

la Vetro



GAGGIA
MILANO



LA TRADITION DU CAFÉ ITALIEN ASSOCIÉE À UNE TECHNOLOGIE DE POINTE

La Vetro de Gaggia est l'aboutissement d'un travail intense d'innovation alliant fonctionnalités avancées, attrait esthétique avec des finitions soignées, et une grande durabilité pour les environnements professionnels.

Elle incarne le lien entre tradition et innovation continue, conçue pour offrir une expérience de l'expresso exceptionnelle. Grâce à une technologie de pointe, La Vetro assure une maîtrise totale de chaque paramètre du processus de préparation du café, de la température à la pression d'extraction, garantissant une précision optimale dans chaque tasse.

LES ATOUTS CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

DESIGN FONCTIONNEL

- Design moderne et minimaliste : les lignes et courbes franches et élégantes parfont chaque style d'établissement, qu'il soit moderne ou traditionnel.
- Des finitions soignées qui améliorent la perception globale, la durabilité et l'esthétique de la machine.
- Electrovanne de distribution café intégrées (non visibles).
- Interface utilisateur en verre trempé, facile à nettoyer.

ENTRETIEN RAPIDE

- Panneaux amovibles (côtés et arrière) sans avoir à retirer le guide de retenue de tasses.
- Accès rapide et facile (latéral et frontal) aux composants internes de la machine.

DURABLE

- Mode économie d'énergie, chaudière en cuivre et matériaux durables.

CONÇUE POUR TOUS LES UTILISATEURS

Des fonctionnalités barista, accessibles à tous :

- Interface intuitive, facile à utiliser avec des boutons aux icônes clairs, présents pour chaque groupe.
- Conception ergonomique.
- Système de contrôle de la température PID (grande consistance).
- Possibilité d'utiliser un kit porte-filtre professionnel pour capsules sur toute la gamme.



DES FONCTIONNALITÉS MAXIMALES

LES COMPOSANTS DE LA VETRO



AUTRES CARACTÉRISTIQUES

- Chauffe-tasses intégré
- Système PID pour la gestion de la température
- Chaudière en cuivre avec thermosiphon indépendant et échangeurs de chaleur pour chaque groupe

ACCESSOIRES

- Kits porte-filtres pour différents formats de capsules



LA VETRO

DESIGN, QUALITÉ ET FIABILITÉ



CONÇUE POUR LES PROFESSIONNELS AVEC DES FINITIONS RAFFINÉES

La Vetro de Gaggia arbore un design élégant et moderne, avec des finitions soignées qui s'adaptent dans n'importe quel environnement. Son design ergonomique se distingue par une interface tactile intuitive et des boutons rétroéclairés, simples et agréables à utiliser.

Le système de gestion de la température PID intégré garantit une grande constance dans la qualité du café et permet un réglage précis de la température de l'eau pour les infusions.

LES MODÈLES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LA VETRO



DONNÉES TECHNIQUES	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions (H x L x P)	47 x 76 x 53 cm	47 x 93 x 53 cm
Poids	55 Kg	66 Kg
Couleurs (noir ou blanc)	2  	2  
Alimentation électrique	230V/50Hz	230V/50 Hz
Puissance maximale absorbée	3 700 W	4 800 W
Capacité chaudière vapeur	13 L	18 L
Puissance chaudière vapeur	3 500 W	4 600 W
Lances vapeur	2	2

PERFORMANTE ET FIABLE

Cette machine a été conçue avec une logique durable : elle dispose d'un mode économie d'énergie et d'une chaudière en cuivre pour réduire la consommation. Elle utilise des composants recyclables et des emballages respectueux de l'environnement, dans les principes de l'économie circulaire.

L'entretien est également facilité : les panneaux amovibles permettent un accès rapide aux composants internes, et 95 % des surfaces en contact avec l'utilisateur sont en verre trempé — un matériau élégant, durable, recyclable et facile à nettoyer.





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 77990 Le Mesnil Amelot
Tel : 01.60.54.68.88 - www.evocagroup.com

Conformément à sa politique de conception évolutive des produits, EVOCA S.p.A. se réserve le droit de modifier les spécifications.
Gaggia est une marque déposée de Gaggia S.p.A.