

L'EXCELLENCE PENSÉE
POUR VOUS.



G 500 Kalea

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 500 Kalea

G 500 allie qualité de café exceptionnelle et personnalisation avancée, idéale pour les hôtels, restaurants et bureaux exigeants une mousse de lait parfaite. Avec une capacité allant jusqu'à 200 cafés par jour, elle garantit performance et constance, tasse après tasse.

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

Configuration flexible

Grâce à ses nombreuses configurations possibles – avec écran tactile de 7 ou 10 pouces et systèmes lait frais Prime Milk ou LatteVelluto – G 500 offre une solution flexible et modulable. Son 'Menu Optionnel' enrichit l'expérience afin de s'adapter aux exigences de chaque métier.

Gestion simplifiée, mousse de lait supérieure

Le système lait LatteVelluto produit une mousse chaude ou froide, personnalisable en texture et volume, avec une qualité en tasse remarquable. Le nettoyage est rapide et sans démontage, pour un entretien facilité.





POINTS FORTS G 500 Kalea

- Jusqu'à 2 moulins
- Groupe café Z4000 breveté, avec chambre d'infusion en inox et réchauffée dans la version LatteVelluto
- Plusieurs configurations disponibles avec utilisation du lait en poudre ou lait frais
- Technologie LatteVelluto : une mousse de lait chaude ou froide, onctueuse et constante, avec nettoyage automatique sans démontage
- Écran tactile personnalisable de 7 ou 10 pouces, offrant une navigation fluide et intuitive
- Lance vapeur / Power Steam en option et sortie d'eau chaude latérale dédiée
- Système DualMilk en accessoire, permettant l'utilisation simultanée de deux types de lait (animal ou végétal)
- Zone de distribution réglable en hauteur jusqu'à 165 mm
- 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) : 368 x 583 x 788 mm
- Poids : 47 kg
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Puissance maximale absorbée : 3 200 W
- Capacité chaudière : 0.8L / 2 900 W
- Groupe café : Z4000 ou Z4000 iX 7-14 g (LatteVelluto)
- Pompe : rotative
- Interface utilisateur : écran tactile 7" ou 10" (version LatteVelluto)
- Technologie lait : poudre ou lait frais (PrimeMilk, LatteVelluto)

VERSIONS

- ES + 2IN - lait poudre
- 2ES + 1IN - lait frais PrimeMilk + lance vapeur
- ES + 4IN - lait frais LatteVelluto

ACCESSOIRES

- Meuble
- Mini frigo et/ou chauffe-tasses
- Kit DualMilk pour la gestion de 2 types de lait
- Modules complémentaires : glaçons, vapeur
- Kit évacuation du marc de café
- Entretien : filtre, pastilles de nettoyage groupe café et système lait
- Monétique

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

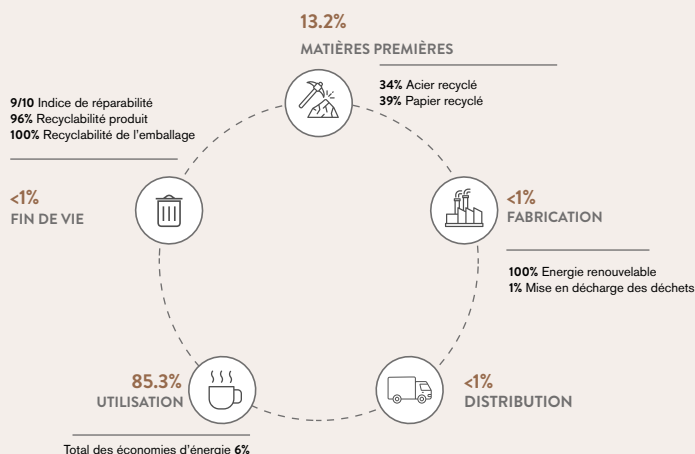
- Lieu de fabrication : Mapello, Italie
- Classe énergétique : A
- Durée de vie utile : 7 ans

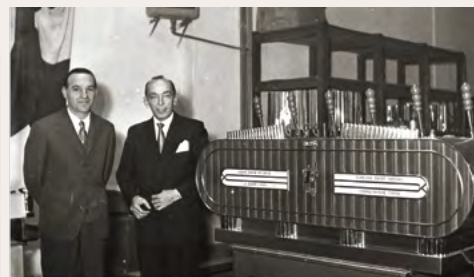


ANALYSE DU CYCLE DE VIE & INDICATEURS DE DURABILITÉ

Empreinte carbone :

- Par an : 408 kgCO₂eq
- Cycle de vie complet : 2.854 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.

G500F1