TRADIZIONE E STILE CONTEMPORANEO SI INCONTRANO

GT 7

GAGGIA
MILANO

GT 7

Master of Extraction.
Icona dell'Eccellenza del Caffè.

Una sola verità definisce un caffè eccellente: l'estrazione.

Achille Gaggia lo intuì per primo, dedicando la sua vita a perfezionare ogni singola tazza.
Oggi, le macchine da caffè tradizionali Gaggia Milano continuano questa eredità: ogni modello offre un'eccezionale stabilità termica, un controllo preciso della temperatura e gruppi termosifonici progettati per erogare l'espresso perfetto.

La tua abilità. Esaltata dall'ingegneria italiana.
Il tuo caffè. Inconfondibilmente Gaggia.

Il gusto conferma la differenza.

Sostenibilità al suo massimo livello

Performance ai vertici della categoria: credenziali ESG leader di settore che evidenziano l'impegno verso una leadership nella sostenibilità.

GT 7

Progettata per durare nel tempo. La gamma di macchine tradizionali Gaggia Milano unisce una tradizione senza tempo a un'innovazione all'avanguardia, sia nel design che nello stile.
Farne parte. L'attenzione a ogni dettaglio rende la gamma di macchine tradizionali Gaggia Milano una presenza quotidiana nella vita di chiunque entri in un bar.

ELEMENTI DISTINTIVI DEL PRODOTTO

Prestazioni rinnovate

GT 7 assicura qualità grazie al gruppo Pulsor, unito all'eleganza del nuovo pulsante radiale con LED RGB e display grafico, progettato per semplificare il lavoro del tecnico.

Attrazione a prima vista

GT 7 garantisce eleganza grazie a una meticolosa attenzione ai dettagli della macchina. Il suo design accattivante si unisce a funzionalità evolute, offerte da tecnologie di montatura del latte altamente apprezzate.

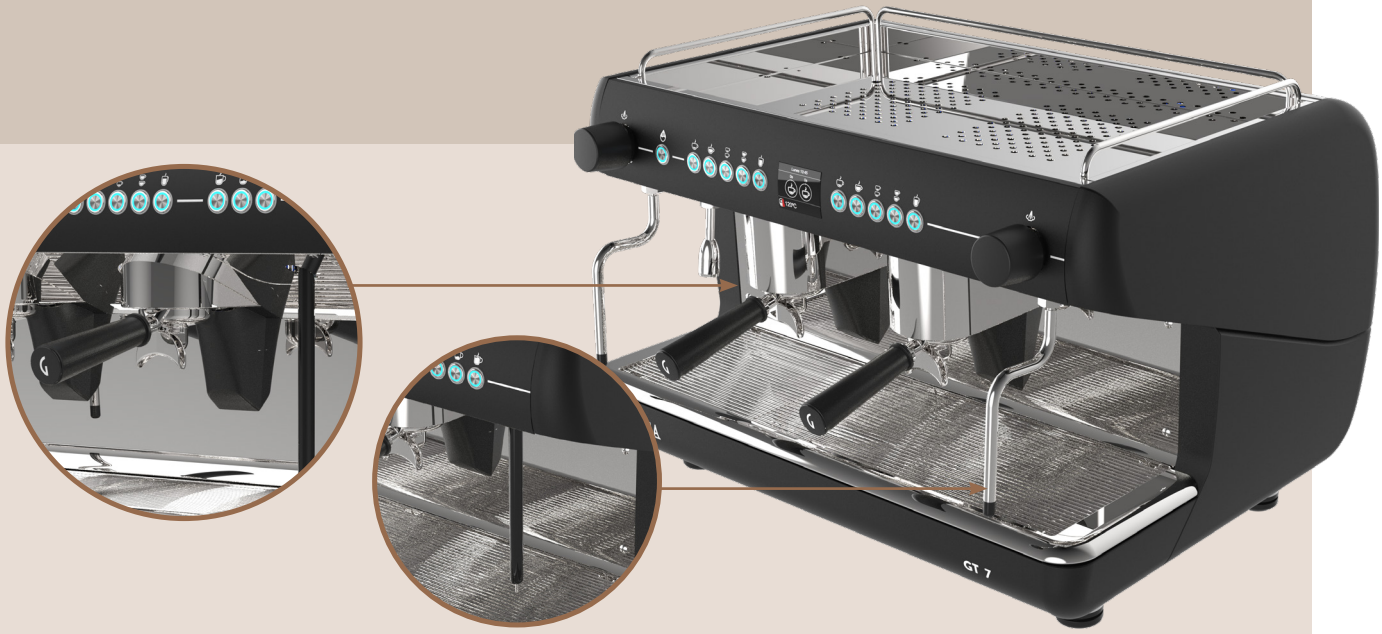
GT 7 HIGHLIGHTS

- Design all'avanguardia che unisce tradizione e innovazione
- Zona tazze e tasti illuminati per un'esperienza ancora più coinvolgente, supportata da una nuova piattaforma elettronica evoluta
- TCO ottimizzato grazie alla facile accessibilità frontale e a soluzioni progettate per ridurre i costi
- Lance cold touch con ghiere accessibili, pensate per migliorare l'esperienza del barista
- Soluzione Powersteam per portare la gestione del latte a un livello superiore
- Meccanismo rubinetto a quarto di giro

GAGGIA
MILANO

CARATTERISTICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE TECNICHE	2 GR	3 GR
Caldaia	13 Lt	18 Lt
Peso	63 Kg	76 Kg
Dimensioni (lxpxa)	770 x 540 x 570 mm	940 x 540 x 570 mm
Voltaggio	220-240 V	220-240 V
Potenza massima assorbita	4200 W	5500 W
Lancia	Cold Touch	Cold Touch
Uscita acqua calda	Si	Si
User Interface	Display + Pulsanti	Display + Pulsanti
Display	2.8' TFT	2.8' TFT
Pulsanti	Sì	Sì
Powersteam	Opzionale	Opzionale
Atezza tra ugello e griglia	78 mm	78 mm
Tazza Alta	Opzionale	Opzionale
Colore	Nero, Bianco	Nero, Bianco

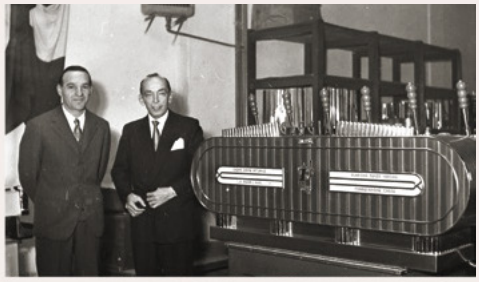


MODELLI

GT 7 2GR NERA

GT 7 2GR PS NERA

GT 7 3GR NERA



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 -V ia 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