

L'EXPERTISE BARISTA,
DANS CHAQUE TASSE.



G 700

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 700

Conçue pour les environnements à forte demande, G 700 combine la précision d'extraction d'un barista à une mousse de lait d'exception. Idéale pour les cafés, hôtels et restaurants, elle assure des performances constantes jusqu'à 250 tasses par jour.

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

Le geste du barista

Une constance exceptionnelle en tasse, rendue possible grâce à une pompe rotative 24 V haute performance et un groupe café en acier inoxydable préchauffé.

EvoMilk, pour une mousse de lait onctueuse

EvoMilk offre une mousse de lait chaude ou froide, crémeuse et riche, avec dose, température et densité réglables pour une expérience personnalisée et de haute qualité.





POINTS FORTS G 700

- Jusqu'à 2 moulins
- Groupe café breveté Z4000 iX avec chambre d'infusion en acier inoxydable et réchauffée et pompe rotative 24 V pour une qualité d'extraction inégalée.
- Écran tactile personnalisable 10 pouces, offrant une navigation fluide et intuitive
- Technologie EvoMilk pour une mousse de lait onctueuse digne d'un barista, avec système de nettoyage automatique.
- Système DualMilk, permettant l'utilisation simultanée de deux types de lait (animal ou végétal)
- Zone de distribution réglable en hauteur jusqu'à 165 mm
- Sortie d'eau chaude latérale ou centralisée (pour une utilisation en libre-service)
- 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 200W - (6000 W dans la version PowerSteam)
- Capacité chaudière : 0.8L / 2900W (expresso)
- Groupe café : Z4000 ou Z4000iX en version 2ES
- Pompe : rotative 24 V silencieuse à débit variable
- Interface utilisateur : écran tactile 10" full HD
- Technologie lait frais : EvoMilk

VERSIONS

- ES + 2IN + lait frais
- 2ES + 1IN + lait frais (standard, Powersteam ou DualMilk)

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 & filtration
- Monétique

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

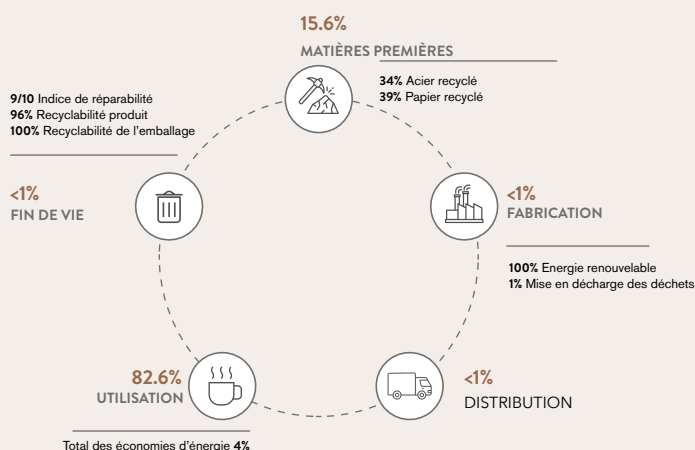
- Lieu de fabrication : Mapello, Italie
- Classe énergétique : A
- Durée de vie utile : 7 ans

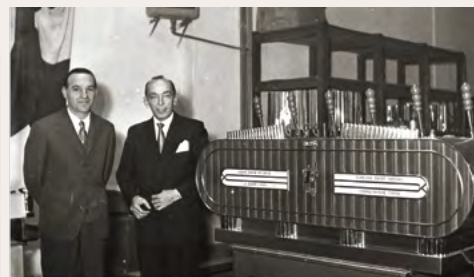


ANALYSE DU CYCLE DE VIE & INDICATEURS DE DURABILITÉ

Empreinte carbone :

- Par an : 344 kgCO₂eq
- Cycle de vie complet : 2.406 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.