

SUPERIOR COFFEE EXPERIENCE IN A++



GS MasterBrew

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.

GS MasterBrew

Combinando rendimiento con un diseño distintivo, la gama Specialties establece el estándar en el segmento de alto rendimiento, siendo ideal para ubicaciones clave como tiendas de conveniencia, restaurantes y panaderías.

DISTINCTIVE PRODUCT ATTRIBUTES

Experiencia de usuario premium

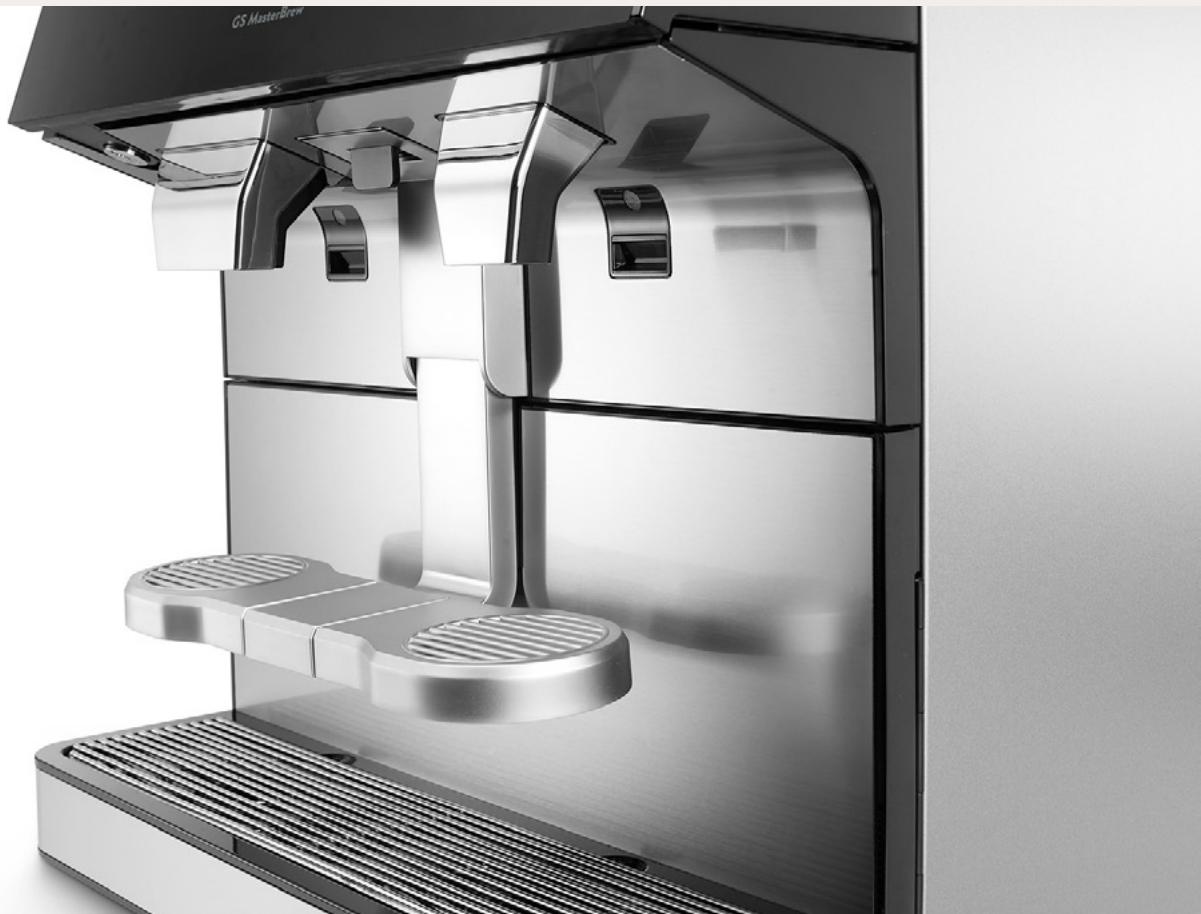
Una interfaz HTML5 totalmente adaptable mejora la visibilidad del producto y simplifica el proceso de compra.

Diseñada para durar, con un diseño galardonado que mejora la usabilidad, e incluye un área de erogación amplia y un porta-tazas ajustable.

Gestión de leche de última generación

Las tecnologías exclusivas de mezcla ofrecen bebidas a base de leche consistentemente deliciosas. Sorprendentemente, el 60 % de nuestra comunidad de degustación incluso prefiere las bebidas con leche en polvo sobre las elaboradas con leche fresca.





CARACTERÍSTICAS GS MasterBrew

- Opciones flexibles de grupo de café Z4000 y bomba rotativa de 24 V para preparar bebidas para todos los gustos.
- Diseñada con alta capacidad para gestionar hasta 4 kg de granos de café, desde el contenedor hasta el depósito de desechos.
- Pantalla táctil de 12" con interfaz HTML5 altamente personalizable para guiar el proceso de compra del usuario.
- Tecnología Instant Milk para garantizar bebidas consistentes en todos los pasos.
- Clasificación energética líder en su clase para maximizar la rentabilidad del cliente, considerando el Coste Total de Propiedad (TCO) en cada detalle
- Accesibilidad total desde el frente para que el mantenimiento sea una tarea sencilla.
- Compatible con Evoca Digital Services para telemetría y reinicio remoto.



GAGGIA
MILANO

FICHA TÉCNICA Y CUADRO DE SOTENIBILIDAD

ESPECIFICACIONES

- 230 V
- 50 Hz
- 2000 W
- Caldera de café: 0,8 l
- Grupo de café Z4000
- Interfaz personalizable de 12"
- Clase energética A++

DIMENSIONES Y CAPACIDADES

- (anxfxal) 450 x 525 x 870 mm
- Tolva café grano: 2 kg
- Tolvas de soluble: 1,5-2-2,5 kg

VERSIONES

- 2ES + 3IN
- 1ES + 3IN

CARACTERÍSTICAS

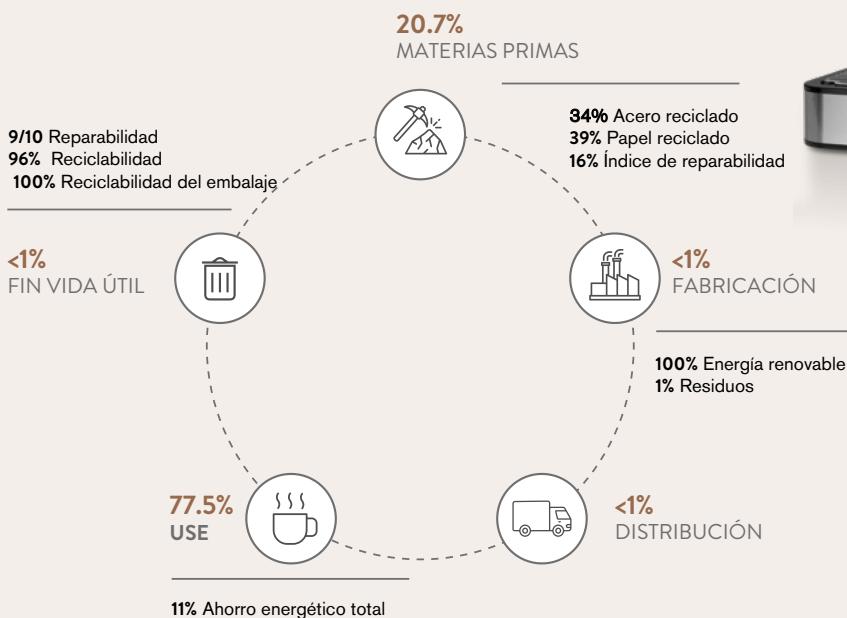
- Fabricada en: Mapello, Italia
- Clase energética: A++
- Vida útil: 12 years

HUELLA DE CARBONO

- Por año: 174 kgCO2eq
- De inicio a fin vida útil: 2.091 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.