

AFFIDABILITÀ. RAFFINATA.



G 300 Prime

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 Prime

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

Semplicità operativa

La G 300 Prime 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.

Velocità di manutenzione

La **tecnologia collaudata e l'architettura semplificata** riducono al minimo gli interventi, garantendo velocità di manutenzione e continuità operativa.



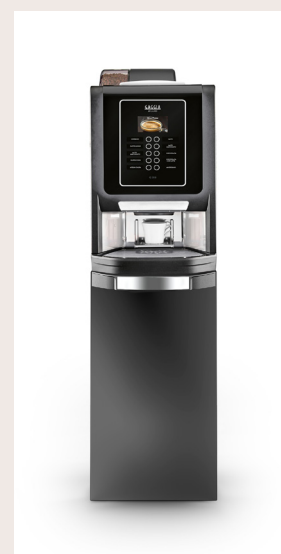
G 300 PRIME HIGHLIGHTS

- **Gruppo Z4000:** gestisce diverse ricette ed è removibile per una manutenzione rapida.
- **Tastiera capacitiva retroilluminata** che guida l'utente nella scelta della bevanda in locazioni dove rapidità ed efficienza sono essenziali.
- **Versione con latte in polvere:** flessibile e adatta a un'ampia gamma di esigenze, con un TCO inferiore del 40%.
- **Ampio vano erogazione,** facile da pulire..
- **Compatibile con Evoca Digital Services** per telemetria e funzione di riavvio da remoto.



G 300 PRIME ACCESSORI

- Scaldavivande 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
- 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
- Tastiera capacitiva e display 4,3"

DIMENSIONI E CAPACITÀ

- (lpxh) 410 × 582 × 770 mm
- Peso: 41 kg ES / 35 kg IN
- Capacità campana caffè:
1.2 or 2.2 kg
- Contenitori solubili:
2 x 1.9l - 1 x 1l (versione espresso)
4 x 1.9l - 1 x 1l (versione instant)

CONFIGURAZIONI

- ES + 3IN
- 5 IN

KEY MACHINE FEATURES

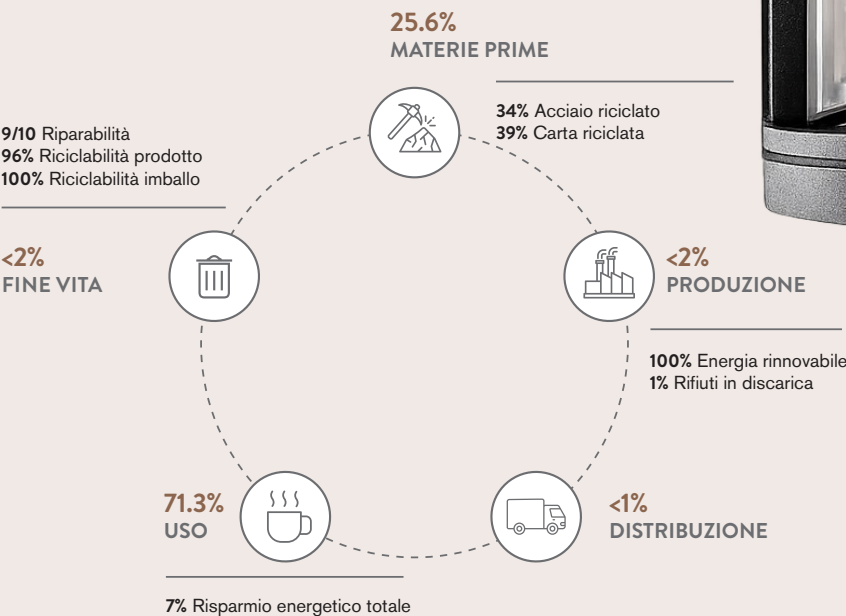
- Sito Produttivo: Mapello, Italia
- Classe energetica: A+
- Vita utile: 7 anni

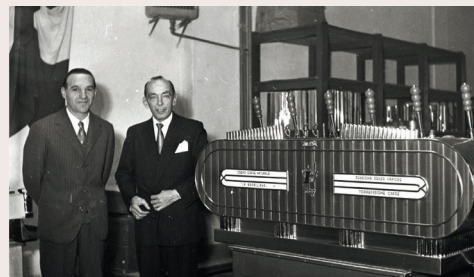
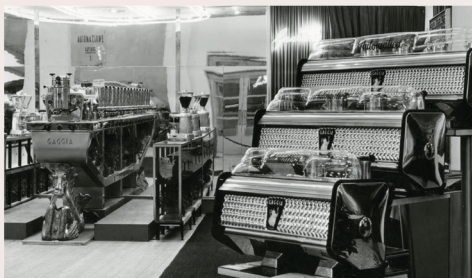
CARBON FOOTPRINT

- 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