

la Dea



GAGGIA
MILANO

GAGGIA
MILANO

GAGGIA
MILANO



LA STORIA DI UNO DEI MARCHI ITALIANI PIÙ CONOSCIUTI AL MONDO EBBE INIZIO NELLA MILANO DEGLI ANNI '30.

Nel 1938 il barista Achille Gaggia rivoluzionò totalmente il modo di estrarre l'aroma del caffè, inventando l'espresso con la crema naturale: un piacere inconfondibile.

Oggi come allora, la missione di Gaggia Milano rimane quella di esportare l'esperienza del vero espresso italiano in tutto il mondo. L'innovazione che si intreccia alla tradizione è il punto chiave dell'intera gamma di macchine professionali da caffè: grazie a una tecnologia all'avanguardia e un design sofisticato, Gaggia Milano riesce a soddisfare le richieste di ogni barista.

UN SOGNO DIVENUTO REALTÀ, *in una veste divina*



La Dea è la grande novità di Gaggia Milano, una macchina da caffè che si sposa perfettamente con il gusto e i consumi tipici di locazioni raffinate e dalle dimensioni contenute, come boutique café, concept store, chioschi e cocktail bar.

I clienti habitué - amanti del caffè e baristi, esigenti e sofisticati - sono costantemente alla ricerca di un design compatto e all'avanguardia, ma anche di tecnologie e componenti tipici dei modelli professionali, tra cui il gruppo caffè e le caldaie interne.

ALTE PRESTAZIONI E DESIGN COMPATTO

Un modello ergonomico, dal look accattivante e versatile. Il design de La Dea rispecchia appieno questi due elementi, grazie a materiali e soluzioni tecnologiche frutto di scelte che non hanno lasciato spazio ad alcun compromesso.



Non solo: grazie a La Dea fare il caffè non è mai stato così divertente! Sotto **una veste compatta e un design minimalista** si celano infatti le tecnologie più affidabili, al tempo stesso **tradizionali e innovative**, a garanzia delle prestazioni della macchina e della qualità in tazza.



DIMENSIONI E PESO

PESO: 25 Kg (La Dea) / 30 Kg (La Dea Pro)





TRADIZIONE IN CONTINUA EVOLUZIONE

Oltre alle tradizionali manopole per le lance a vapore e l'acqua calda, sia il gruppo di erogazione a vista interamente in acciaio Inox che la classica levetta manuale richiamano l'iconico design delle prime apprezzate macchine da caffè Gaggia.



Il display a colori LCD compatto da 1,54 pollici de La Dea offre una vasta gamma di funzionalità. L'utente può impostare e controllare i parametri di erogazione, come il tempo di estrazione del caffè e la temperatura (regolata tramite il sistema PID), o addirittura predisporre un riavvio programmato della macchina all'orario desiderato.





LA VERSIONE PRO

La Dea è disponibile anche nella versione Pro, che offre funzionalità aggiuntive per garantire **prestazioni ancora più professionali**, mantenendo comunque il suo iconico design in una veste compatta.



Tra le altre caratteristiche, La Dea Pro è dotata di **tre pulsanti per la selezione diretta delle bevande**, **un sistema a doppia caldaia per il caffè e il vapore**, e **una connessione diretta alla rete idrica**. Inoltre, grazie al display frontale, è possibile impostare gli orari di accensione e spegnimento in ogni giorno della settimana, in base alle proprie esigenze.



laDea

**DESIGN,
INNOVAZIONE
E FUNZIONALITÀ
SENZA TEMPO**

SCHEDA TECNICA

DATI TECNICI

	LA DEA	LA DEA PRO
Voltaggio	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Potenza massima assorbita	1 615 W	1 691 W
Caldaia vapore	1,5 L	1,5 L
Caldaia caffè	-	0,7 L
Collegamento idrico	Tanica acqua interna 2L	Rete idrica
Pompa	A vibrazione	Rotativa

CARATTERISTICHE TECNICHE

Pulsante On/Off con retroilluminazione LED	√	√
Display LCD a colori da 1,54"	√	√
Levetta manuale	√	-
3 pulsanti per la selezione diretta	-	√
Lancia vapore in acciaio inox	√	√
Lancia acqua calda per tè e infusi	√	√
Manometro	√	√
Regolazione PID della temperatura	√	√

ACCESSORI

Filtro e portafiltro per erogazione singola e doppia	√	√
Filtro cieco e spazzola, per la pulizia	√	√
Portafiltri professionali per capsule ⁽¹⁾	Su richiesta	Su richiesta
Filtro specifico per cialde in carta ESE	Su richiesta	Su richiesta
Panno pulizia	Su richiesta	√
Pressino	Su richiesta	√

COLORI

- Bianco, con portafiltri bianchi
- Rame, con portafiltri neri

⁽¹⁾ Caffitaly®, Espresso Point®, Hausbrandt®, Lavazza Blue® e Nespresso®.

L87311

EVOCA S.p.A. - Via Roma, 24 - 24030, Valbrembo, Bergamo - Italia
Tel: (+39) 035 606 111 - www.evocagroup.com

EVOCA S.p.A. si riserva il diritto di modificare le specifiche di prodotto secondo una politica di design in continua evoluzione.
Gaggia è un marchio concesso in licenza da Gaggia S.p.A.

GAGGIA
MILANO

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

