

# Vetro



ARMONIA DI  
ELEGANZA E QUALITÀ

**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 LUNGA TRADIZIONE DI GUSTO

Il gusto intenso che si propaga da ogni tazza di caffè, accompagnato dalla qualità dei dettagli e delle finiture di Vetro, incanta tutti.

Questa macchina da espresso si distingue infatti per il suo design, nonché l'alta qualità e l'affidabilità delle sue molteplici funzionalità.



## UN DESIGN STUDIATO A 360°

Il 95% della sua superficie è in **vetro temperato**, che è anche il materiale con cui l'utente finale entra in contatto più frequentemente. Oltre a essere **riciclabile al 100%**, il vetro temperato consente una facile e rapida sanificazione con qualsiasi prodotto di pulizia e disinfezione, ridotta adesione di sporco e agenti esterni, ottima **resistenza nel tempo**, minima manutenzione e resistenza alle alte temperature.



## MASSIMA AFFIDABILITÀ

Vetro è disponibile in più modelli elettronici per adattarsi alle esigenze di qualsiasi locazione: nera o bianca, con 2 o 3 gruppi, e anche per Tall Cup.

La tradizione del caffè si accompagna all'innovazione; infatti, la qualità e l'affidabilità dei suoi componenti si sposano con le più recenti soluzioni tecnologiche.



## UNO SGUARDO ALLA CONNETTIVITÀ

Vetro è una soluzione completa anche grazie alla connettività opzionale del sistema **Smartia**.

Attraverso una dashboard intuitiva, questa piattaforma consente un monitoraggio puntuale della macchina da caffè. Grazie a una semplice connessione Internet, è possibile gestirla e raccogliere informazioni sulle sue prestazioni comodamente da remoto, 24/7.



# Vetro

**INNOVAZIONE  
DESIGN E  
FUNZIONALITÀ  
SENZA TEMPO**

## SCHEDA TECNICA

PESO: 45 kg



PESO: 62 kg



### DATI TECNICI

Voltaggio	230 V / 50-60 Hz
Potenza massima assorbita	<b>2GR:</b> 2800 W / Powered: 3700 W <b>3GR:</b> 3900 W / Powered: 4800 W
Resistenza caldaia	<b>2GR:</b> 2600 W / Powered: 3500 W <b>3GR:</b> 3700 W / Powered: 4600 W
Capacità caldaia	<b>2GR:</b> 13 lt / <b>3GR:</b> 18 lt

### COLORI

- Bianco
- Nero

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Disponibile anche nella versione per Tall Cup  
Caldaia in rame con scambiatore di calore indipendente per ogni gruppo  
Controllo elettronico del livello di acqua in caldaia  
Carrozzeria in acciaio inox con pannello frontale in vetro temperato  
Area di lavoro illuminata a LED  
Tastiera capacitiva retroilluminata in corrispondenza di ogni gruppo: 4 pulsanti di selezione diretta programmabili e 1 pulsante «Continuo»  
Ugello acqua calda e lancia vapore con rotazione di soli 90°  
Altezza dei gruppi di erogazione: 93 mm (standard) oppure 138 mm (Tall Cup)  
Smartia: soluzione di connettività intelligente per il controllo e la gestione da remoto di efficienza e produttività (kit opzionale)  
Portafiltri professionali per capsule<sup>(1)</sup> e filtro specifico per cialde in carta ESE disponibili su richiesta

<sup>(1)</sup> Caffitaly®, Espresso Point®, Hausbrandt®, Lavazza Blue® e Nespresso®.

L84310

EVOCA S.p.A. - Via Roma, 24 - 24030, Valbrembo, Bergamo - Italia  
Tel: (+39) 035 606 111 - [www.evocagroup.com](http://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](http://WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM)

