

la Dea



GAGGIA
MILANO



A HISTÓRIA DE UMA DAS MARCAS ITALIANAS MAIS ICÔNICAS DO SETOR COMEÇOU EM MILÃO NOS ANOS 30.

Em 1938, o barista Achille Gaggia registou a patente que revolucionou a forma como são extraídos os aromas de café. Gaggia tinha criado, pela primeira vez, o espresso italiano perfeito, com o seu característico "creme".

A missão de Gaggia hoje em dia permanece a mesma que era então: espalhar a tradição do espresso italiano por todo o mundo. Os valores inalteráveis da tradição e profissionalismo da empresa são uma parte intrínseca de todos os equipamentos de fabrico que atendem às necessidades dos profissionais do café através do Combinação de tecnologia de ponta e design sofisticado.

DIMENSÕES E PESO

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





TRADIÇÃO EM CONSTANTE EVOLUÇÃO

Além das lanças laterais de vapor e água quente ajustáveis, tanto o grupo de café de aço inoxidável da La Dea como a sua alavanca manual clássica lembram o design icônico das máquinas de café originais da Gaggia.



O ecrã LCD a cores compacto de 1,54" da La Dea está repleto de funcionalidades. Os usuários podem definir e monitorar os parâmetros da máquina – como a temperatura (com base no sistema PID) e o tempo de extração de cada chávena de café – ou até mesmo programá-la para ligar a La Dea automaticamente, após um determinado período de tempo.





ELEVÁ-LA PARA O NIVEL PRO

A La Dea também está disponível numa versão Pro, que oferece recursos adicionais para um **desempenho ainda mais profissional**, mantendo o seu design original num tamanho compacto.



Entre outras características, a La Dea Pro está equipada com **três botões para seleção direta de bebidas**, um sistema de caldeira dupla para café e vapor e **conexão direta à rede de água**. Além disso, graças ao display, é possível programar o momento em que a máquina deve ser ligada e desligada todos os dias da semana, adaptando-se a cada necessidade.



ALTAS PRESTAÇÕES EM ESPAÇO REDUZIDO

O desenho de La Dea, tanto interno como externo, é tanto *ergonómica como estético*. Estes objetivos cruciais foram alcançados graças à seleção cuidadosa dos materiais e das suas soluções tecnológicas.



La Dea é mais do que a união de tradição e inovação. Nas dimensões compactas e design minimalista encontra-se a tecnologia e confiabilidade que se espera de cada máquina de café profissional Gaggia. Preparar café nunca foi tão emocionante!



DESIGN E FUNCIONALIDADE



A La Dea é a nova máquina de café de Gaggia Milano, ideal para lugares pequenos mas de alta qualidade como Cafés boutique, lojas de conceito, quiosques de alta qualidade e bares de cocktails.

La Dea foi projetada para satisfazer baristas e amantes de café, com um design sofisticado e nuances retro subtis, feitas de aço inoxidável de alta qualidade. La Dea incorpora tecnologias e componentes de máquinas profissionais, como o grupo de café e a caldeira, para oferecer um alto desempenho num espaço reduzido.

laDea

EFICIÊNCIA & INOVAÇÃO COMBINADAS COM UM DESIGN QUE **PERDURA** **NO TEMPO**

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

	LA DEA	LA DEA PRO
Voltagem	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Potência máxima absorvida	1615 W	1725 W
Capacidade da caldeira de água/vapor	1,5 lt	1,5 lt
Capacidade da caldeira de café	-	0,7 lt
Ligação de Água	Depósito de água (2 litros)	À rede
Bomba	Vibratória	Rotativa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Botão LED frontal ON/OFF	✓	✓
Ecrã LCD a cores de 1,54"	✓	✓
Dispensação Manual Clássica - Alavanca	✓	-
3 botões para seleção direta	-	✓
Lança a vapor em aço inoxidável	✓	✓
Saída de água quente ajustável (para chá e infusões)	✓	✓
Manómetro que mostra a pressão de fornecimento de café PID	✓	✓
Controlo de Temperatura	✓	✓

ACESSÓRIOS

Portafiltros para 1 e 2 chávenas	✓	✓
Filtro cego e cafeteira, para limpeza	✓	✓
Filtro específico para cápsulas de papel ESE como opção	✓	✓
Pano de limpeza	Sob Pedido	✓
Tamper	Sob Pedido	✓

CORES

- Branco, com portafiltros brancos
- Bronze com portafiltros pretos

L873U1

Quality Espresso S.A.U. - Motors, 1-9, 08040 Barcelona - Spain. Tlf.: +34 932 231 200 - Export T: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net
No interesse do desenvolvimento contínuo, o fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características das máquinas presentes neste folheto.

GAGGIA
MILANO

WWW.QUALITYESPRESSO.NET

