

G6



Il rituale dell'espresso ha inizio

con la regolazione precisa della macinatura

GAGGIA
MILANO

Macine piane ad alto rendimento in acciaio INOX 75 mm



Incrementa la capacità di offrire una macinatura rapida e regolare, grazie alla ventola che raffredda la camera di macinatura. Ideale per locali ad alto consumo.

Aumenta la velocità di macinatura

Ottimizza il flusso di lavoro grazie alla sua velocità di macinatura di 4 g/s.

La camera di macinatura è raffreddata da un ventilatore, essenziale per mantenere costante la qualità della macinatura durante le ore di punta.

Impostazioni versatili di programmazione



Scegliere tra: 1 tazza, 2 tazze o manuale a seconda delle esigenze specifiche di ciascuna preparazione.

Maggiore capacità della tramoggia

Nei momenti di forte richiesta, il servizio è assicurato dalla capacità della tramoggia, che può contenere fino a 1,2 kg di caffè in grani.

Funzione di avvio rapido. Avvia e interrompe la macinatura senza sforzo posizionando il portafiltro sul supporto, consentendo di preparare la dose desiderata con estrema facilità.

Il selettore di macinatura manuale intuitivo è ottimizzato e facile da usare per scegliere la dimensione di macinatura desiderata.



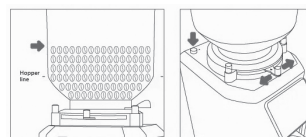
Canale d'uscita della macinatura regolabile e forcina portafiltro antistatica e antiagglomerante.

SPECIFICHE TECNICHE

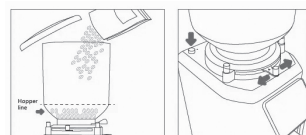
Telaio	Struttura in acciaio
Velocità macinatura	4 g/s Automatico
Funzionamento	Automatico e diretto
Capacità tramoggia	1,2 kg
Voltaggio	220-240V~ / 50-60Hz
Potenza assorbita	550 - 650 W
Peso	15,5 kg
Diametro macine	75 mm
Colori disponibili	○ ●

ISTRUZIONI REGOLAZIONE MACINATURA:

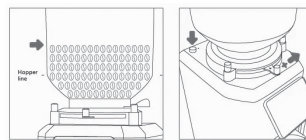
1. Se la quantità di chicchi di caffè supera la linea della tramoggia (come mostrato nella figura): è possibile regolare direttamente la macinatura.



2. Se la quantità di caffè in grani non raggiunge la linea segnata nella tramoggia, riempire con caffè in grani fino a superarla.



3. Regolare il grado di macinatura ruotando la ghiera in base al grado che si vuole raggiungere, dopo aver riempito la tramoggia con caffè in grani. Passaggio molto importante.



4. Regolare la macinatura fino a ottenere una granulosità adeguata.



Altezza 650 mm

Larghezza 177 mm

Profondità 390 mm

GAGGIA
MILANO

EVOCA S.p.A. | Via Roma 24 | 24030 Valbrembo | Bergamo, Italy | www.gaggiaprofessional.com

In linea con la propria politica di progettazione progressiva dei prodotti, EVOCA S.p.A. si riserva il diritto di modificare le specifiche.