

**EXCELENCIA POR DISEÑO.
TU YA POR ELECCIÓN.**



G 500 Kalea

GAGGIA
MILANO

G Line

Maestro de la Extracción. Icono de la Excelencia del Café.

Una sola verdad define al gran café: la extracción.

Achille Gaggia fue el primero en comprenderlo, dedicando su vida a perfeccionar cada taza. Tras décadas de investigación, Gaggia ha descifrado el secreto del café perfecto, elaborándolo como nadie más, y demostrando lo que otros solo intuyen: cada café merece una forma de extracción a su medida.

Gaggia incorpora un grupo de café ajustado y fabricado a medida, diseñado para ofrecer el punto óptimo, sea cual sea el tamaño o la intensidad de la bebida.

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

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



Sostenibilidad en su máxima expresión

Alcanza una calificación energética de clase A según los estándares EVA-EMP, lo que demuestra una eficiencia energética sobresaliente. Calificaciones líderes en su categoría: credenciales ESG de referencia en la industria que reflejan un firme compromiso con el liderazgo en sostenibilidad.

G 500 Kalea

Gaggia Milano G 500 ofrece una calidad excepcional en cada taza con amplias opciones de personalización, ideal para entornos que requieren crema de leche superior, como hoteles, restaurantes y oficinas, capaz de preparar hasta 250 tazas/hora.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

Configuración para un ajuste perfecto

Diseñada para ofrecer máxima flexibilidad, esta máquina cuenta con configuraciones personalizables, opciones de pantalla táctil (7" o 10"), sistemas PrimeMilk o LatteVelluto, y mucho más, además de un "Menú Opcional" que permite soluciones a medida para cada negocio.

Excelente crema de leche y fácil de gestionar

LatteVelluto: crema de leche caliente y fría con textura y volumen ajustables, una calidad excepcional en la taza y limpieza sencilla, sin necesidad de desmontaje.





G 500 Kalea CARACTERÍSTICAS

- Hasta 2 molinillos de precisión con sistema de autoajuste
- El grupo de café Z4000 gestiona diversas recetas y es extraíble para un mantenimiento sencillo
- Pantalla táctil personalizable de 7" o 10" que guía intuitivamente al usuario en la selección de bebidas
- Tecnología LatteVelluto para una crema de leche superior y fácil de gestionar, con sistema de limpieza automática
- Lanza de vapor opcional / PowerSteam para espumado manual, además de una boquilla lateral dedicada de agua caliente
- Sistema DualMilk: admite dos tipos de leche simultáneamente (opciones vegetales y sin lactosa)
- Compatible con Evoca Digital Services para telemetría y capacidades de reinicio remoto



GAGGIA
MILANO

FICHA TÉCNICA Y CUADRO DE PUNTUACIÓN CFP

ESPECIFICACIONES

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 3200 w
- Caldera de café: 0,8 l
- Caldera de vapor: 0,8 l
- Grupo de café Z4000
- Interfaz personalizable 7"o10"
- Tecnología leche LatteVelluto

DIMENSIONES & CAPACIDADES

- (anxfxal) 368 x 586 x 783 mm
- Tola café grano: 1,2 kg
- Tola de soluble: 1,5 l

VERSIONES

- ES + 2IN +FM
- ES + IN + FM
- 2ES + IN + FM

Versión	Core	Plus	LatteVelluto
Touchscreen	7"	7" (10" como opcional)	10"
Circuito hidráulico	bomba vibratoria	bomba rotatoria	bomba rotatoria
Z4000	Z4000	Z4000 iX	Z4000 iX
Tecnología de leche	PrimeMilk	PrimeMilk	LatteVelluto
DualMilk	-	-	opcional
Vapor	lanza vapor	lanza vapor/ PowerSteam	lanza vapor / PowerSteam

CARACTERÍSTICAS CLAVE DE LA MÁQUINA

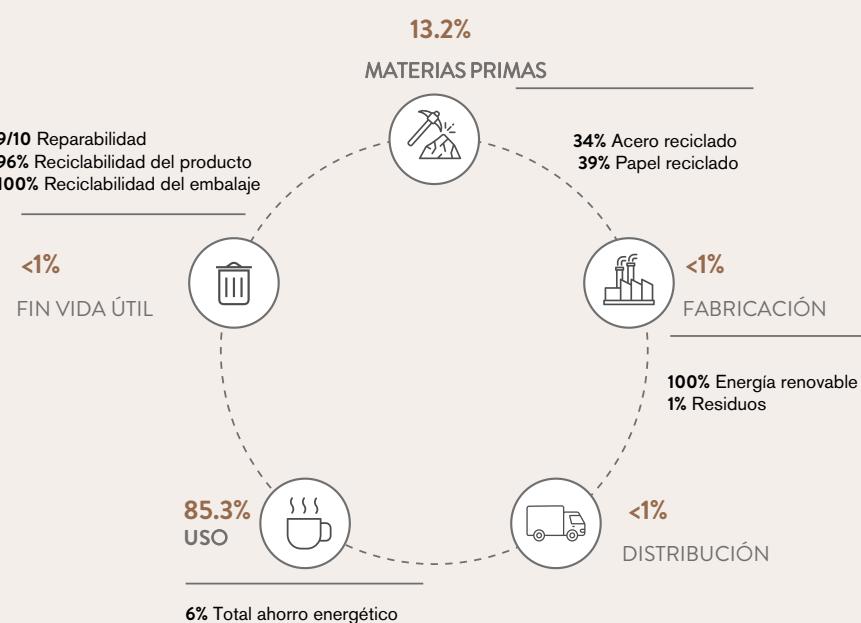
- Lugar de fabricación: Mapello, Italia
- Clase energética: A
- Vida útil: 7 años

HUELLA DE CARBONO

- Por año: 408 kgCO2eq
- De inicio a fin de la vida útil: 2.854 kgCO2eq



RESUMEN DEL CICLO DE VIDA E INDICADORES CLAVE DE DESEMPEÑO DE SOSTENIBILIDAD





GAGGIA MILANO. LA MARCA QUE REGALÓ LA CREMA DE CAFÉ AL MUNDO.

Fue en 1938 cuando Achille Gaggia, un barman con mente científica, revolucionó la extracción del aroma de los granos de café al inventar el espresso coronado con crema natural, un placer distintivo que desde entonces ha cautivado al mundo.

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

La innovación, basada en el respeto a la tradición, es la fuerza impulsora de toda la gama de máquinas profesionales. Con tecnología de vanguardia y una visión de futuro, Gaggia Professional continúa satisfaciendo las necesidades tanto de profesionales de la industria como de exigentes amantes del café en todo el 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 - www.evocagroup.com

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