

Vetro

HARMONIA COM ELEGÂNCIA E QUALIDADE



GAGGIA

GAGGIA VETRO

A TRADIÇÃO DO CAFÉ ITALIANO FUNDIDA COM A ÚLTIMA TÉCNOLOGIA

As primeiras notas soam. As emoções fluem na frente da **Gaggia Vetro**, pura elegância, tradição e história. Ícone do Café expresso italiano da melhor qualidade, a Gaggia Vetro é conhecida mundialmente pela sua **alta qualidade, alta confiabilidade** e a **solvência**, juntamente com a **inovação tecnológica** e **conectividade opcional do sistema Smartia**.

Descubra o ritmo pulsante e hipnótico do seu café. Um sabor capaz de despertar a imaginação.

Em frente a uma Gaggia Vetro há muitas palavras, a elegância do seu design único, a beleza da frente de vidro temperado que combina com qualquer ambiente. Mas é o sabor intenso que tira em cada café expresso e a qualidade dos detalhes e acabamentos que encanta a todos.



**HARMONIA COM
ELEGÂNCIA E QUALIDADE**

MÁXIMO EQUIPAMENTO E FUNCIONALIDADE

GAGGIA VETRO



CALDEIRA

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

INTERFACE

- 4 seleções de café programáveis e contínuo por grupo
- Teclado capacitivo retroiluminado
- Pannel frontal em vidro temperado

MANÓMETRO

- Alta precisão
- Design elegante

CARROÇARIA

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

VIDRO TEMPERADO

- 95% da superfície de contacto com o usuário

ÁREA DE TRABALHO ILUMINADA

CICLO DE LIMPEZA AUTOMÁTICO

KIT PORTA FILTROS PARA TODO TIPO DE CÁPSULAS (OPCIONAL)



SMARTIA (OPCIONAL)

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



CORRIMÃO

- Protecção da chávenas na bandeja superior

DISPENSADOR DE ÁGUA

- Sistema quarto de volta

PUNHOS

- Ergonómicos
- Antideslizantes

2 LANÇAS DE VAPOR

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

SUPORTES

- Resistentes
- Antideslizantes

OS MODELOS

CARACTERÍSTICAS

Gaggia Vetro é uma máquina de café que se destaca pelo seu design, alta qualidade e fiabilidade das suas múltiplas características. Pretendido para ambientes profissionais para a preparação de um café expresso italiano da mais alta qualidade.

- 95% da superfície de contacto com o utilizador é de vidro temperado, tornando-se a máquina de café expresso para a utilização profissional mais segura do mercado
- Painel traseiro, bandeja de copos e grelha em aço resistente e fácil de limpar
- Painel traseiro, bandeja de copos e grelha em aço inoxidável
- Botões suaves e ergonómicos com realce cromado
- Lanças a vapor com sistema Easy Latte
- Dispensador de água quente com sistema de quarto de volta
- Corpo em aço pintado
- Grupos sólidos de 2,5 quilos de alto desempenho tipo E61 com sistema de infusão/extração.
- Kit de suporte de filtro para todos os tipos de cápsulas (opcional)
- Teclado capacitivo retroiluminado
- Interruptor geral do cromado
- Iluminação LED



GAGGIA
CLEAN & SAFE
Vetro



DADOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensões
(Altura x Largura x Profundidade)
Altura com gradeamento: + 5 cm

Altura de saída do café à grelha (mm)

Peso

Cores

OUTRAS CARACTERÍSTICAS

Alimentação eléctrica

Potência

Potência opcional

Capacidade

STANDARD

2 GRUPOS

42 x 73 x 53 cm

93 mm

53,2 Kg

2 ● ●

230V/50-60 Hz

2800 W

3700 W

13 l

3 GRUPOS

42 x 90 x 53 cm

93 mm

65,4 Kg

2 ● ●

230V/50 Hz

3900 W

4800 W

18 l

TALL CUPS

2 GRUPOS

47 x 73 x 53 cm

138 mm

55,2 Kg

2 ● ●

230V/50 Hz

3700 W

4800 W

13 l

3 GRUPOS

47 x 90 x 53 cm

138 mm

66,8 Kg

2 ● ●

230V/50 Hz

4800 W

4800 W

18 l



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.