

GAGGIA
MILANO

la Brillante

L'INTENSITÉ DANS CHAQUE TASSE



GAGGIA
MILANO



L'HISTOIRE DE L'UNE DES MARQUES ITALIENNES LES PLUS ICONIQUES A COMMENCÉ À MILAN DANS LES ANNÉES 30.

En 1938, le barista Achille Gaggia déposait un brevet qui marquait une révolution dans la méthode employée pour extraire les arômes du café, obtenant pour la première fois l'expresso italien parfait, couronné de sa crème : un plaisir sans égal.

De nos jours comme à l'époque, la mission de Gaggia est d'offrir au monde la tradition de l'expresso italien. Les valeurs inchangées de la société, tradition et professionnalisme, font partie intégrante de toutes les machines de sa gamme, qui répondent aux besoins des professionnels du café en alliant technologie de pointe et design sophistiqué.

SAVOUREZ L'INTENSITÉ

dans chaque tasse



Gaggia Milano a créé La Brillante, une nouvelle machine à café entièrement automatique. C'est un modèle au design innovant et raffiné, qui embrasse les dernières technologies pour offrir des performances optimales, dans des dimensions compactes.

Grâce à la quête d'innovation de Gaggia Milano, avec La Brillante, cafés, petits hôtels, boulangeries et consommateurs peuvent profiter d'une solution fiable à la technologie avancée, qui est parfaitement dans l'air du temps.

Alors que les propriétaires et les gérants de lieux peuvent surveiller les performances de La Brillante à distance, via Coffeed et AmiClo, une grande attention a également été portée aux attentes des utilisateurs.

C'est pourquoi, la machine est particulièrement intuitive pour une utilisation self-service.

La possibilité de choisir parmi une variété d'options de paiement ajoute de la valeur à l'expérience café, laissant une impression positive et durable sur les consommateurs.

/bril'lante/, signifie BRILLANT, LUMINEUX, QUI A DE L'ÉCLAT ET DU PRESTIGE, DES COMPÉTENCES REMARQUABLES ET PRÉCIEUSES

DESIGN CONTEMPORAIN

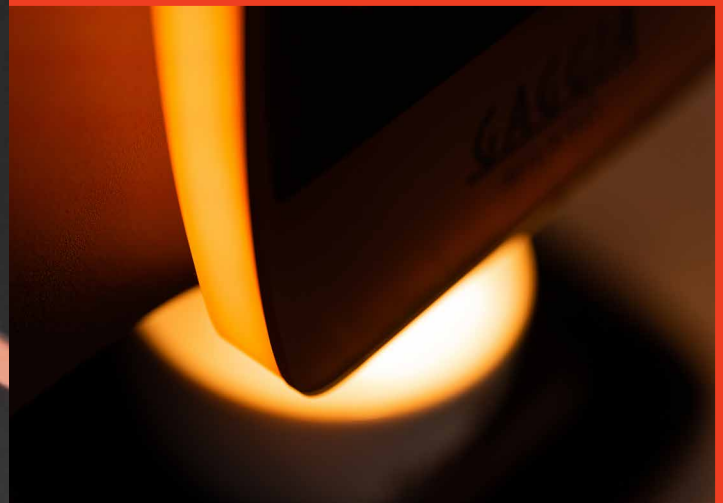
La Brillante révèle un style minimaliste, propre à la marque Gaggia Milano. Par exemple, l'écran tactile de 7 pouces, les cadres LED personnalisables et l'utilisation de matériaux hauts de gamme confèrent à cette machine entièrement automatique, une sensation et un aspect résolument contemporains.



LA QUALITÉ D'ABORD

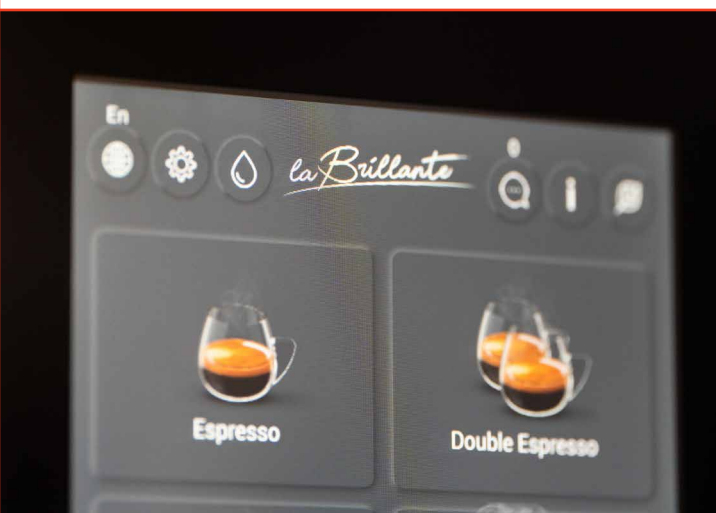
Aux côtés de toutes les dernières solutions technologiques, le design de La Brillante met avant tout à l'honneur, la qualité en tasse.

Grâce à ses trémies transparentes, les clients peuvent facilement apprécier la qualité et la fraîcheur des ingrédients, ce qui ajoute une certaine finesse professionnelle au service.



INTERFACE UTILISATEUR

Non seulement La Brillante propose une large carte de boissons via l'écran tactile convivial de 7 pouces, mais elle fournit également aux professionnels ayant amplement l'occasion d'aborder les divers besoins et préférences des clients d'aujourd'hui, la création de recettes personnalisées.



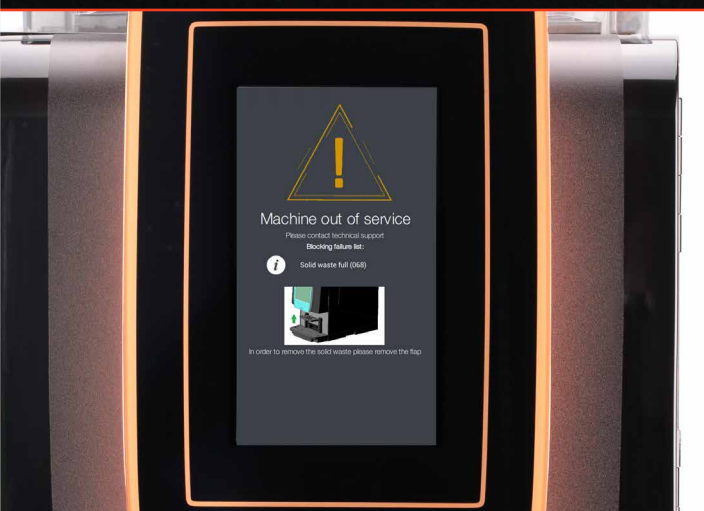
ZONE DE DISTRIBUTION

Une attention particulière a été portée à la conception de la machine pour faciliter le nettoyage et l'entretien. C'est pourquoi, il est possible d'enlever le bac à marc sans retirer au préalable le bac des eaux usées. De plus, la machine est équipée d'une sortie d'eau chaude séparée pour éviter la contamination croisée.



CONSEILS DE DÉPANNAGE

Avec pour but de créer une machine à café conviviale, simple et intuitive à utiliser et à entretenir, La Brillante permet aux opérateurs d'accéder aux conseils de dépannage utiles directement depuis l'écran tactile.



MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le mode économie d'énergie de La Brillante peut être activé directement depuis l'écran. La température de la chaudière à café et la pression de la chaudière à vapeur peuvent être réglées de manière similaire. Vous pouvez également allumer les lumières et les éteindre, ainsi que régler la luminosité de l'écran.



EXPÉRIENCE CAFÉ DE QUALITÉ

La Brillante offre une expérience café de qualité. Combiné avec le système révolutionnaire de mousse de lait PrimeMilk, l'expérience de La Brillante se traduit par une stabilité de la température, une perception de qualité supérieure et une grande constance, tasse après tasse.



TECHNOLOGIE PRIMEMILK

PrimeMilk améliore la qualité de la mousse de lait en termes de goût et d'apparence en tasse. Avec consistance et texture de haute qualité, la technologie PrimeMilk permet de réaliser des recettes personnalisées, en toute simplicité, ainsi que des cycles de nettoyage automatisés du circuit de lait.



DIMENSIONS & POIDS

POIDS : 29 Kg



la Brillante

QUAND UN DESIGN INTEMPOREL REJOINT L'INNOVATION ET L'EFFICACITÉ

FICHE TECHNIQUE

ALIMENTATION

Voltage	230 V
Fréquence	50 Hz
Puissance maximum absorbée	1900 W

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cadre de l'écran équipé de LEDs RVB personnalisables
Écran tactile de 7 pouces
Jusqu'à 4 groupes de catégories de boissons
Jusqu'à 8 sélections par page
Interface utilisateur personnalisable (icônes de sélections et fond d'écran) et accès à la programmation
Utilisation en mode libre-service
Large zone de distribution (16 cm), 2 positions du support de tasses
Possibilité d'enlever le bac à marc, sans retirer au préalable le bac des eaux usées

Technologie lait frais PrimeMilk avancée : mousse réglable en programmation et cycles de nettoyage automatiques
Sortie eau chaude latérale sur certaines versions
Mode économie d'énergie
Connectivité Wi-Fi/Bluetooth embarquée
Compatible avec les solutions numériques *Coffeed* et *AmiClo*
Port USB

CONFIGURATIONS

ES + IN + LAIT FRAIS PRIMEMILK
ES + 2 IN + LAIT FRAIS PRIMEMILK

CAPACITÉS

Capacité du bac à grains	0.6 Kg
Capacité du bac chocolat	0.9 Kg
Capacité chaudière espresso	0.5 L
Capacité chaudière vapeur	0.5 L
Groupe café Z4000	14 gr
Nombre de moulins à café	1
Rendement estimé	80 tasses/jour ou 4Kg café/semaine

ACCESSOIRES

Mini frigo de 4.5L ou 7L
Mini frigo de 4,5L + chauffe-tasses
Kit auto-alimentation en eau
Pastilles de nettoyage circuit du lait
Module 4G

L813FX

EVOCA France - 5 rue Georges Pompidou, Z.A. des Vingt Arpents - 77990 Le Mesnil Amelot
Tél. +33 1 60 54 68 88

Conformément à sa politique de conception évolutive des produits, SaGa Coffee se réserve le droit de modifier les spécifications.
Gaggia est une marque déposée de Gaggia S.p.A

GAGGIA
MILANO

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

