

COMPACTA, VERSÁTIL, BRILLANTE



G 100

GAGGIA
MILANO

G Line

Master de la Extracción. Icono de la Excelencia del café.

Una verdad define un 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, logrando una preparación que supera a cualquier otra y demostrando lo que otros solo intuyen: cada extracción requiere su propio enfoque específico.

Gaggia incorpora un grupo de café ajustado y diseñado a medida para alcanzar siempre 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? Pruébalo. Un sorbo lo dice todo.



Máxima sostenibilidad

Obtiene la calificación energética A según los estándares EVA-EMP, demostrando una eficiencia energética excepcional. Calificaciones líderes en su clase: sus credenciales ESG, referentes en el sector, destacan su compromiso con el liderazgo en sostenibilidad.

G 100

Calidad excepcional en taza de la gama Gaggia Milano, en un formato compacto y versátil, ideal para hoteles, restaurantes y oficinas con una producción diaria promedio de 100 tazas.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Compacta y versátil

Con tan solo 31 cm de ancho y equipada con una pantalla táctil de 7 pulgadas, prepara con facilidad hasta dos mezclas de café y bebidas a base de leche, ya sea con leche fresca o en polvo.

Mantenimiento sin esfuerzo

Sistema automático de limpieza de la leche, fácil eliminación de los residuos de café sin necesidad de retirar la bandeja de goteo y grupo de café fácilmente extraíble: todo ello diseñado para establecimientos de autoservicio.





G 100 CARACTERÍSTICAS

- Hasta 2 molinillos de precisión con sistema de autoajuste
- Pantalla táctil de 7" que guía al usuario de forma intuitiva y eficiente en la selección de bebidas
- Sistema PrimeMilk para espuma de leche de calidad barista con sistema de limpieza automático
- Lanza de vapor opcional para espumado manual o salida lateral de agua caliente
- También disponible en versión de leche en polvo, ofreciendo flexibilidad para satisfacer las necesidades de una amplia gama de clientes
- Área de erogación flexible de 160 mm con portavasos ajustable, ideal para distintos tamaños de taza
- Retirada del depósito de residuos simplificado sin mover la bandeja de goteo
- Compatible con Evoca Digital Services para telemetría y reinicio remoto



GAGGIA
MILANO

FICHA TÉCNICA

LECHE FRESCA

ESPECIFICACIONES

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Caldera café: 0.5 l
- Caldera vapor: 0.5 l
- Grupo de café Z400
- Interfaz 7" personalizable
- Tecnología PrimeMilk

VERSIONES

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

LECHE EN POLVO

ESPECIFICACIONES

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Caldera café: 0.5 l
- Caldera vapor: 0.5 l
- Grupo de café Z400
- Interfaz 7" personalizable
- Leche en polvo

VERSIONES

- ES + 2IN
- ES + IN

DIMENSIONES y CAPACIDADES

- (anxfal) 308 x 570 x 629 mm
- Tolva café grano: 0,6 o 1,1 kg
- Tolvas soluble: 0,9 o 1,1 kg



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Localización fábrica: Mapello, Italia
- Clase energética: A
- Vida útil: 7 años

HUELLA DE CARBONO

LECHE FRESCA

- Por año: 204 kgCO2eq
- De inicio a fin vida útil: 1,426 kgCO2eq

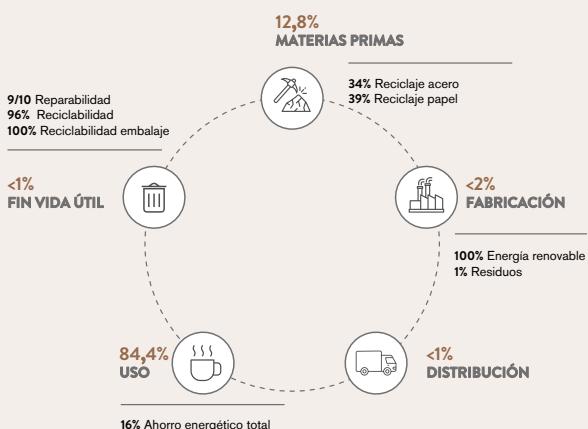
LECHE EN POLVO

- Por año: 161 kgCO2eq
- De inicio a fin vida útil: 1,124 kgCO2eq

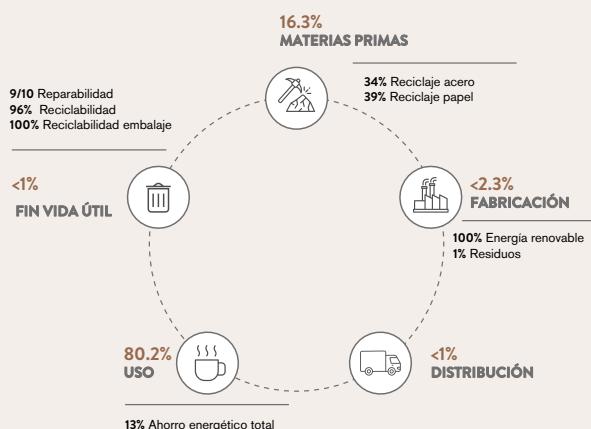


IMPACTO AMBIENTAL Y PRINCIPALES INDICADORES DE SOSTENIBILIDAD

LECHE FRESCA



LECHE EN POLVO





GAGGIA MILANO. LA MARCA QUE LE DIO LA CREMA DEL CAFÉ AL MUNDO.

En 1938, un barista con mirada de científico, Achille Gaggia, revolucionó la forma de extraer el aroma del grano de café al inventar el espresso con crema natural.

Fue un éxito rotundo; desde entonces, Gaggia es sinónimo de un placer inconfundible que ha conquistado al mundo.

Hoy, la misión de Gaggia Milano sigue siendo la misma: llevar la auténtica experiencia del espresso italiano a todo el planeta, con máquinas de diseño sofisticado.

La innovación dentro de la tradición es la fuerza que siempre ha distinguido a toda la gama de máquinas de café profesionales de Gaggia: gracias a una tecnología de vanguardia orientada al futuro, Gaggia Professional logra satisfacer las exigencias tanto de los profesionales como de los 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
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.