

# GAGGIA

## MILANO

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.



## G150

La G150 est la nouvelle cafetière entièrement automatique de Gaggia Milano. Elle est facile à utiliser, aussi bien le personnel qu'en libre-service. Une simple touche et tout le monde peut obtenir une boisson de haute qualité.

### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Configuration: 2 cafés en grains + 1 ingrédient soluble (chocolat ou vanille française)
- Fouetteur à lait automatique
- Écran tactile couleur HD de 7" personnalisable
- Rinçage automatique du système de lait
- Buse indépendante pour eau chaude
- Buse de vapeur isolée avec technologie Cool Touch



# G150

## DESIGN ÉLÉGANT HAUTE PERFORMANCE VITESSE ACCRUE & QUALITÉ SUPÉRIEURE



Plus d'infos



### VASTE SÉLECTION DE BOISSONS

- 2 cafés en grains
- 1 ingrédient soluble
- Lait frais distribué automatiquement
- Jusqu'à 40 sélections de boissons différentes, 10 présentées par page
- Formats Petit, Moyen et Grand pour chaque sélection
- Recettes hautement personnalisables

### AUTHENTIQUE SYSTÈME À EXPRESSO FACILE À UTILISER

- Buse à vapeur isolée (technologie Cool Touch)
- Sortie d'eau chaude indépendante
- Voie dédiée à l'eau chaude pour Americano
- Pompe à engrenages pour le lait, garantissant un dosage constant

### MULTIPLES PARAMÈTRES RÉGLABLES

- Hauteur du distributeur à café
- Recettes et dosage de café
- Taille des tasses (petit, moyen, grand)
- Interface utilisateur personnalisable (icônes de boissons, logo et couleur d'arrière-plan)
- Température du lait
- Quantité de mousse de lait

### TECHNOLOGIE ET DESIGN

- Contrôle électronique des paramètres de fouettage de lait
- Écran tactile full HD de 7 po
- Économiseur d'écran : mode veille et sommeil
- Compatibilité MDB (matériel et logiciel)
- Options de connectivité

## PERFORMANCES

Espresso (1 oz)	100 tasses par heure
Cappuccino (16 oz)	54 tasses par heure
Temps pour mousser 32 oz de lait	90 secondes

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### DIMENSIONS

Largeur	36,8 cm
Hauteur	78,7 cm
Hauteur avec pattes NSF/ANSI	85,3 cm
Profondeur	58,7 cm
Poids	47,2 kg (104 lb)

### CAPACITÉ ET AUTRES SPÉCIFICATIONS

Contenant à grains	2 x 2,6 lb
Contenant à chocolat en poudre	3,9 lb
Système d'infusion	9-16 g
Pression d'infusion d'expresso	9 bar
Capacité du bac à résidus	50 boissons

### SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Voltage et fréquence	120-240 V / 60 Hz
Prise de courant	NEMA L14-30P
Puissance maximale absorbée	3690 W

### SPÉCIFICATIONS DES SYSTÈMES D'EAU

Capacité du chauffe-eau à café	0,8 L / 0,2 US gal
Capacité du chauffe-eau à vapeur	0,8 L / 0,2 US gal
Alimentation en eau	Aqueduc ou bouteille
Raccord d'eau	3/4 po (1-8 bar)



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

**GAGGIA**  
MILANO

**EVOKA**  
GROUP

**EVOKA**  
GROUP

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

23BRO01-G150F  
Brochure G150 | 2024-02