

COMPACT, BOLD, BRILLIANT



G 100

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 100

L'eccellenza della qualità in tazza firmata Gaggia Milano, disponibile in un formato compatto e versatile. Ideale per hotel, ristoranti e uffici, è progettata per garantire fino a 100 tazze al giorno.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO UNICHE

Compatta e versatile

Larga appena 31 cm e dotata di touchscreen da 7 pollici, G 100 offre con semplicità fino a due miscele di caffè e bevande a base di latte, utilizzando latte fresco o in polvere.

Facilità di manutenzione

Pulizia automatica del circuito latte, gestione semplificata dei fondi di caffè senza rimuovere il vassoio raccogli gocce, e gruppo infusore facilmente estraibile – tutto pensato per locazioni self-service e servite.



G 100 HIGHLIGHTS

Modelli	Latte fresco	Latte solubile
Touchscreen di serie	7"	7"
Gruppo espresso	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	1o2	1o2
Solubili	2o1	2o1
Lancia Acqua	Sì	No, selezione diretta
Tecnologia latte	PrimeMilk	In polvere
Circuito idraulico	Pompa vibrazione	Pompa vibrazione
Alimentazione idrica	rete, kit auto opzionale	rete, kit auto opzionale e tanica esterna (5 lt)
Modelli Self Service (erogazioni singole)	Sì	Sì
Modelli Servito (erogazioni singole/doppie)	Sì	No
Tazze giorno	100	100



G100 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 43,2 cm)
- 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 due o tre piani
- Mobili d'arredo carrellati (A 85 x L 70/100 x P 60 cm)
- Mobili attrezzati e non
- Kit autoalimentazione
- Kit scarico fondi caffè
- Kit scarico liquidi
- Kit estensione campana caffè e solubile
- Sistema filtrante
- Modulo laterale sistemi di pagamento
- Detergenti specifici per la pulizia del circuito latte e del gruppo espresso



GAGGIA
MILANO

DATI TECNICI E SCORECARD CFP

LATTE FRESCO

SPECIFICHE

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Caldaia caffè: 0,5 l
- Caldaia vapore: 0,5 l

VERSIONI

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

LATTE SOLUBILE

SPECIFICHE

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Caldaia caffè: 0,5 l

VERSIONI

- ES + 2IN
- ES + IN

SOLUZIONI DIGITALI



DIMENSIONI E CAPACITA'

- (LxPxA) 308 x 570 x 629 mm
- Capacità campana caffè: 0,6 o 1,1 kg
- Contenitori solubili: 0,9 o 1,1 kg
- Peso: 29 kg



KEY MACHINE FEATURES

- Sito produttivo: Mapello, Italia
- Classe energetica: Latte fresco A - Latte solubile A+
- Vita utile: 7 anni

CARBON FOOTPRINT

LATTE FRESCO

- Per anno: 204 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 1,429 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 10 gCO₂eq/cup

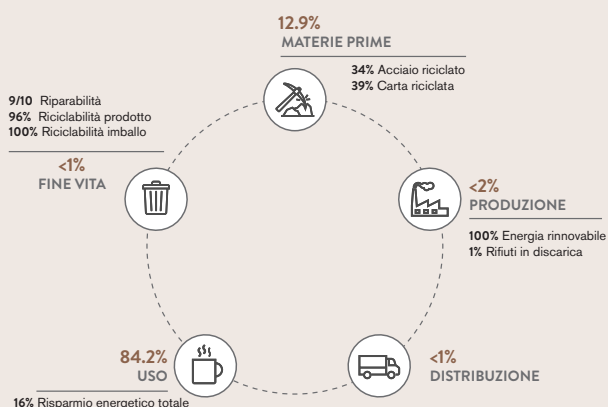
LATTE SOLUBILE

- Per anno: 160 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 1,120 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 8 gCO₂eq/cup

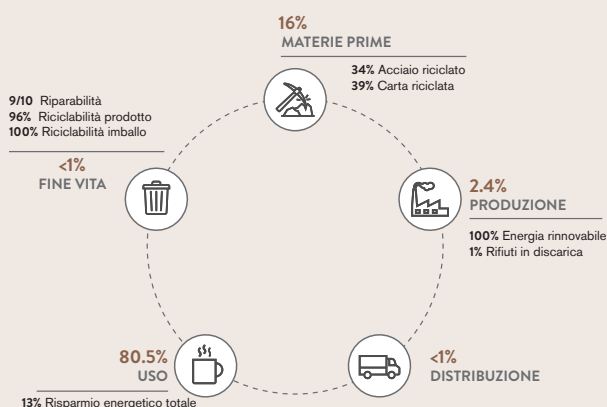


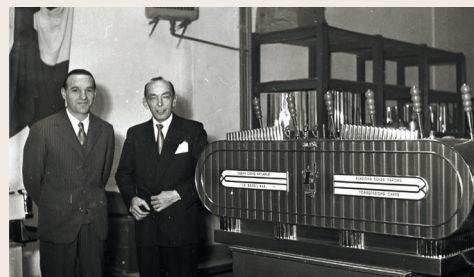
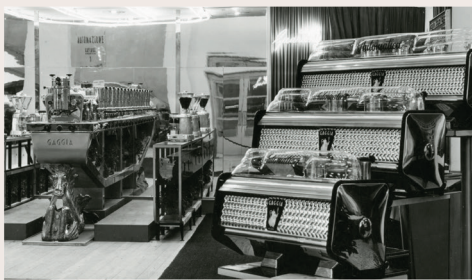
LCA E KPIS DI SOSTENIBILITÀ

LATTE FRESCO



LATTE SOLUBILE





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