

FOKUS AUF
PRÄZISION &
GESCHMACK



G 50

GAGGIA
MILANO

G Line

Meister der Extraktion. Ikone der Exzellenz.

Eine Wahrheit definiert großartigen Kaffee: die Extraktion.

Achille Gaggia war der Erste, der dies erkannte und sein Leben der Perfektionierung jeder einzelnen Tasse widmete.

Nach jahrzehntelanger Forschung hat Gaggia das Geheimnis des perfekten Kaffees entschlüsselt, der besser ist als jeder andere, und bewiesen, was andere nur vermuten: Jede Extraktion erfordert ihren eigenen spezifischen Ansatz.

Gaggia verfügt über eine speziell angepasste Brühgruppe, die so konstruiert ist, dass sie für jede Getränkegröße und -stärke den optimalen Geschmack liefert. Kaffee, der Ihren Barista in den Schatten stellt. Und jede andere Maschine.

Sie sind skeptisch? Testen Sie das Beste. Ein Schluck sagt alles.



Nachhaltigkeit vom Feinsten

Erreicht die Energieeffizienzklasse A nach EVA-EMP-Standards und beweist damit herausragende Energieeffizienz. Best-in-Class-Bewertungen: Branchenführende ESG-Referenzen unterstreichen das Engagement für eine führende Rolle im Bereich Nachhaltigkeit.

G 50

Die herausragende Tassenqualität der Gaggia Milano-Reihe, verpackt in einer Höhe von nur 56 cm – ideal für Büroküchen und kleine professionelle Betriebe mit einem durchschnittlichen Tagesdurchsatz von 80 Tassen.

BESONDERE PRODUKTMERKMALE

Perfekte Passform

Mit einer Höhe von 56 cm, die unter Küchenschränke passt, verbindet die G 50 eine kompakte Stellfläche mit solider Leistung. Sie liefert Espresso, frische Milch, bietet Platz für bis zu zwei Pulver und ermöglicht eine flexible Installation über Wassertank oder direkten Wasseranschluss.

Mühelese Bedienung

Die G 50 ist mit einem benutzerfreundlichen 7-Zoll-Touchscreen ausgestattet, der das Benutzererlebnis insgesamt verbessert, indem er die Interaktion mit der Maschine intuitiv und effizient gestaltet.





G 50 HIGHLIGHTS

- Kompaktes Design, das unter Küchenschränke passt (600 mm)
- 7-Zoll-Touchscreen, der den Benutzer intuitiv und effizient durch die Getränkeauswahl führt
- Patentiertes Venturi-Milchsystem mit speziellem Reinigungssystem, das höchste Effizienz garantiert
- Auch als Version für Milchpulver erhältlich, was Flexibilität bietet, um eine Vielzahl von Kundenbedürfnissen zu erfüllen
- Flexibler 160-mm-Ausgabebereich mit verstellbarem Becherhalter, ideal für verschiedene Bechergrößen
- Vereinfachtes Entnehmen des Abfallbehälters, wobei die Tropfschale an Ort und Stelle bleibt
- Kompatibel mit Evoca Digital Services für Telemetrie und Fern-Neustart-Funktionen

Die Frischmilch-Version ist ab Q1 2027 erhältlich



GAGGIA
MILANO

TECHNISCHE DATEN

SPEZIFIKATIONEN

- 230/240 V - 120/220 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Kaffeeboiler 0.5 l
- Dampfboiler: Thermoblock
- Z4000 Brüher
- 7"anpassbare Benutzeroberfläche
- Patentierte Venturi-Technologie

ABMESSUNGEN & KAPAZITÄTEN

- (BxTxH) 308 x 570 x 560 mm
- Kapazität
Kaffeebohnenbehälter: 0,7 KG
- Kapazität Instant Behälter:
2 IN: 0.25 KG (Milchpulver)
und 0.6 KG (Schokolade)
1 IN: 0.5 KG (Milchpulver) oder
1.2 KG (Schokolade)

VERSIONEN

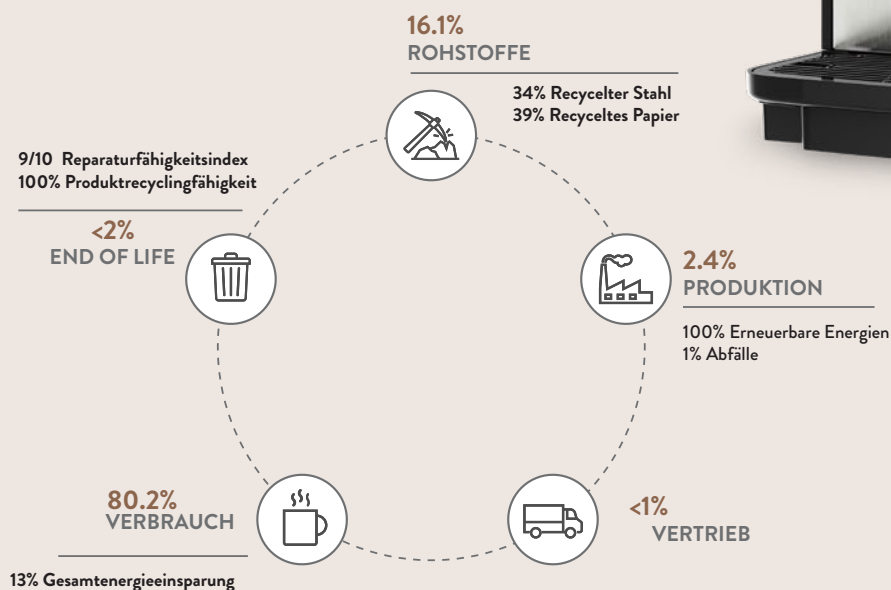
- ES + IN + FM
- ES + 2IN
- ES + IN

CO2-FUSSABDRUCK

- Energieklasse A+
- Pro Jahr: 155 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 1,086 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 10 gCO₂eq/cup



PRODUKTLBENSZYKLUS-ZUSAMMENFASSUNG UND ANDERE NACHHALTIGKEITS-KPI'S





GAGGIA MILANO – DIE SEELE DES ITALIENISCHEN ESPRESSOS

Es begann 1938, als Achille Gaggia, ein visionärer Barkeeper aus Mailand, die Art, Kaffee zu genießen, für immer veränderte.

Mit seiner bahnbrechenden Erfindung – dem Espresso mit natürlicher Crema schuf er ein vollkommen neues Geschmackserlebnis, das schnell die Welt eroberte.

Heute trägt Gaggia Milano dieses Erbe mit Stolz weiter.

Unsere Mission: das authentische italienische Kaffeeerlebnis in jede Tasse und in jeden Winkel der Welt zu bringen. Unsere professionellen Maschinen vereinen raffiniertes Design, handwerkliche Präzision und modernste Technologie – inspiriert von italienischer Leidenschaft und getragen von der Kraft der Innovation.

Mit einem tiefen Respekt vor der Tradition und einem Blick in die Zukunft steht Gaggia Milano für Perfektion, die man schmeckt – Tasse für Tasse..

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

EVOCA Germany GmbH - Lochfeldstraße 28 - 76437 Rastatt - Deutschland
Tel. (+49) 07222 9550 - www.evocagroup.com

EVOCA Spa behält sich das Recht vor, die Produktspezifikationen im Rahmen einer sich ständig weiterentwickelnden Designpolitik zu ändern.
Gaggia ist eine lizenzierte Marke von Gaggia Spa.