

FIABLE. RAFFINÉE.



G 300 Krea

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

La qualité exceptionnelle en tasse de Gaggia Milano, dans une nouvelle génération de machines au design à la fois élégant et robuste. Idéale pour les hôtels, restaurants, bureaux et boulangeries, avec une production journalière pouvant atteindre 120 boissons.

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

Fiabilité éprouvée

G 300 Krea 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 utilisateur optimale

L'écran tactile de 10 pouces améliore la lisibilité et facilite la sélection de boissons. Le design a été pensé pour simplifier les opérations quotidiennes, qu'il s'agisse du remplissage de la trémie à café grains par un accès direct extérieur ou du vidage du bac à marc via un portillon dédié - sans interruption de service.





POINTS FORTS G 300 KREA

- Disponible en version avec 3 ou 4 bacs pour produits solubles
- Groupe café breveté Z4000, garantissant une qualité de café exceptionnelle et une performance constante
- Écran tactile personnalisable de 10", guidant l'utilisateur dans la sélection des boissons
- Chaudière de 0.8L (en plus de l'option 0.5L), permettant d'augmenter la productivité de 30%
- Technologie de préparation à base de lait en poudre
- Zone de distribution réglable en hauteur jusqu'à 160 mm, adaptée à différents formats de contenants
- Design ergonomique, facilitant le remplissage de la trémie à café grains et la vidage du bac à marc
- Compatible avec les solutions numériques Evoca pour la télémétrie et le redémarrage à distance



GAGGIA
MILANO

FICHE TECHNIQUE

SPÉCIFICATIONS

- Dimensions (L x P x H) : 410 x 582 x 770-831mm
- Poids : 41kg (version 4IN : 43 kg)
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Puissance maximale absorbée : 1 950 W - 3100 W
- Capacité chaudière : 0.5 L / 1 560 W - 0.8L / 2900W
- Groupe café : Z4000
- Pompe : vibrante
- Interface utilisateur : écran tactile 10"
- Technologie lait : en poudre

VERSIONS

- ES + 3IN - capacité trémie café grains : 1.2 kg
- ES + 3IN - capacité trémie café grains 2.2 kg
- ES + 4IN - capacité trémie café grains 2.2 kg

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

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

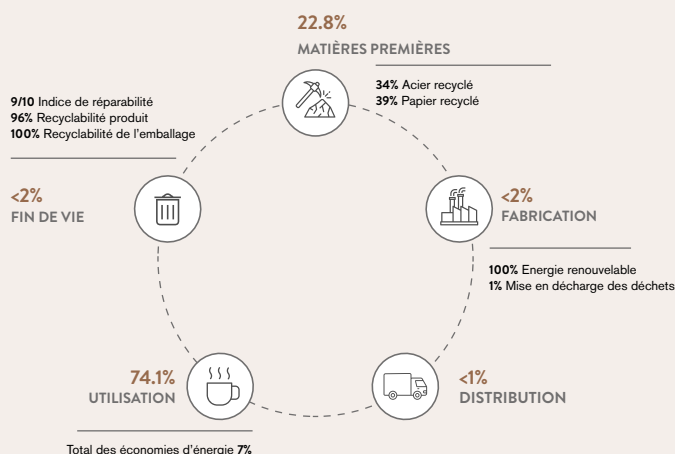
- Lieu de fabrication : Mapello, Italie
- Classe énergétique : A
- Durée de vie utile : 7 ans



ANALYSE DU CYCLE DE VIE & INDICATEURS DE DURABILITÉ

Empreinte carbone :

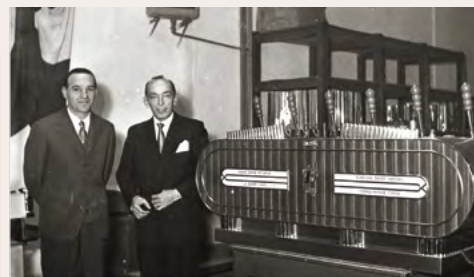
- Par an : 166 kgCO₂eq
- Cycle de vie complet : 1.159 kgCO₂eq



CAPACITÉS

- Bac café en grains : 1.2 ou 2.2 kg
- Bacs solubles (par défaut) :
 - Version 3 IN : 1,25 kg chocolat, 0,5 kg lait poudre, 0,3 kg café instant
 - Version 4 IN : 1 kg + 1,25 kg chocolat, 0,5 kg lait poudre, 1,25 kg produit fini





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.