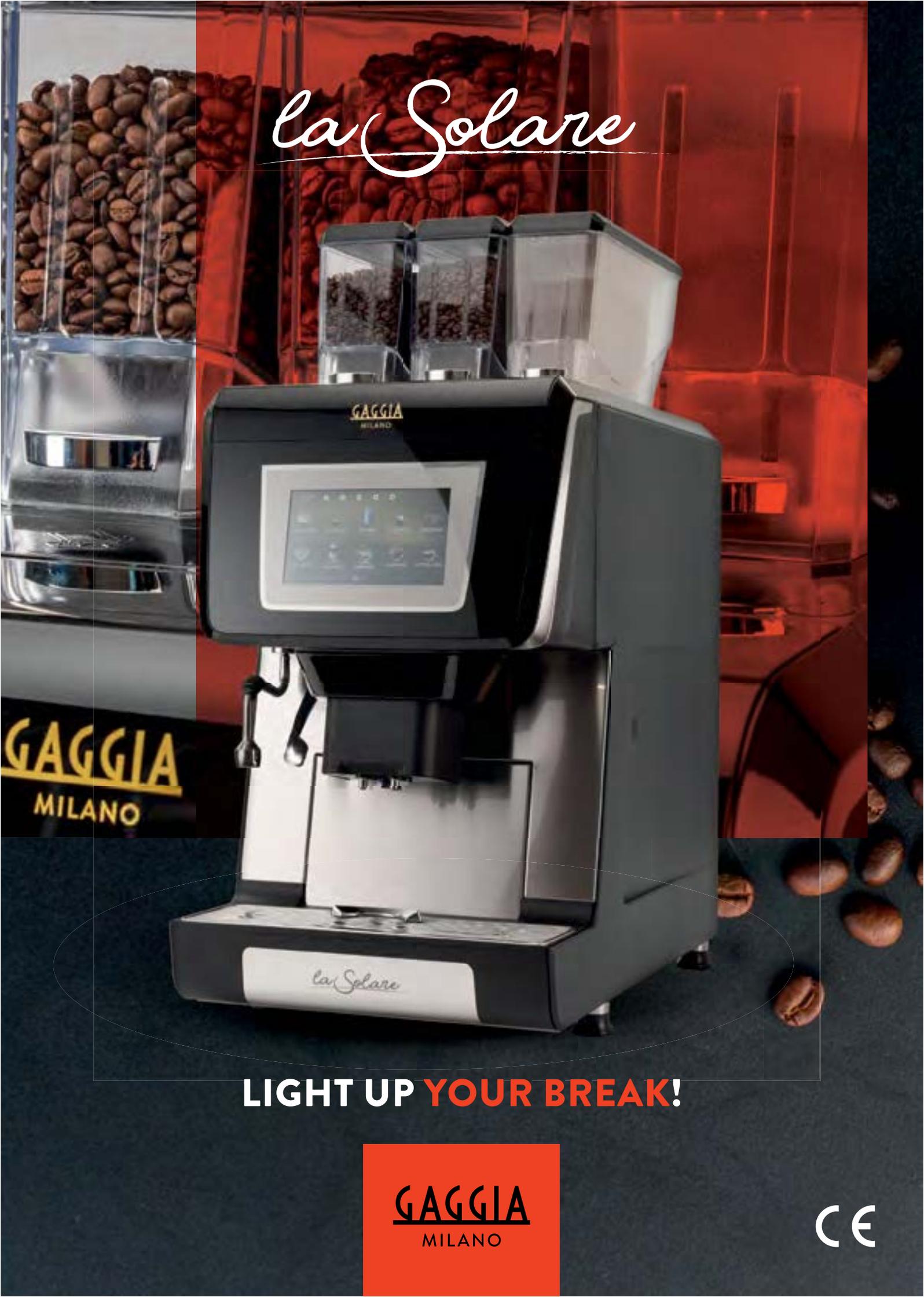


*la Solare*



**GAGGIA**  
MILANO

**LIGHT UP YOUR BREAK!**

**GAGGIA**  
MILANO

CE

## LIGHT UP YOUR BREAK!

La Solare es la nueva máquina de café totalmente automática de Gaggia Milano. Se trata del culmen de una serie de vanguardistas avances tecnológicos diseñados para sublimar uno de los rituales más importantes del día: la pausa del café.



### SINÓNIMO DE INNOVACIÓN

La Solare permite ofrecer a los clientes bebidas que combinan el sabor de los granos de café recién molidos con la cremosidad de la leche fresca. Es la máquina perfecta para todo tipo de locales, desde cafeterías a pastelerías, en pequeños comercios o establecimientos de hostelería.

En pocas palabras y como diríamos en Italia: **La Solare ha tutto! ... ¡Lo tiene todo!**

### PERFILES REFINADOS

UNA EXPERIENCIA INTUITIVA PARA EL USUARIO

UNA PAUSA CON TODA SEGURIDAD

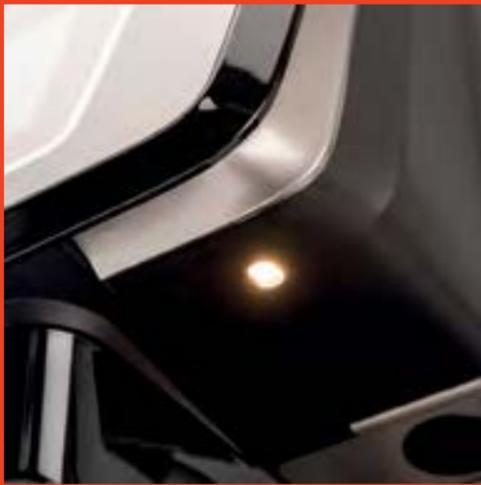
UN SISTEMA DE LECHE MEJORADO

EL NUEVO GRUPO PARA CAFÉ Z4000 iX

## LA HISTORIA DE UNA DE LAS MARCAS DE CAFÉ MÁS EMBLEMÁTICAS DEL MUNDO COMENZÓ EN MILÁN EN LOS AÑOS 30.

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

El cometido de Gaggia en la actualidad es el mismo que se ha propuesto siempre: compartir con el mundo el auténtico espresso italiano. Esta gama de productos, diseñada para cumplir con las expectativas de los profesionales cafeteros gracias a la unión de tecnología vanguardista y diseño sofisticado, pone de manifiesto los valores de tradición y profesionalidad intrínsecos de la compañía.



## PERFILES REFINADOS

La elegancia de una marca emblemática como Gaggia Milano se hace palpable en las refinadas líneas que caracterizan el diseño de La Solare. Sus perfiles de aluminio, con su brillo inconfundible, la zona de erogación iluminada con LED y los resplandecientes componentes de acero inoxidable son solo algunas de las características de La Solare que demuestran el cuidado por los detalles que hemos volcado en esta máquina desde la fase de diseño.



## UNA EXPERIENCIA INTUITIVA PARA EL USUARIO

Hemos dedicado ese mismo cuidado minucioso por los detalles para asegurarnos de que La Solare sea intuitiva y fácil de usar. En efecto, en el modo de autoservicio, accesible mediante la pantalla táctil de **7 pulgadas**, los clientes pueden seleccionar y personalizar las bebidas a su gusto con toda facilidad.



## DIMENSIONES Y PESO



## UNA PAUSA CON TODA SEGURIDAD

La higiene es una prioridad máxima en La Solare, a fin de garantizar la seguridad tanto de los operarios como de los clientes. Cada aspecto de la máquina, así como de las tecnologías y el diseño de esta, se ha evaluado al detalle para garantizar el cumplimiento con todas las normativas vigentes de seguridad.



La **película adhesiva Pure Zone®**, gracias a la presencia de iones de plata, protege la pantalla táctil de La Solare y evita la proliferación microbiana las 24 horas, hasta 5 años. Pure Zone® es un sistema impermeable, compatible con todos los protocolos de limpieza y resistente a todos los productos más utilizados de limpieza y desinfección.



**Coffee APPEal®** es la aplicación móvil gratuita de selección que permite a los clientes beneficiarse de una experiencia sin contacto. Basta con escanear el código QR de la pantalla táctil de La Solare y seleccionar la bebida deseada. No es necesario introducir información personal ni tocar la máquina.



## UN SISTEMA DE LECHE MEJORADO

La Solare ha sido diseñada para preparar **bebidas calientes a base de leche espumosa** de alta calidad, en cualquier momento y durante años. Además, su innovadora tecnología integrada de leche ofrece grandes ventajas tanto para los clientes como para el personal con menos experiencia.



En primer lugar, el software, al que también se puede acceder mediante la pantalla táctil de 7 pulgadas, permite **ajustar y personalizar la cantidad de espuma especificada** para cada receta.



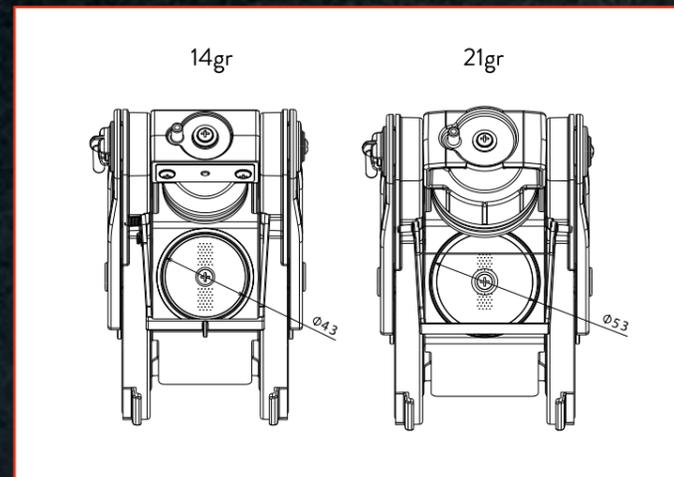
En segundo lugar, La Solare está equipada con ciclos programables de limpieza totalmente automáticos, que se pueden configurar directamente en la pantalla táctil. Por si fuera poco, no es necesario desmontar ninguno de los componentes del espumador ni realizar tareas manuales de limpieza durante el proceso diario de cierre del servicio. De este modo, las condiciones óptimas de higiene y limpieza están garantizadas en todo momento.

## EL NUEVO GRUPO PARA CAFÉ Z4000 iX

Z4000 iX es la innovadora tecnología que mejora todavía más la técnica cafetera de alto rendimiento que forma parte indisoluble de la gama completa de máquinas automáticas de Gaggia Milano.



Z4000 iX es un nuevo grupo de preparación con una **cámara de acero inoxidable calentado** que garantiza una mayor estabilidad, en términos tanto de temperatura como de percepción de la calidad.



Esto supone que la espectacular calidad de las bebidas que ofrece La Solare se mantiene constante desde el primer café del día hasta el último. Disponible en dos modelos, de hasta 14 o hasta 21 gramos en función de las necesidades de los mercados internacionales, el innovador grupo de café Z4000 iX también permite ofrecer una **selección aún mayor de bebidas en el menú**.

# la Solare

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

## FICHA TÉCNICA

### SUMINISTRO ELÉCTRICO

Tensión:	230-240 V
Frecuencia:	50-60 Hz
Potencia máxima absorbida:	3200 W

### PRESTACIONES TÉCNICAS

Zona de dispensación iluminada con LED  
Pitorro ajustable de 72 a 167 mm  
Lanza lateral de agua caliente  
Pitorro doble de erogación de café y leche  
Ciclos de limpieza programables y «Plug & Play» del circuito de leche  
Pantalla táctil de 7 pulgadas  
Hasta 5 categorías de bebidas  
Hasta 10 opciones por página  
Interfaz de usuario personalizable: iconos de bebidas y fondo  
Acceso personalizable a la programación  
Interfaz de usuario en modo de autoservicio  
Ahorro de energía: modos Soft y Deep  
Conectividad integrada por wifi y Bluetooth  
Compatible con la plataforma de telemetría Cofeed  
Puerto USB

### CAPACIDAD

Capacidad de la(s) tolva(s) para granos de café:	1,2 Kg
Capacidad de la(s) tolva(s) para solubles:	1,5 L
Capacidad de la unidad de preparación de café Z4000 iX:	hasta 14 o 21 g <sup>(1)</sup>
Número de molinos de café:	1 o 2
Capacidad de la caldera de agua caliente y vapor:	0,8 L
Rendimiento diario sugerido:	200 tazas

### OPCIONAL

Molido autoajustable <sup>(2)</sup>  
Lanza de vapor Cool Touch <sup>(2)</sup>  
Erogación de agua a temperatura ambiente para bebidas frías <sup>(2)</sup>  
Kit de conectividad 4G

### ACCESORIOS

Armarios-carro con base de madera  
Refrigeradores de 4,5 a 7 L de capacidad, con posibilidad de integrar también un calentatazas  
Kit de instalación del refrigerador a la izquierda  
Kit para desechar el café usado  
Kit de agua con sistema de autoalimentación  
Pastillas de limpieza del circuito de leche  
Pastillas de limpieza de la unidad de preparación de café

(1) La capacidad depende de la mezcla de café y de la granulometría. (2) Disponible únicamente en versiones específicas.

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  
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

**GAGGIA**  
MILANO

WWW.QUALITYESPRESSO.NET

