

la Reale

INSPIRÉE PAR LA LUMIÈRE



EV

GAGGIA
MILANO

UN GOÛT AU RICHE PASSÉ

C'est la quête de plusieurs années pour créer l'expresso parfait, dans le Milan des années 1930, qui a donné naissance à l'une des marques italiennes les plus emblématiques au monde. En 1938, le barista italien Achille Gaggia dépose le brevet qui marque une révolution dans la façon dont les arômes sont extraits du café, permettant de déguster pour la première fois le parfait expresso italien, accompagné de son « crema » : un plaisir unique.

Aujourd'hui, comme à l'époque, la mission de Gaggia est de faire connaître la tradition de l'expresso italien au reste du monde. Les valeurs immuables de tradition et de professionnalisme de l'entreprise font partie intégrante de toutes les machines de sa gamme, qui répond aux exigences des professionnels du café en alliant une technologie de pointe à un design sophistiqué.



L'INCONTOURNABLE DU BARISTA

La Reale est conçue pour optimiser l'ergonomie du barista : écran incliné, large zone de travail éclairée par DEL, poignée de porte-filtres inclinée, leviers d'activation de la vapeur faciles à manipuler et buses de vapeur avec technologie Cool Touch.

La machine dispose également d'une interface utilisateur double : chaque écran tactile de 3,5 pouces permet une personnalisation complète des paramètres d'infusion tandis que les 3 boutons rend la sélection rapide et plus intuitive que jamais.



CONTRÔLE DYNAMIQUE DU DÉBIT (DFC)

La cafetière qui incarne le retour de Gaggia Milano sur le marché du café est enrichie par une technologie DFC.

QU'EST-CE QUE ÇA SIGNIFIE?

La technologie de contrôle dynamique du débit (Dynamic Flow Control) brevetée est conçue pour obtenir différents profils de goût à partir d'un même mélange de grains et pour augmenter les propriétés du café, qu'il s'agisse de sa couleur, son corps, son acidité et son degré d'amertume. Grâce à un contrôle électronique précis du débit d'eau et à un processus d'extraction en 3 phases, les baristas peuvent créer leur tasse de café parfaite. Ils ont le contrôle complet sur la pré-infusion, la puissance et les phases d'infusion.





PERFORMANCE OPTIMALE

Équipée de chauffe-eau indépendants et isolés pour chaque groupe d'infusion, La Reale garantit une production de vapeur maximale, combinée à un contrôle de la température entièrement flexible.

Grâce à son échangeur de chaleur qui pré-chauffe l'eau à l'entrée, la productivité de distribution du café est améliorée pour offrir la meilleure performance possible sans compromettre le goût des boissons.



Créé en 1950 par le Museum of Architecture and Design à Chicago, le prix GOOD DESIGN® est remis aux produits les plus novateurs et créatifs de l'année.

La Reale a mérité sa place parmi les gagnants de 2019. Le concept est un hommage à la durabilité de la machine, qui a été conçue pour se coller au rythme de travail intense du barista avec la plus grande fiabilité. Le design incarne parfaitement la passion pour la « mécanique ».

GOOD DESIGN

RÉCIPIENDAIRE DU PRIX
GOOD DESIGN® 2019

GAGGIA

la Reale

DESIGN
INTEMPOREL
INNOVATION
ET EFFICACITÉ



Plus d'infos



TECHNOLOGIE ET DESIGN

- Écran tactile couleur de 3,5 po par groupe
- Bouton « Purge » programmable pour nettoyer le groupe d'infusion
- Compteurs : quantité de café et d'eau chaude distribués, litres d'eau consommée, alertes de filtres
- Économiseur d'écran : ON/OFF automatique et veille
- Port USB

MULTIPLES PARAMÈTRES ADJUSTABLES

- 3 boutons de sélection directe programmables par groupe
- Programmation de dose : temps et température d'infusion
- Économiseur d'écran personnalisable
- Pattes à hauteur ajustable

LE SYSTÈME À EXPRESSO AUTHENTIQUE LE PLUS COMPLET POUR LES BARISTAS

- Contrôle dynamique du débit (DFC)
- Chauffe-tasses électrique
- Chauffe-eau indépendant pour chaque groupe
- Buse d'eau chaude et 2 buses à vapeur à technologie Cool Touch
- Contrôle digital de la température du chauffe-eau : température différente pour chaque groupe
- Courbe d'infusion différente pour chaque sélection
- Visionner le diagramme pour chaque sélection
- Espace de travail illuminé au DEL

	2 GROUPES	3 GROUPES
DIMENSIONS / POIDS		
Largeur	88,4 cm (34,8 po)	113,0 cm (44,5 po)
Hauteur	55,4 cm (21,8 po)	55,4 cm (21,8 po)
Profondeur	74,9 cm (29,5 po)	74,9 cm (29,5 po)
Poids	97,5 kg (215 lb)	118,8 kg (262 lb)
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES ET HYDRAULIQUES		
Voltage et fréquence	1 Ph / 220 V / 60 Hz	1 Ph / 220 V / 60 Hz
Prise	NEMA 6-50P	NEMA 6-50P
Puissance maximum	7200 W	8500 W
Puissance par groupe	1400 W	1400 W
Puissance du chauffe-eau à vapeur	4900 W	4900 W
Capacité du chauffe-eau à vapeur	11 L / 2,9 gal US	14 L / 3,7 gal US
Capacité du chauffe-eau à café	2 x 0,8 L / 0,211 gal US	3 x 0,8 L / 0,211 gal US

COULEURS

Gris et cuivré



Assurez-vous que l'âme sœur de La Reale se tient à ses côtés : jumelez-la avec le moulin G10 evo de Gaggia.



La qualité de La Reale a été certifiée par Istituto Espresso Italiano.



GAGGIA
MILANO

EVOCAGROUP

Gaggia est une marque déposée sous licence de Gaggia S.p.A.

EVOCAGROUP

Evoca Amérique du Nord
2355, avenue Dalton, Québec (Québec) G1P 3S3, Canada
Tél. : 1 800 561-6162 - Téléc. : 1 800 463-2739
www.evocagroupna.com

Evoca Group - Maison mère
Via Roma, 24, 24030 Valbrembo BG Italie
Tél. : +39 035606111 - Téléc. : +39 095606560
www.evocagroup.com

23BR001-REALEF
Brochure La Reale | 2024-02

