CREADA PARA INSPIRAR CADA MOMENTO

G 50

GAGGIA
MILANO

G Line

Master de la Extracción.
Icono de la Excelencia del café.

Una verdad define un gran café: la extracción
Achille Gaggia fue el primero en comprenderlo, dedicando su vida a perfeccionar cada taza.
Tras décadas de investigación, Gaggia ha descifrado el secreto del café perfecto, logrando una preparación que supera a cualquier otra y demostrando lo que otros solo intuyen: cada extracción requiere su propio enfoque específico.
Gaggia incorpora un grupo de café ajustado y diseñado a medida para alcanzar siempre el punto óptimo, sea cual sea el tamaño o la intensidad de la bebida.
Un café que supera al de tu barista. Y al de cualquier otra máquina.

¿Sorprendido? Pruébalo. Un sorbo lo dice todo.

Máxima sostenibilidad

Obtiene la calificación energética A+ según los estándares EVA-EMP, demostrando una eficiencia energética excepcional. Calificaciones líderes en su clase: sus credenciales ESG, referentes en el sector, destacan su compromiso con el liderazgo en sostenibilidad.

G 50

La excepcional calidad en taza de la gama Gaggia Milano, concentrada en solo 56 cm de altura, ideal para cocinas de oficina y pequeños negocios profesionales con una producción media diaria de 80 tazas.

DISTINCIÓN EN CADA DETALLE

Máxima potencia en formato compacto

Con sus 56 cm de altura para encajar bajo los armarios de cocina, G 50 combina un diseño compacto con un rendimiento sólido. Ofrece espresso, leche fresca, hasta dos opciones de producto soluble y permite una instalación flexible, ya sea mediante tanque interno de agua o conexión directa a la red.

Uso sencillo e intuitivo

G 50 está equipada con una pantalla táctil de 7 pulgadas, fácil de usar, que mejora la experiencia del usuario al hacer la interacción con la máquina más intuitiva y eficiente.

CARACTERÍSTICAS G 50

- Diseño compacto para encajar bajo los armarios de cocina (600 mm)
- Pantalla táctil de 7” que guía al usuario de forma intuitiva y eficiente en la selección de bebidas
- Sistema de leche Venturi patentado, con sistema de limpieza dedicado que garantiza la máxima eficiencia
- Disponible también en versión con leche en polvo, ofreciendo flexibilidad para adaptarse a una amplia variedad de necesidades
- Área de dispensación flexible de 160 mm, con soporte de taza ajustable, ideal para distintos tamaños de taza
- Extracción simplificada del contenedor de residuos, manteniendo la bandeja de goteo en su lugar
- Compatible con Evoca Digital Services, con funciones de telemetría y reinicio remoto

GAGGIA
MILANO

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES

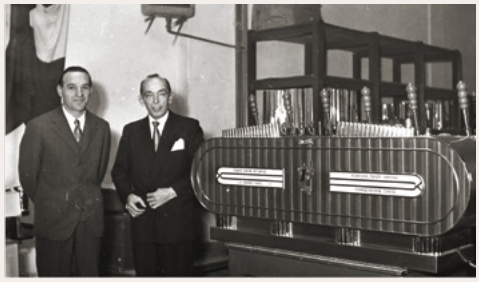
- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Caldera de café: 0,5 l
- Caldera de vapor: termoblock
- Grupo de café Z4000
- Pantalla táctil de 7” personalizable
- Tecnología Venturi patentada

DIMENSIONES Y CAPACIDADES

- (anxfxal) 308 × 560 x 570 mm
- Tolva de café en grano: 700 g
- Tolvas de productos solubles: 250 g o 500 g cada una

VERSIONES

- ES + 2IN
- ES + IN + FM



GAGGIA MILANO. LA MARCA QUE LLEVÓ LA CREMA DEL CAFÉ AL MUNDO.

Corría el año 1938 cuando Achille Gaggia, un barista con mente científica, revolucionó la extracción del aroma del café al inventar el espresso coronado con crema natural: un placer distintivo que desde entonces ha conquistado al mundo.
Hoy, la misión de Gaggia Milano es compartir la auténtica experiencia del café italiano en todo el mundo, a través de máquinas caracterizadas por su diseño sofisticado y artesanía.
La innovación, siempre respetando la tradición, es la fuerza que impulsa toda la gama de máquinas profesionales. Con tecnología de vanguardia y un enfoque orientado al futuro, Gaggia Professional sigue satisfaciendo las necesidades tanto de profesionales del sector como de amantes del café más exigentes alrededor del mundo.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

EVOCA Spa - Via Roma 24 - 24030 Valbrembo, Bergamo - Italy
Tel. (+39) 035 606111 - www.evocagroup.com

EVOCA Spa reserves the right to change the product specifications according to a constantly evolving design policy.