FIABLE. RAFFINÉE.

G 300 Krea Prime

GAGGIA
MILANO

G Line

Maître de l'extraction, icône de l'excellence café.

L'excellence d'un café repose sur une seule vérité : la qualité de l'extraction.

Achille Gaggia fut le premier à le comprendre, consacrant sa vie à perfectionner chaque tasse.

Aujourd'hui, après des décennies de recherche, Gaggia maîtrise l'art du café parfait : une extraction adaptée à chaque boisson.

La gamme G line de Gaggia Professional intègre un groupe d'infusion sur mesure, conçu pour atteindre le point d'équilibre idéal, quelle que soit la taille ou l'intensité de la boisson.

Résultat : un café à la qualité constante et exceptionnelle, à la hauteur des attentes les plus exigeantes et digne des standards barista.

Sceptique ? Faites le test. Une seule gorgée suffit pour en être sûr.

L'excellence en matière de durabilité

Certifiée classe A selon les normes EVA-EMP, garantissant une efficacité énergétique optimale. Meilleures performances de sa catégorie : des indicateurs ESG qui témoignent de l'engagement en faveur d'un leadership durable.

G 300 Krea Prime

La qualité exceptionnelle en tasse de Gaggia Milano, dans une machine compacte, fiable et facile à utiliser. Idéale pour les bureaux, hôtels, et petits restaurants, avec une production journalière pouvant atteindre 100 boissons.

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

Fiabilité éprouvée

G 300 Krea Prime s'inscrit dans la lignée du succès de la gamme Krea, en fixant un nouveau standard de fiabilité. Conçue avec des composants durables, elle garantit une performance constante, même dans les environnements les plus exigeants.

Expérience intuitive

Le clavier capacitif rétroéclairé offre 10 boutons de sélections directes. L'afficheur graphique assure une interaction fluide, guidant l'utilisateur lors du choix de sa boisson.

POINTS FORTS G 300 KREA PRIME

- Disponible en version expresso avec 3 bacs pour produits solubles, ainsi qu'en version full instant équipée de 5 bacs
- Groupe café breveté Z4000, garantissant une qualité de café exceptionnelle et une performance constante
- Clavier capacitif avec 10 boutons de sélections directes et afficheur 4.3'' pour une utilisation simple et intuitive
- Chaudière de 0.5L en acier inoxydable
- Technologie de préparation à base de lait en poudre
- Zone de distribution réglable en hauteur jusqu'à 130 mm, adaptée à différents formats de contenants

GAGGIA
MILANO

FICHE TECHNIQUE

SPÉCIFICATIONS

- Dimensions (L x P x H) : 410 × 574 x 750 mm
- Poids : 39 kg
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Puissance maximale absorbée : 1 950 W
- Capacité chaudière : 0.5 L / 1 500 W
- Pompe : vibrante
- Interface utilisateur : clavier à 10 touches capacitives
- Technologie lait : en poudre

VERSIONS

- ES + 3IN
- 5IN

ACCESSOIRES

- Meuble ou socle
- Chauffe-tasses
- Kit évacuation du marc ou des eaux usées
- Kit trémie café grains 2.2 kg
- Filtre et pastilles de nettoyage du groupe café
- Monétique

CAPACITÉS

- Version ES + 3 IN : 1,2 kg café grains 1,25 kg chocolat, 0,5 kg lait poudre, 0.3kg café soluble
- Version 5 IN : 0.6 kg café soluble, 2 bacs x 1,25 kg chocolat, 0,5 kg lait poudre, 0.35 kg lait poudre

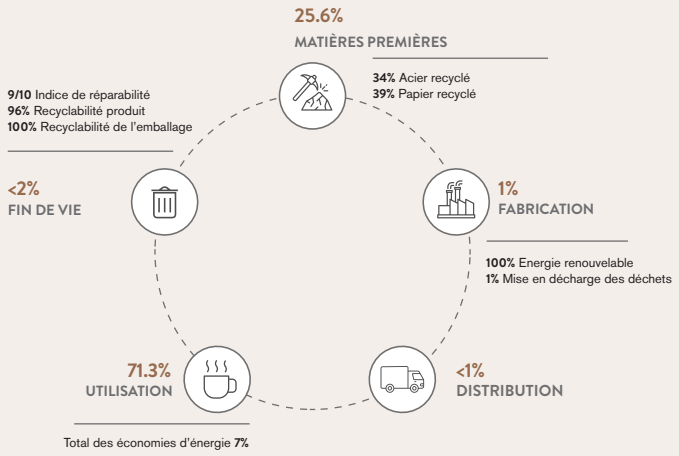
CARACTÉRISTIQUES CLÉS

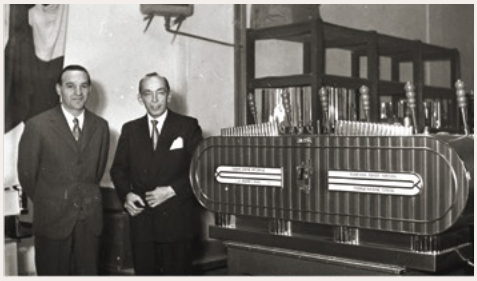
- Lieu de fabrication : Mapello, Italie
- Classe énergétique : A
- Durée de vie utile : 7 ans

ANALYSE DU CYCLE DE VIE & INDICATEURS DE DURABILITÉ

Empreinte carbone :

- Par an : 166 kgCO2eq
- Cycle de vie complet : 1.159 kgCO2eq





GAGGIA MILANO. LA MARQUE QUI A INVENTÉ LA CREMA DE CAFÉ AU MONDE.

En 1938, Achille Gaggia, barman à l'esprit scientifique, révolutionna l'extraction des arômes du café en inventant l'espresso surmonté d'une crema naturelle - un plaisir unique qui a depuis conquis le monde.

Aujourd'hui, la mission de Gaggia Milano est de partager l'authentique expérience du café italien à travers le monde, grâce à des machines au design raffiné et au savoir-faire artisanal.

L'innovation, ancrée dans le respect de la tradition, est le moteur de toute la gamme de machines professionnelles. Grâce à une technologie de pointe et une vision tournée vers l'avenir, Gaggia Professional continue de répondre aux besoins des professionnels et des amateurs de café les plus exigeants, partout dans le monde.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

EVOCA France | 5 rue Georges Pompidou - ZA des Vingt Arpents, Le Mesnil-Amelot | Tel. +33 (0)1 60 54 68 88
www.evocagroup.com

Evoca Spa se réserve le droit de modifier les spécifications des produits selon une politique de conception en constante évolution.

Gaggia est une marque déposée sous licence de Gaggia S.p.A.

G300PF1