

la Nera



IL COLORE CHE **STA BENE CON TUTTO**

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 AL PASSO COI TEMPI

La Nera è una macchina da caffè dal design contemporaneo, che fa l'occholino ai trend e alle richieste tipici del mondo del caffè di oggi. Una soluzione che, tuttavia, mira comunque a preservare l'intensa emozione dell'espresso più tradizionale.



Disponibile con 1 gruppo o, in alternativa, nella soluzione con 2 gruppi compatti, La Nera garantisce al barista **dimensioni contenute**, nonché una praticità d'uso che si sposa perfettamente con la **selezione dei materiali** di cui si compone, come dimostrato dall'area di lavoro e dalle finiture in acciaio inox.



In più, La Nera offre anche la possibilità di adeguarsi alle esigenze del barista grazie ai kit portafiltri opzionali che si prestano all'uso di **capsule professionali e cialde in carta certificate ESE**.

I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Una serie di accorgimenti - tra cui l'area di lavoro e la pulsantiera retroilluminata a LED, così come le manopole per l'erogazione di acqua calda e vapore attivabili con una rotazione di soli 90° - rendono questo modello una proposta ancora più accattivante.



Inoltre, con La Nera è possibile avvalersi della piattaforma Smartia per il **controllo da remoto delle sue prestazioni**, opportunità che rende La Nera una proposta al passo con i tempi, le tecnologie e le richieste del mercato odierno.



Attraverso una dashboard intuitiva, infatti, Smartia consente di **monitorare La Nera da remoto, dovunque e in qualunque momento** - il tutto grazie a una semplice connessione alla rete Internet.

la Nera

**INNOVAZIONE
DESIGN E
FUNZIONALITÀ
SENZA TEMPO**

SCHEDA TECNICA



DATI TECNICI

Voltaggio

1 GRUPPO

230 V / 50-60 Hz

Resistenza della caldaia

2700 W

Capacità della caldaia

5 lt

2 GRUPPI COMPACT

230 V / 50-60 Hz

3200 W

8 lt

CARATTERISTICHE TECNICHE

Caldaia in rame con scambiatore di calore indipendente per ogni gruppo

Controllo elettronico del livello di acqua in caldaia

Area di lavoro illuminata a LED

Pulsantiera cromata e retroilluminata in corrispondenza di ogni gruppo: 4 pulsanti programmabili e 1 pulsante «Continuo»

Manopole ergonomiche: massima erogazione di vapore e acqua calda con rotazione di soli 90°

Altezza dei gruppi di erogazione: 91 mm

Smartia: soluzione di connettività intelligente per il controllo e la gestione da remoto di efficienza e produttività (kit opzionale)

Spondine di contenimento per scaldatasse disponibili su richiesta per la versione 2 GRUPPI COMPACT

Portafiltri professionali per capsule⁽¹⁾ e filtro specifico per cialde in carta ESE disponibili su richiesta

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

L60311

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

