

la Vetro
pro



GAGGIA
MILANO



LA TRADITION DU CAFÉ ITALIEN ASSOCIÉE À UNE TECHNOLOGIE DE POINTE

La nouvelle machine à espresso traditionnelle Gaggia La Vetro Pro est l'aboutissement d'un travail intense d'innovation alliant fonctionnalités avancées, attrait esthétique avec des finitions soignées et une grande durabilité pour les environnements professionnels.

Cette machine est conçue avec une approche durable : elle dispose d'un mode économie d'énergie et d'une chaudière isolée pour réduire la consommation énergétique, elle utilise des composants recyclables tournés vers l'économie circulaire, et bénéficie d'un emballage respectueux de l'environnement.

De plus, elle facilite l'utilisateur dans ses opérations de

maintenance et d'entretien : ses panneaux sont facilement démontables pour un accès rapide aux composants internes, et 95% de la surface d'utilisation est en verre trempé, un matériau élégant, recyclable et facile à nettoyer.

La Vetro Pro est un modèle haut de gamme doté d'un écran TFT de 2,8 pouces, permettant d'obtenir des informations sur les réglages et de configurer les paramètres de la machine. Son affichage intuitif améliore les performances de la machine, en faisant un choix idéal pour les établissements exigeant l'excellence dans la préparation d'espresso tout en profitant d'une machine traditionnelle de la marque emblématique Gaggia.

LES ATOUTS CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

DESIGN FONCTIONNEL

- Design moderne et minimaliste : les lignes et courbes franches, élégantes et soignées parfont chaque style d'établissement, qu'il soit moderne ou traditionnel.
- Des finitions soignées qui améliorent la perception globale, la durabilité et l'esthétique du produit.
- Électrovannes de distribution café intégrées (non visibles).
- Interface utilisateur en verre trempé, facile à nettoyer.

ENTRETIEN RAPIDE

- Panneaux amovibles (côtés et arrière) sans retirer le guide de retenue de tasses.
- Accès rapide et facile (latéral et frontal) aux composants internes de la machine.

DURABLE

- Logiciel avec mode éco, chaudière isolée, matériaux durables.

CONÇUE POUR TOUS LES UTILISATEURS

Des fonctionnalités barista, accessibles à tous :

- Interface intuitive, facile à utiliser, avec des boutons aux icônes intelligibles.
- Affichage (disponible uniquement sur La Vetro Pro) pour une surveillance facile du temps d'infusion du café.
- Conception ergonomique pour un fonctionnement optimal et une facilité d'utilisation grâce au tactile.
- Contrôle de température : système PID (grande consistance).
- Fonctionnalités exceptionnelles telles que le contrôle de la température de l'eau pour les infusions (mitigeur), l'afficheur et la lance vapeur Autosteam (disponible sur La Vetro Pro uniquement).
- Possibilité d'utiliser un kit porte-filtre professionnel pour capsules sur toute la gamme.



DES FONCTIONNALITÉS MAXIMALES

LES COMPOSANTS DE LA VETRO PRO



EN OPTION :

- Lance-vapeur Autosteam
- Mitigeur eau chaude
- Chauffe-tasses
- Panneaux latéraux illuminés avec LED (16 configurations couleurs)
- Isolation de la chaudière

ACCESSOIRE :

- Kits porte-filtre



AFFICHAGE ET RÉGLAGES INTUITIFS

PRINCIPAUX MENUS



AFFICHEUR TFT de 2,8"

FONCTIONS D'AFFICHAGE

L'écran fournit des informations sur les paramètres de la machine et permet la configuration de diverses options tels que le rétroéclairage, les modes de fonctionnement, les arrêts automatiques programmés et autres.

CARACTÉRISTIQUES

- Zone de travail éclairée et adaptée à l'utilisateur
- Sélection de la langue
- Interrupteur marche/arrêt programmable
- Compteur de services de café
- Contrôle de la température de la chaudière
- Notification lors du changement de filtre
- Compteur du nombre total de litres consommés
- Chaudière avec isolation thermique en mode ECO pour maintenir une consommation minimale
- Indicateur de réussite de la préparation du café. La sélection indique si elle a été réalisée dans le temps imparti
- Contrôle des éléments internes
- Historique de surveillance des 10 dernières alarmes

LA VETRO PRO 2 GROUPES

AFFICHAGE

JOUR ET HEURE

Lunes 10:45

SÉLECTION DES SERVICES GROUPE 1

☕ ☕

SÉLECTION DES SERVICES GROUPE 2

23"

18"

TEMPS DE SERVICE GROUPE 2

SUIVI DU PROGRÈS DE SERVICE GROUPE 2

TEMPS DE SERVICE GROUPE 1

SUIVI DU PROGRÈS DE SERVICE GROUPE 1

120°C

INDICATEUR DE LA RÉSISTANCE



activation / désactivation

RÉGLAGE ET AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE

LA VETRO PRO 2 GROUPES

AFFICHAGE AUTOSTEAM (EN OPTION)

Monday 10:45

☕ ☕

23"

18"

120°C

70°C

INDICATEUR DE LA TEMPÉRATURE POUR LA FONCTION AUTOSTEAM

LES MODÈLES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LA VETRO



DONNÉES TECHNIQUES	2 GROUPES	2 GROUPES TALL CUP*	3 GROUPES	3 GROUPES TALL CUP*
Dimensions (H x L x P)	47 x 76 x 53 cm	53 x 76 x 53 cm	47 x 93 x 53 cm	53 x 93 x 53 cm
Poids	55 Kg	55 Kg	66 Kg	66 Kg
Couleurs (noir ou blanc)	2 ● ●	2 ● ●	2 ● ●	2 ● ●
Alimentation électrique	220-230V/50-60 Hz	220-230V/50-60 Hz	220-230V/50-60 Hz	220-230V/50-60 Hz
Puissance maximale absorbée et version avec chauffe-tasses	2 800 W 3 700 W	3 700 W	4 800 W	4 800 W
Capacité chaudière vapeur	13 L	13 L	18 L	18 L
Puissance chaudière vapeur et version avec chauffe-tasses	2 600 W 3 500 W	3 500 W	4 600 W	4 600 W

LA VETRO PRO



DONNÉES TECHNIQUES	2 GROUPES	2 GROUPES TALL CUP*	3 GROUPES	3 GROUPES TALL CUP*
Dimensions (H x L x P)	47 x 76 x 53 cm	53 x 76 x 53 cm	47 x 93 x 53 cm	53 x 93 x 53 cm
Poids	55 Kg	55 Kg	66 Kg	66 Kg
Couleurs (noir ou blanc)	2 ● ●	2 ● ●	2 ● ●	2 ● ●
Alimentation électrique	220-230V/50-60 Hz	220-230V/50-60 Hz	220-230V/50-60 Hz	220-230V/50-60 Hz
Puissance maximale absorbée	3 700 W	3 750 W	4 800 W	4 850 W
Capacité chaudière vapeur	13 L	13 L	18 L	18 L
Puissance chaudière vapeur	3 500 W	3 500 W	4 600 W	4 600 W

* Tall Cup : groupes surélevés



L'HISTOIRE DU SUCCÈS D'UNE DES MARQUES ITALIENNES LES PLUS CONNUES AU MONDE A COMMENCÉ DANS LES ANNÉES 30 À MILAN

C'est en 1938 qu'Achille Gaggia, un barman à l'esprit scientifique, révolutionne la manière d'extraire l'arôme des grains de café en inventant l'espresso surmonté d'une mousse crémeuse naturelle : depuis lors, c'est un plaisir unique qui a conquis le monde.

La mission de Gaggia Milano est désormais d'exporter la véritable expérience du café italien dans le monde entier grâce à des machines à café au design sophistiqué.

L'innovation, dans le respect de la tradition, est la force de notre gamme de machines professionnelles : grâce à une technologie de pointe et un regard tourné vers l'avenir, Gaggia Professional est en mesure de répondre aux besoins des utilisateurs professionnels et des consommateurs du monde entier.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

EVOCA France - 5 Rue Georges Pompidou - ZA des Vingt Arpents 77990 Le Mesnil Amelot
Tel : 01.60.54.68.88 - www.evocagroup.com

Conformément à sa politique de conception évolutive des produits, EVOCA S.p.A. se réserve le droit de modifier les spécifications.
Gaggia est une marque déposée de Gaggia S.p.A.