

COMPACTE, AUDACIEUSE, INGÉNIEUSE



G 100

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 100

La qualité en tasse exceptionnelle issue du savoir-faire Gaggia Milano, dans un format compact et polyvalent – idéale pour les petits hôtels, restaurants, bureaux et espaces de coworking, avec une production journalière pouvant atteindre jusqu'à 80 boissons.

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

Compacte et polyvalente

Large de seulement 31 cm et équipée d'un écran tactile de 7 pouces, elle permet de préparer aisément deux variétés de café et des boissons lactées, qu'elles soient élaborées avec du lait frais ou en poudre.

Maintenance simplifiée

Système automatique de nettoyage du lait, retrait simplifié du bac à marc sans avoir à enlever le bac des eaux usées : elle a été pensée pour un usage en libre-service.





POINTS FORTS G 100

- Jusqu'à 2 moulins de précision
- Écran tactile 7" intuitif et personnalisable jusqu'à 15 sélections par page pour guider l'utilisateur dans la sélection des boissons
- Technologie lait : disponible en version lait en poudre ou avec le système lait frais PrimeMilk, garantissant une mousse de lait de qualité barista, avec système de nettoyage automatique
- Sortie d'eau chaude : centralisée dans la version lait en poudre, et latérale ou centralisée dans la version lait frais, pour un usage en libre-service
- Zone de distribution réglable en hauteur jusqu'à 160 mm, idéale pour différentes tailles de contenant
- Retrait simplifié du bac à marc, sans avoir à retirer le bac des eaux usées
- Compatible avec les solutions numériques Evoca pour la télémétrie et le redémarrage à distance.



GAGGIA
MILANO

FICHE TECHNIQUE

SPÉCIFICATIONS

- Dimensions (L x H x P) : 308 x 570 x 629 mm
- Poids : 29 kg
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Puissance maximale absorbée : 1 900 W
- Capacité chaudière : 0.5 L / 1 560 W
- Groupe café : Z4000 14 g
- Pompe : vibrante
- Interface utilisateur : écran tactile 7"
- Technologie lait : frais PrimeMilk ou en poudre

VERSIONS

LAIT FRAIS

- ES + IN + PrimeMilk
- ES + 2IN + PrimeMilk
- 2ES + IN + PrimeMilk

LAIT EN POUDRE

- ES + IN
- ES + 2IN (réseau)
- ES + 2IN (autonome)

ACCESSOIRES

- Meuble ou socle
- Mini-frigo et/ou chauffe-tasses
- Kit évacuation du marc ou des eaux usées
- Kit extension capacité produits

CARACTERISTIQUES CLÉS

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



CAPACITÉS

- Bac café en grains : 0.6 kg - 1.1* kg
- Bac chocolat : 0.9 kg - 1.8* kg
- Bac lait : 0.6 kg - 0.7* kg

* Trémie plus grande disponible en accessoire

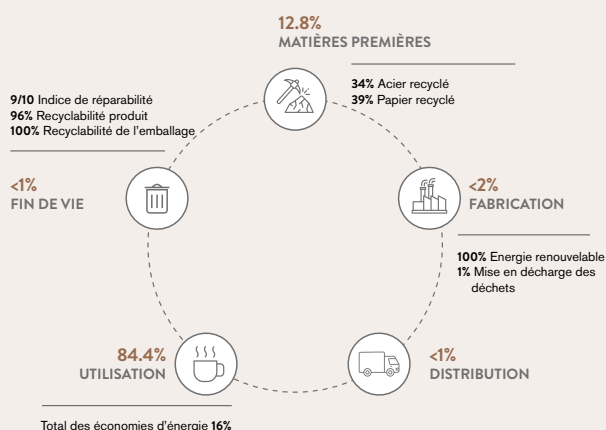


ANALYSE DU CYCLE DE VIE & INDICATEURS DE DURABILITÉ

LAIT FRAIS

Empreinte carbone :

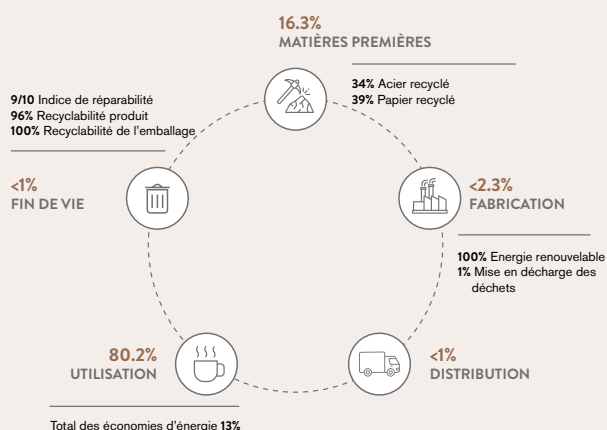
- Par an : 204 kgCO₂eq
- Cycle de vie complet : 1.426 kgCO₂eq

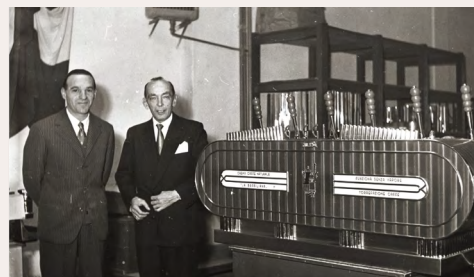


LAIT EN POUDRE

Empreinte carbone :

- Par an : 161 kgCO₂eq
- Cycle de vie complet : 1.124 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.

G100F1