

la Decisa



PRENDI LA **DECISIONE GIUSTA**

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.



UNA SOLUZIONE BARISTA-FRIENDLY

Grazie a un design ricercato e alla tecnologia consolidata dei suoi componenti, La Decisa incarna perfettamente lo stile "Made in Italy" e il brand Gaggia Milano: un intreccio di tradizione e innovazione.



Disponibile nelle versioni con 2 o 3 gruppi, oltre che nella soluzione Tall-Cup, La Decisa possiede **tutte le caratteristiche che si addicono a una medio di gamma**, soddisfacendo così le richieste dei baristi più esigenti: alte prestazioni, grande ergonomia e praticità.



PER UNA STREPITOSA
esperienza di gusto!



EFFICACE ED EFFICIENTE

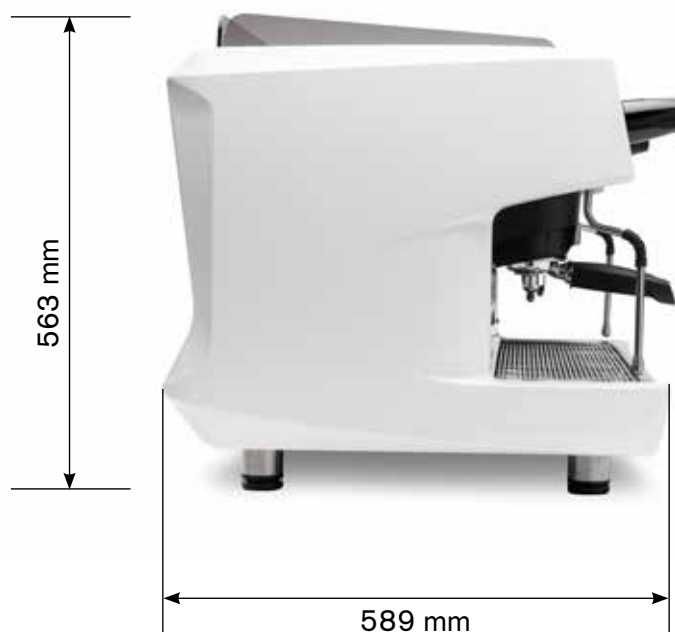
La Decisa è stata studiata per accogliere qualsivoglia richiesta del barista. Ad esempio, la tastiera frontale retroilluminata di cui è provvisto ciascun gruppo, insieme all'area di lavoro illuminata a led, le consentono di presentarsi come una macchina da caffè **estremamente pratica ed efficiente**.



Non solo: una manutenzione assai semplificata e una serie di altri accorgimenti garantiscono un'**ergonomia impareggiabile**. Ne sono un esempio i manici portafiltri inclinati e le tre manopole – per l'acqua calda e il vapore – che consentono la massima erogazione con una rotazione di soli 90°.



DIMENSIONI E PESO PER VERSIONI 2GR



PESO: 58 Kg



la Decisa

**INNOVAZIONE
DESIGN E
FUNZIONALITÀ
SENZA TEMPO**

SCHEDA TECNICA

DIMENSIONI E PESO

Larghezza	2GR: 758 mm / 3GR: 978 mm
Profondità	589 mm
Altezza	563 mm
Peso	2GR: 58 kg / 3GR: 75 kg
Altezza dei gruppi di erogazione	Standard: 80 mm / Tall Cup: 140 mm (77mm con la ribaltina)

DATI TECNICI

Voltaggio	220-240 V oppure 380-415 V 3N / 50-60 Hz
Potenza massima assorbita	2GR: 3110-3690 W / Con scaldatazze: 3190-3780 W / 3GR: 4310-5120 W / Con scaldatazze: 4390-5210 W
Resistenza della caldaia	2GR: 3000-3200 W / 3GR: 4120-4900 W
Capacità della caldaia	2GR: 13 lt / 3GR: 20 lt

COLORI (*)

- Nero
- Bianco

CARATTERISTICHE TECNICHE

Disponibile anche nella versione Tall-Cup
Display e tastiere capacitive per ogni gruppo con pulsante "Purge" per il risciacquo del gruppo caffè e 4 pulsanti di selezione diretta programmabili
Manopole vapore e acqua calda ergonomiche: massima erogazione con rotazione di soli 90°
2 lance vapore in acciaio inox
Lancia acqua per tè e infusi
Area di lavoro illuminata a LED
Programmazione volumetrica della dose
Regolazione PID della temperatura in caldaia
Piedini regolabili in altezza
Scaldatazze elettrico (standard oppure opzionale a seconda della versione)

* I pannelli laterali sono stati progettati per essere facilmente rimossi e sostituiti. Grazie a questo semplice accorgimento, La Decisa può essere personalizzata con fiancate di tre colori diversi: nero, bianco o rosso.

L09311

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

