

L'EXPÉRIENCE CAFÉ
SUPÉRIEURE : A++.



GS MasterBrew

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.

GS MasterBrew

Alliant performance et design, la gamme «Specialités» se positionne en référence du segment à haut débit, idéale pour des environnements tels que les bureaux et les établissements premium, jusqu'à 150 boissons/jour.

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

Des performances avancées

Le groupe café breveté Z4000 et la pompe rotative 24 V assurent une extraction parfaite et constante à chaque tasse. L'écran tactile 12" HTML5 entièrement personnalisable facilite la sélection des boissons. Conçue pour durer, cette machine combine design primé, nettoyage rapide et efficacité énergétique optimale.

Une offre complète de boissons

La technologie Instant Milk et le groupe café permettent de préparer des boissons adaptées à tous les goûts. Sa grande capacité et ses options avancées, incluant les boissons froides et gazeuses, répondent à toutes les demandes des clients.





POINTS FORTS GS MasterBrew

- Groupe café Z4000 et une pompe rotative 24 V pour préparer des boissons adaptées à tous les goûts
- Écran tactile de 12 pouces avec interface utilisateur HTML5 hautement personnalisable
- Grande capacité permettant de gérer jusqu'à 4 kg de café en grains, de la trémie aux bacs à déchets
- Technologie lait en poudre InstantMilk pour garantir des boissons de qualité constante
- Classe énergétique A++ parmi les meilleures du marché pour améliorer la rentabilité des clients, en prenant en compte le coût total de possession (TCO)
- Accessibilité totale par l'avant pour simplifier les opérations de maintenance
- Intégration d'un groupe de froid dans le socle pour offrir des boissons froides ou gazeuses (en option)
- 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) : 450 x 525 x 875 mm
- Profondeur porte ouverte : 830 mm
- Poids : 65 kg
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Puissance maximale absorbée : 2 300W
- Capacité chaudière : 0.8L / 2000W
- Groupe café : Z4000
- Pompe : rotative 24 V silencieuse à débit variable
- Interface utilisateur : écran tactile 12" HTML5
- Technologie lait en poudre : InstantMilk

VERSIONS

- ES + 3IN
- 2ES + 3IN

ACCESSOIRES

- Meuble ou socle
- Chauffe-tasses
- Kits évacuation du marc de café ou des eaux usées
- Kits extension capacité produits
- Groupe froid CO2
- Entretien : pastilles de nettoyage groupe café, kit hygiène
- Monétique et module 4G

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

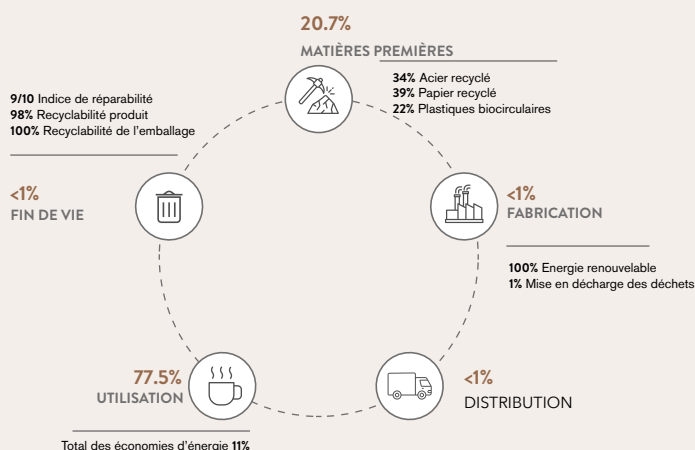
- Lieu de fabrication : Mapello, Italie
- Classe énergétique : A++
- Durée de vie utile : 12 ans



ANALYSE DU CYCLE DE VIE & INDICATEURS DE DURABILITÉ

Empreinte carbone :

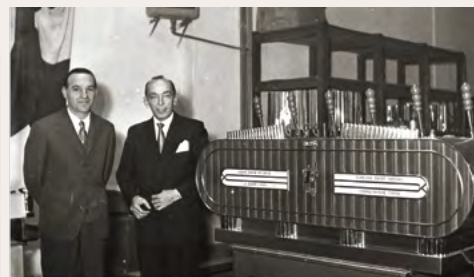
- Par an : 174 kgCO2eq
- Cycle de vie complet : 2.091 kgCO2eq



CAPACITÉS

- Bac café en grains : 4 kg ou 2 x 2 kg
- Bacs solubles : 1 x 1, 5 kg café soluble, 1 x 1.5 kg chocolat, 1 x 0.7 kg lait poudre





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.