

ECCELLENZA NEL DESIGN.
TUA PER SCELTA.



G 500

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 500

G500 garantisce la straordinaria qualità in tazza di Gaggia Milano e ampie possibilità di personalizzazione. Perfetta per hotel, ristoranti e uffici con una produzione media giornaliera di circa 200 - 250 tazze al giorno, a seconda della versione.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO UNICHE

G 500 Core. Efficienza che semplifica e Valore intelligente

Pensata per chi vuole garantire la qualità di Gaggia Milano, Core offre un'esperienza unica e immediata con un'interfaccia touch screen da 7 pollici. La versione Core è la soluzione perfetta per realtà che cercano solidità, pulizia automatica e ottimizzazione dei costi operativi.

G 500 Plus. Performance per business dinamici e una configurabilità che valorizza

G 500 Plus grazie alla pompa rotativa e alla flessibilità delle ricette garantisce continuità, velocità e precisione in ogni estrazione. Questo modello prevede più versioni, pensate e studiate per soddisfare le molteplici esigenze delle locazioni.

G 500 LatteVelluto. Esperienza latte di livello superiore e tecnologia al servizio della creatività

La G500 LatteVelluto esalta la qualità delle bevande a base di latte, calde e fredde, con una schiuma latte superiore. Il display da 10 pollici e l'opzione DualMilk ampliano le possibilità del menù, facilitando la creazione di ricette personalizzate e distintive.



G 500 HIGHLIGHTS

Versioni	Core	Plus	LatteVelluto
Touchscreen di serie	7"	7"	10"
Gruppo espresso	Z4000 (camera small 6-8 g)	Z4000 (camera small 6-8 g)	Z4000 (camera small 6-8 g)
	-	Z4000 (camera HoReCa 7-14 g)	Z4000 (camera HoReCa 7-14 g)
Macinacaffè	1	1o2	1o2
Macine Autoregolanti	-	Sì, versioni Self Service	Sì, versioni Self Service
Solubili	2	2o1	2o1
Lancia Acqua	Sì	Sì	Sì
Lancia Vapore	No	Versioni dedicate	Versioni dedicate
Tecnologia latte	PrimeMilk	PrimeMilk	LatteVelluto
Bevande montate a base di latte caldo	Sì	Sì	Sì, effetto velluto
Bevande montate a base di latte freddo	No	No	Sì, effetto velluto
DualMilk	-	-	In opzione
Circuito idraulico	Pompa vibrazione	Pompa rotativa	Pompa rotativa
Alimentazione idrica	rete, kit auto opzionale	rete, kit auto opzionale	rete, kit auto opzionale
Modelli Self Service (erogazioni singole)	Sì	Sì	Sì
Modelli Servito (erogazioni singole/doppie)	No	Sì	Sì
Tazze giorno	200	250	250

G 500 ACCESSORI

- Fridge da 7 lt con porta inox (A 50 x L 19 x P 43,2 cm)
- Fridge da 7 lt con porta in vetro trasparente, disponibile con/senza ripiano riscaldato (A 50 x L 19 x P 43,2cm)
- Fridge design da 4,5 lt con porta in vetro trasparente disponibile con/senza ampi ripiani riscaldati (A 56 x L 28 x P 41 cm)
- Scaldatazze design a 3 ripiani (A 50 x L 28 x P 41 cm)
- Mobili d'arredo carrellati (A 85 x L 70/100 x P 60 cm)
- Kit autoalimentazione
- Kit scarico fondi caffè
- Sistema filtrante
- Modulo laterale per sistemi di pagamento
- Detergenti specifici per la pulizia del circuito latte e del gruppo espresso



GAGGIA
MILANO

DATI TECNICI E SCORECARD CFP

SPECIFICHE

- 230-250 V
- 50-60 Hz
- 3200 W
- Caldaia caffè: 0,8 l
- Caldaia vapore: 0,8 l

DIMENSIONI E CAPACITÀ

- (l x p x a) 368 x 586 x 783 mm
- Capacità campana caffè: 1,2 kg
- Contenitori solubili: 1,5 l
- Peso: 60 Kg

CONFIGURAZIONI

- ES + 2IN + LA
- ES + 2IN + FM + LA
- 2ES + IN + FM + LA
- 2ES + IN + FM + LA + LV

SOLUZIONI DIGITALI



KEY MACHINE FEATURES

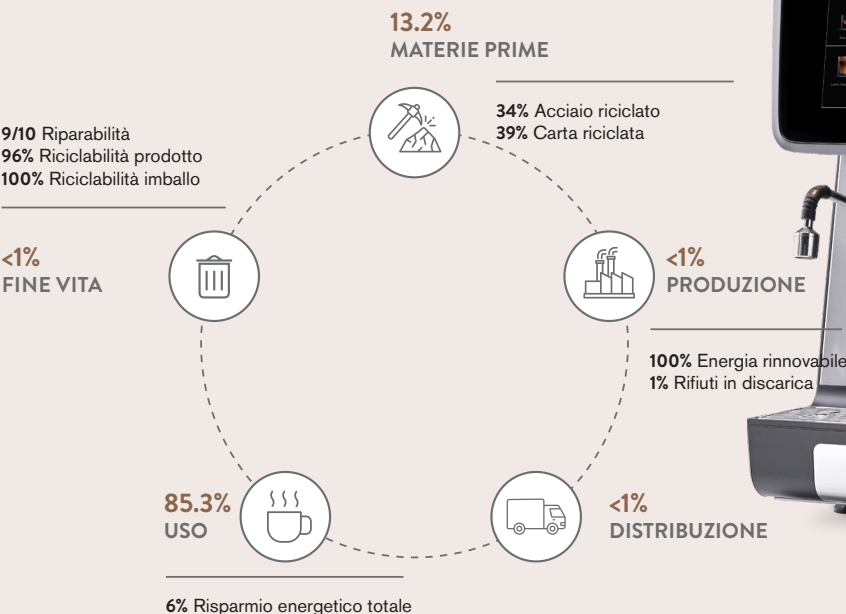
- Sito Produttivo: Mapello, Italia
- Classe energetica: A
- Vita utile: 7 anni

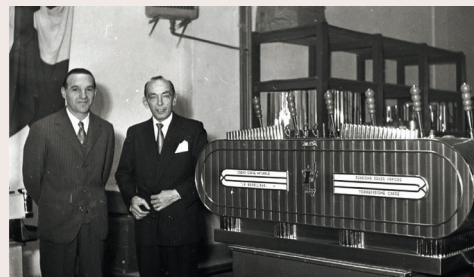
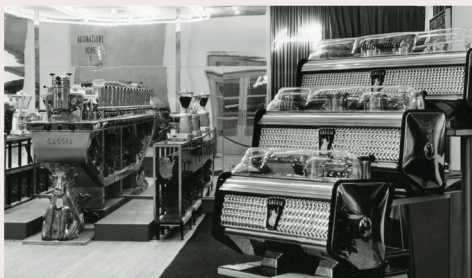
CARBON FOOTPRINT

- Per anno: 408 kgCO₂eq
- Ciclo di vita completo: 2.854 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