

CONÇUE POUR S'ADAPTER.
CRÉÉE POUR PERFORMER.



G 50

GAGGIA
MILANO

G Line

Maître de l'extraction, icône de l'excellence café.

L'excellence d'un café repose sur une seule vérité : la qualité de l'extraction.

Achille Gaggia fut le premier à le comprendre, consacrant sa vie à perfectionner chaque tasse.

Aujourd'hui, après des décennies de recherche, Gaggia maîtrise l'art de l'extraction parfaite : adaptée à chaque boisson.

La gamme G line de Gaggia Professional intègre un groupe d'infusion sur mesure, conçu pour atteindre le point d'équilibre idéal, quelle que soit la taille ou l'intensité de la boisson.

Résultat : une qualité constante et exceptionnelle, à la hauteur des attentes les plus exigeantes et digne des standards barista.

Sceptique ? Une seule gorgée suffira à vous convaincre.



L'excellence en matière de durabilité

Certifié classe A selon la norme EVA-EMP, le G50 garantit une efficacité énergétique optimale. Des performances parmi les meilleures de sa catégorie, portées par des indicateurs ESG qui témoignent d'un engagement fort en faveur d'un leadership durable.

G 50

L'excellente qualité en tasse de la gamme Gaggia Milano, concentrée dans seulement 56 cm de hauteur, idéale pour les cuisines de bureaux et les petites entreprises professionnelles, avec une production journalière pouvant atteindre 60 boissons.

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

Compacte et performante

Avec une hauteur de seulement 56 cm, G 50 est le modèle le plus compact de la gamme G Line. Il combine des performances professionnelles et un large choix de boissons dans un format compact, qui s'intègre facilement dans les petits espaces, y compris sous les meubles de cuisine.

Simplicité d'utilisation

G 50 allie simplicité et polyvalence : un écran tactile intuitif de 7 pouces pour un usage fluide, et une zone de distribution de 16 cm qui accueille sans difficulté tasses et verres de toutes tailles.





POINTS FORTS G 50

- Design compact pour se loger sous les meubles de cuisine (600 mm)
- Écran tactile 7" guidant l'utilisateur de manière intuitive et efficace dans le choix des boissons
- Hauteur de distribution flexible de 160 mm avec support de tasse ajustable, adaptée à plusieurs tailles de tasse
- Retrait simplifié du bac à marc, sans avoir à retirer le bac des eaux usées
- Compatible avec les solutions numériques Evoca pour la télémétrie et le redémarrage à distance.
- Version en lait en poudre : une solution pensée pour s'adapter à chaque profil client, sans compromis



GAGGIA
MILANO

FICHE TECHNIQUE

SPÉCIFICATIONS

- Dimensions (L x H x P) : 308 x 560 x 571 mm
- Poids : 25 kg
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Puissance maximale absorbée : 1 550 W
- Capacité chaudière : 0.5 L / 1 500 W
- Groupe café : Z4000 Ho.Re.Ca
- Pompe : vibrante
- Interface utilisateur : écran tactile 7" jusqu'à 15 sélections par page
- Technologie lait : poudre
- Trappe décaféiné moulu

VERSIONS

LAIT POUDRE

- ES + 2IN - autonome
- ES + 2IN - réseau

ACCESSOIRES

- Meuble équipé (L410 x P 570 x H 845mm)
- Kit auto-alimentation en eau 20 L
- Kit réservoir externe 5 L
- Kit évacuation marc de café
- Module de paiement latéral pour lecteur CB + Validateur

CAPACITÉS

- Bac café en grains : 0.6 kg
- Bac chocolat : 0.6 kg
- Bac lait en poudre : 0.25 kg



CARACTÉRISTIQUES CLÉS

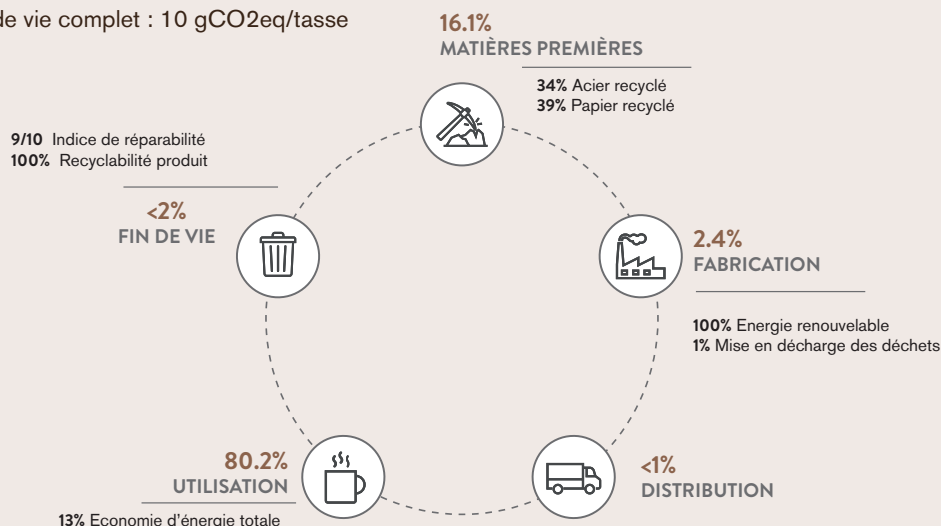
- Lieu de fabrication : Jibou, Roumanie
- Classe énergétique : A+
- Durée de vie utile : 7 ans

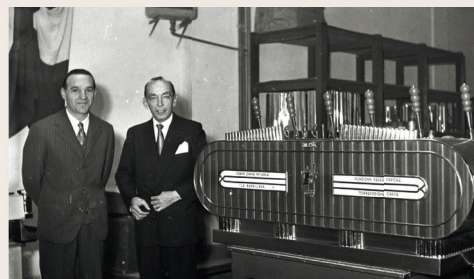


ANALYSE DU CYCLE DE VIE & INDICATEURS DE DURABILITÉ

Empreinte carbone :

- Par an : 155 kgCO₂eq
- Cycle de vie complet : 1.086 kgCO₂eq
- Cycle de vie complet : 10 gCO₂eq/tasse





GAGGIA MILANO. LA MARQUE QUI A INVENTÉ LA CREMA DE CAFÉ AU MONDE.

En 1938, Achille Gaggia, barman à l'esprit scientifique, révolutionna l'extraction des arômes du café en inventant l'espresso surmonté d'une crema naturelle - un plaisir unique qui a depuis conquis le monde.

Aujourd'hui, la mission de Gaggia Milano est de partager l'authentique expérience du café italien à travers le monde, grâce à des machines au design raffiné et au savoir-faire artisanal.

L'innovation, ancrée dans le respect de la tradition, est le moteur de toute la gamme de machines professionnelles. Grâce à une technologie de pointe et une vision tournée vers l'avenir, Gaggia Professional continue de répondre aux besoins des professionnels et des amateurs de café les plus exigeants, partout dans le monde.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

EVOCA France | 5 rue Georges Pompidou - ZA des Vingt Arpents, Le Mesnil-Amelot | Tel. +33 (0)1 60 54 68 88
www.evocagroup.com

Evoca Spa se réserve le droit de modifier les spécifications des produits selon une politique de conception en constante évolution.
Gaggia est une marque déposée sous licence de Gaggia S.p.A.