

**TU BARISTA. EN CADATAZA.**



**G 700**

**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 700

Diseñada para entornos de alta exigencia, la Gaggia Milano G 700 garantiza crema de leche de nivel barista y una extracción precisa - ideal para cafeterías, hoteles y restaurantes que sirven una media de 300 tazas diarias.

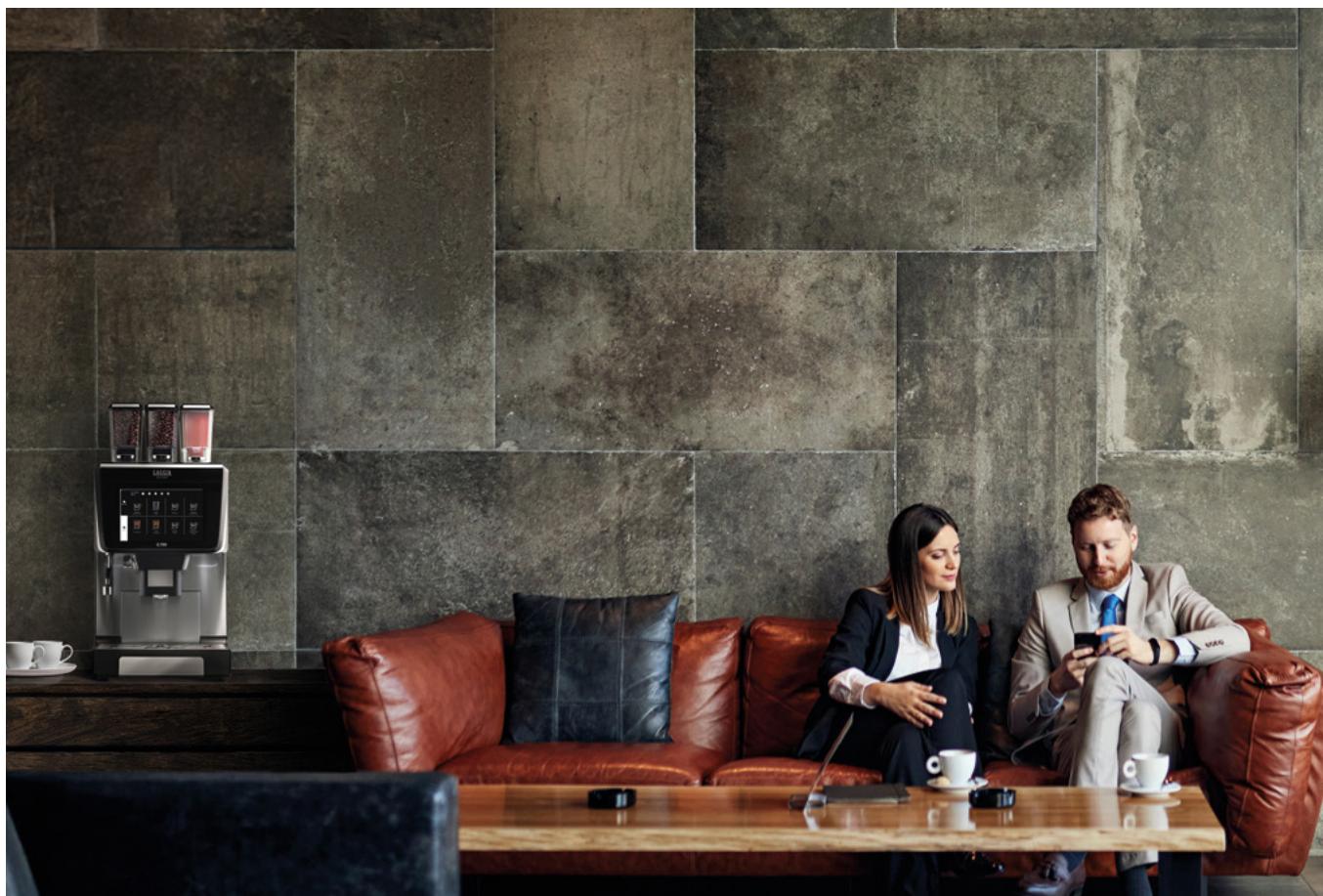
## DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

### **El toque del barista**

Erogación altamente consistente gracias a una bomba rotativa de alto rendimiento de 24 V y a un grupo de café de acero inoxidable precalentado.

### **EvoMilk, crema de leche densa de alta calidad**

EvoMilk ofrece espuma de leche sedosa, caliente o fría, con dosificación, temperatura y densidad personalizables para una experiencia a medida y de alta calidad.





## G 700 CARACTERÍSTICAS

- El grupo de café Z4000 gestiona diversas recetas y es extraíble para un mantenimiento fácil.
- Grupo de café de 21 g en acero inoxidable y bomba rotativa de 24 V para una calidad de extracción inigualable.
- Pantalla táctil personalizable de 10" que guía intuitivamente al usuario en la selección de bebidas.
- Tecnología EvoMilk para crema de leche sedosa de calidad barista, con sistema de limpieza automática.
- Sistema DualMilk: permite usar dos tipos de leche simultáneamente (opciones vegetales y sin lactosa).
- Compatible con Evoca Digital Services para telemetría y capacidad de reinicio remoto.



**GAGGIA**  
MILANO

# DATOS TÉCNICOS & CFP SCORECARD

## ESPECIFICACIONES

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- Caldera café: 0.8 l
- Grupo de café Z4000
- Cámara de café precalentada
- Interfaz personalizable de 10"
- Tecnología EvoMilk

## DIMENSIONES & CAPACIDADES

- (anxfxal) 368 × 586 × 783 mm
- Tolva café grano: 1.2 kg
- Tolvas de soluble: 1.5 l

## VERSIONES

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

## CARACTERÍSTICAS

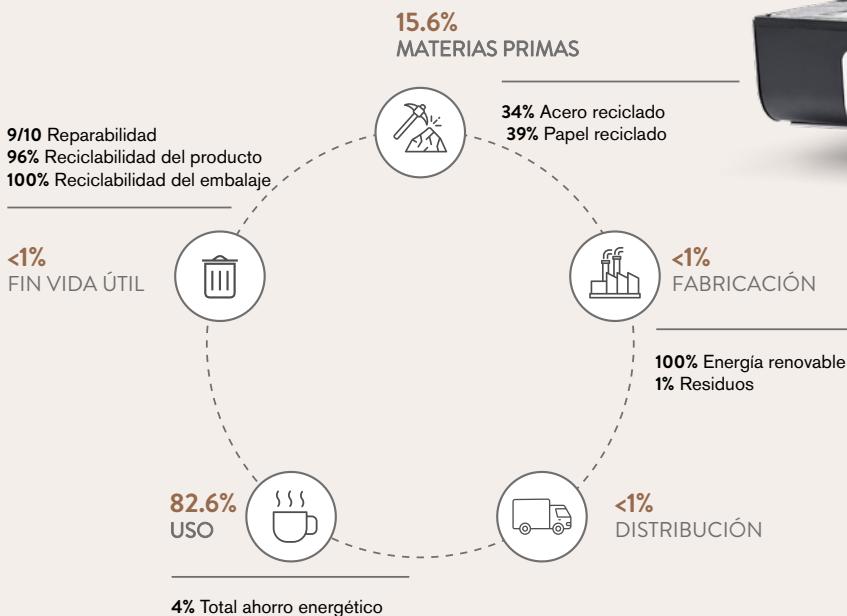
- Lugar de fabricación: Mapello, Italia
- Clase energética: A
- Vida útil: 7 años

## HUELLA DE CARBONO

- Por año: 344 kgCO<sub>2</sub>eq
- De inicio a fin de la vida útil: 2.406 kgCO<sub>2</sub>eq



## 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](http://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](http://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.