

AFFIDABILITÀ. RAFFINATA.



G 300

GAGGIA
MILANO

G Line

Master of Extraction. Icona dell'Eccellenza del Caffè

Esiste una sola verità che definisce un caffè eccellente: **l'estrazione**.

Achille Gaggia fu il primo a comprenderlo, dedicando la sua vita a perfezionare ogni singola tazza. Dopo decenni di ricerca, Gaggia ha svelato il segreto dell'espresso perfetto, spingendosi oltre ogni limite e dimostrando ciò che altri possono solo immaginare: **ogni estrazione richiede un approccio unico**.

Per questo Gaggia oggi ha un **gruppo di erogazione progettato su misura**, studiato per raggiungere il punto di estrazione ideale con qualsiasi formato o intensità di bevanda.

Il risultato?

Un caffè capace di superare quello del tuo barista.
E quello di qualunque altra macchina.



Sostenibilità ai massimi livelli

La macchina ottiene una classificazione energetica **classe A** secondo gli standard **EVA-EMP**, dimostrando un'eccellente efficienza energetica. Presenta inoltre credenziali **ESG tra le migliori del settore**, a conferma dell'impegno verso una leadership concreta nel campo della sostenibilità.

G 300

La straordinaria qualità in tazza di Gaggia Milano si rinnova in una **nuova generazione di super-automatiche affidabili e dal design ricercato ed elegante**. È la soluzione ideale per hotel, ristoranti e uffici con una produzione media giornaliera di circa 150 tazze.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO UNICHE

Affidabilità senza compromessi

La G 300 nasce dal successo della linea Krea, stabilendo un nuovo standard di affidabilità grazie a componenti durevoli, come la pompa a lunga durata, che assicurano prestazioni costanti anche negli ambienti più impegnativi.

Esperienza utente superiore

Il **touchscreen personalizzabile da 10"** migliora la visibilità e semplifica la selezione, offrendo un'esperienza intuitiva e immediata.



G 300 HIGHLIGHTS

- **Gruppo Z4000:** gestisce diverse ricette ed è removibile per una manutenzione rapida.
- **Touchscreen personalizzabile da 10"** che guida l'utente nella scelta della bevanda in modo intuitivo ed efficiente.
- **Versione con latte in polvere:** flessibile e adatta a un'ampia gamma di esigenze, con un TCO inferiore del 40%.
- **Area di erogazione da 160 mm** con portatazze regolabile, ideale per formati di tazze differenti.
- **Porta secondaria:** permette la rimozione dei fondi senza chiave, velocizzando la pulizia.
- **Compatibile con Evoca Digital Services** per telemetria e funzione di riavvio da remoto.



G 300 ACCESSORI

- Scaldatasse di design a 3 piani (H 50 x L 29 x P 41 cm)
- Mobili d'arredo carrellati (H 85 x L 70/100 x P 60 cm)
- Mobiletto attrezzato (scarico fondi e liquidi)
- Kit autoalimentazione
- Kit scarico fondi
- Kit scarico liquidi
- Kit quarto contenitore
- Kit estensione campana caffè 2.2 Kg
- Kit sensore tazze
- Moduli laterali pagamenti
- Sistema filtrante



GAGGIA
MILANO

DATI TECNICI E SCORECARD CFP

SPECIFICHE

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Boiler 500 cc
- Gruppo Z4000
- Tecnologia latte in polvere
- Interfaccia personalizzabile 10"

DIMENSIONI E CAPACITÀ

- (lpxh) 410 × 582 × 770 mm
- Peso: 41 kg
- Capacità campana caffè: 1.2 or 2.2 kg
- Contenitori solubili: latte 1.9L, cioccolato 1.9L, caffè 1L

CONFIGURAZIONI

- ES + 3IN

KEY MACHINE FEATURES

- Sito Produttivo: Mapello, Italia
- Classe energetica: A+
- Vita utile: 7 anni

CARBON FOOTPRINT

- Per anno: 166 kgCO₂eq
- Ciclo di vita completo: 1.159 kgCO₂eq



LCA E KPIS DI SOSTENIBILITÀ





GAGGIA MILANO. IL MARCHIO CHE HA DONATO LA CREMA CAFFÈ AL MONDO.

Nel **1938**, Achille Gaggia – barista dalla mente scientifica – rivoluzionò l'estrazione dai chicchi di caffè inventando l'espresso coronato da crema naturale. Un piacere unico che, da allora, ha conquistato il mondo.

Oggi la missione di Gaggia Milano è diffondere l'autentica esperienza del caffè italiano nel mondo, tramite macchine dal design sofisticato e dalla lavorazione artigianale.

L'innovazione, radicata nel rispetto della tradizione, rappresenta la forza trainante dell'intera gamma professionale: tecnologie all'avanguardia e una visione orientata al futuro permettono a Gaggia Professional di soddisfare i professionisti del settore e gli appassionati più esigenti del caffè, ovunque nel mondo.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

EVOCA Spa - Via Roma 24 - 24030 Valbrembo, Bergamo - Italy
Tel. (+39) 035 606111 - www.evocagroup.com

Evoca Spa si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche di prodotto secondo una politica di design in continua evoluzione