

FIABILIDAD. PERFECTA.



G 300 Krea

GAGGIA
MILANO

G Line

Maestra de la Extracción. Icono del Café de Excelencia.

Una verdad define un gran café: la extracción.

Achille Gaggia fue el primero en comprenderlo y dedicó su vida a perfeccionar cada taza.

Después de décadas de investigación, Gaggia ha revelado el secreto del café perfecto, demostrando que cada extracción necesita su propio método.

El exclusivo grupo de infusión, Gaggia, está diseñado y ajustado a medida para ofrecer el punto ideal de sabor sin importar el tamaño o la intensidad de la bebida.

Un café que supera al de tu barista. Y al de cualquier otra máquina.

¿Sorprendido? Ponlo a prueba. Un solo sorbo lo dice todo.



Sostenibilidad en su máxima expresión

Obtiene una calificación energética A según los estándares EVA-EMP, demostrando una eficiencia energética excepcional.

Con las mejores calificaciones de su categoría, sus credenciales ESG líderes en la industria reflejan un firme compromiso con el liderazgo en sostenibilidad.

G 300 Krea

La excepcional calidad en taza de Gaggia Milano en una nueva generación de diseño fiable y estéticamente atractivo, ideal para hoteles, restaurantes y oficinas con una producción promedio de 150 tazas diarias.

DISTINCIÓN EN CADA DETALLE

Fiabilidad excepcional

La G 300 Krea amplía el éxito de la línea Krea, estableciendo un nuevo estándar de fiabilidad gracias a componentes duraderos, como una bomba de larga vida útil, que garantiza un rendimiento constante incluso en entornos exigentes.

Una experiencia superior para el cliente

El sensor de 3 tazas ajusta la dispensación para un autoservicio fluido, mientras que la interfaz personalizable de 10" mejora la visibilidad y simplifica la selección, ofreciendo una experiencia de uso intuitiva y moderna.





CARACTERÍSTICAS G 300

- Hasta 4 contenedores para solubles y 1 contenedor para café molido (R&G)
- El sistema de infusión Z4000 permite preparar diversas recetas y es desmontable para un mantenimiento rápido
- Pantalla táctil personalizable de 10", que guía al usuario de forma intuitiva y eficiente en la selección de bebidas
- Versión con leche en polvo, que ofrece mayor flexibilidad para adaptarse a una amplia variedad de necesidades y reduce el costo total de propiedad (TCO) en un 40 %
- Área de dispensación flexible de 160 mm con soporte de taza ajustable, ideal para diferentes tamaños de vaso
- Puerta secundaria que permite retirar los residuos sin necesidad de llave, agilizando la limpieza
- Sensor de 3 tazas, sistema inteligente de reconocimiento de tamaño que sugiere la bebida adecuada y evita derrames
- Compatible con los servicios digitales Evoca, incluyendo telemetría y función de reinicio remoto



GAGGIA
MILANO

FICHA TÉCNICA Y CUADRO DE SOTENIBILIDAD

ESPECIFICACIONES

- 230-240V
- 50-60 Hz
- 1900 W - 2900 W
- Caldera 500-800 cc
- Grupo de café Z4000
- Tecnología leche en polvo
- Sensor inteligente 3 tazas
- Interfaz personalizable

DIMENSIONES Y CAPACIDADES

- (anxfxal) 410 × 582 × 770 mm
- Tolva café grano: 1,2 or 2,2 kg
- Café molido: 1 kg
- Tolvas de soluble: leche 1,9l, chocolate 1,9l, café 1l, 4º contenedor 2 l

VERSIONES



PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

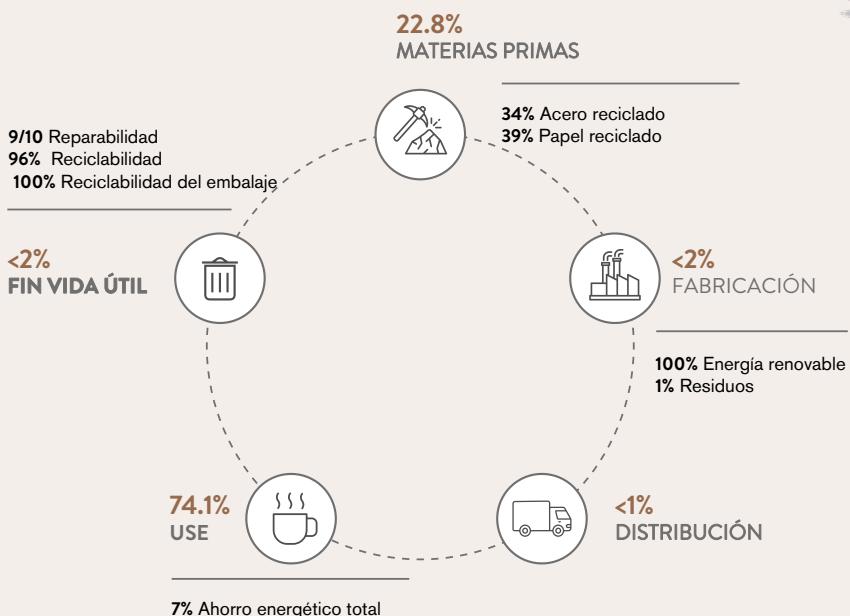
- Fabricada en: Mapello, Italia
- Clase energética: A
- Vida útil: 7 años

HUELLA DE CARBONO

- Por año: 166 kgCO2e: 1.159
- De inicio a fin vida útil: kgCO2eq



Resumen del impacto ambiental y principales indicadores de sostenibilidad





GAGGIA MILANO. LA MARCA QUE LLEVÓ LA CREMA DEL CAFÉ AL MUNDO.

Corría el año 1938 cuando Achille Gaggia, un barista con mente científica, revolucionó la extracción del aroma del café al inventar el espresso coronado con crema natural: un placer distintivo que desde entonces ha conquistado al mundo.

Hoy, la misión de Gaggia Milano es compartir la auténtica experiencia del café italiano en todo el mundo, a través de máquinas caracterizadas por su diseño sofisticado y artesanía.

La innovación, siempre respetando la tradición, es la fuerza que impulsa toda la gama de máquinas profesionales. Con tecnología de vanguardia y un enfoque orientado al futuro, Gaggia Professional sigue satisfaciendo las necesidades tanto de profesionales del sector como de amantes del café más exigentes alrededor del mundo.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

EVOCA IBERIA, S.L.

Avda. de Suiza, 11-13 Pol.Ind.PAL | 28821 Coslada (Madrid), España | Tel. +34 912 77 44 00
necta.evocagroup.com

Evoca Spa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto de acuerdo con una política de diseño en constante evolución.