

EXCELENCIA POR DISEÑO.
TUYA POR ELECCIÓN.



G 500

GAGGIA
MILANO

G Line

Maestro de la Extracción. Icono de la Excelencia del Café.

Una sola verdad define al 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, elaborándolo como nadie más, y demostrando lo que otros solo intuyen:

cada café merece una forma de extracción a su medida.

Gaggia incorpora un grupo de café ajustado y fabricado a medida, diseñado para ofrecer 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? Ponlo mejor a prueba. Un solo sorbo lo dice todo.



Sostenibilidad en su máxima expresión

Alcanza una calificación energética de clase A según los estándares EVA-EMP, lo que demuestra una eficiencia energética sobresaliente. Calificaciones líderes en su categoría: credenciales ESG de referencia en la industria que reflejan un firme compromiso con el liderazgo en sostenibilidad.

G 500

Gaggia Milano G 500 ofrece una calidad excepcional en cada taza con amplias opciones de personalización, ideal para entornos que requieren crema de leche superior, como hoteles, restaurantes y oficinas, capaz de preparar hasta 250 tazas/hora.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

Configuración para un ajuste perfecto

Diseñada para ofrecer máxima flexibilidad, esta máquina cuenta con configuraciones personalizables, opciones de pantalla táctil (7" o 10"), sistemas PrimeMilk o LatteVelluto, y mucho más, además de un "Menú Opcional" que permite soluciones a medida para cada negocio.

Excelente crema de leche y fácil de gestionar

LatteVelluto: crema de leche caliente y fría con textura y volumen ajustables, una calidad excepcional en la taza y limpieza sencilla, sin necesidad de desmontaje.





G500 CARACTERÍSTICAS

- Hasta 2 molinillos de precisión con sistema de autoajuste
- El grupo de café Z4000 gestiona diversas recetas y es extraíble para un mantenimiento sencillo
- Pantalla táctil personalizable de 7" o 10" que guía intuitivamente al usuario en la selección de bebidas
- Tecnología LatteVelluto para una crema de leche superior y fácil de gestionar, con sistema de limpieza automática
- Lanza de vapor opcional / PowerSteam para espumado manual, además de una boquilla lateral dedicada de agua caliente
- Sistema DualMilk: admite dos tipos de leche simultáneamente (opciones vegetales y sin lactosa)
- Compatible con Evoca Digital Services para telemetría y capacidades de reinicio remoto



GAGGIA
MILANO

FICHA TÉCNICA Y CUADRO DE PUNTUACIÓN CFP

ESPECIFICACIONES

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 3200 w
- Caldera de café: 0,8 l
- Caldera de vapor: 0,8 l
- Grupo de café Z4000
- Interfaz personalizable 7" o 10"
- Tecnología leche LatteVelluto

DIMENSIONES Y CAPACIDADES

- (anxflxal) 368 x 586 x 783 mm
- Tolva café grano: 1,2 kg
- Tolva de soluble: 1,5 l

VERSIONES

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

Versión	Core	Plus	LatteVelluto
Touchscreen	7"	7" (10" como opcional)	10"
Circuito hidráulico	bomba vibratoria	bomba rotatoria	bomba rotatoria
Z4000	Z4000	Z4000 iX	Z4000 iX
Tecnología de leche	PrimeMilk	PrimeMilk	LatteVelluto
DualMilk	-	-	opcional
Vapor	lanza vapor	lanza vapor/ PowerSteam	lanza vapor / PowerSteam

CARACTERÍSTICAS CLAVE DE LA MÁQUINA

- Lugar de fabricación: Mapello, Italia
- Clase energética: Leche Fresca B - Leche en Polvo A+
- Vida útil: 7 años

HUELLA DE CARBONO

LECHE FRESCA

- Por año: 423 kgCO₂eq
- De inicio a fin vida útil: 2.961 kgCO₂eq
- De inicio a fin vida útil: 7 gCO₂eq/taza

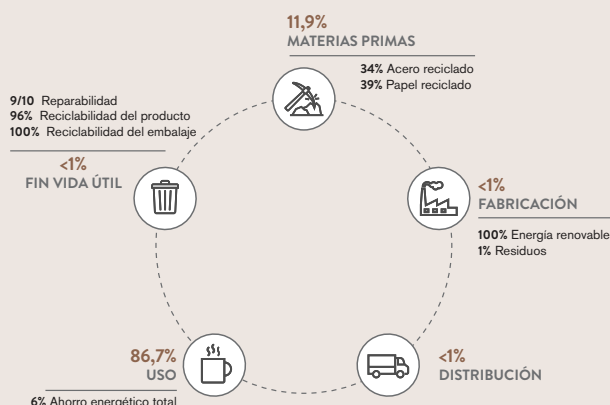
LECHE EN POLVO

- Per annum: 359 kgCO₂eq
- De inicio a fin vida útil: 2.511 kgCO₂eq
- De inicio a fin vida útil: 6 gCO₂eq/taza

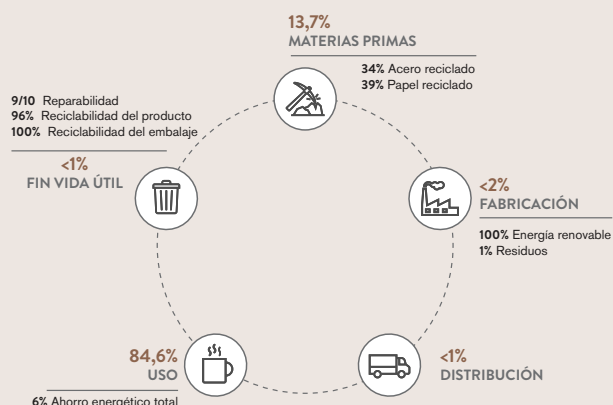


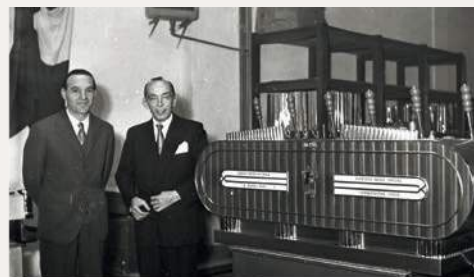
RESUMEN DEL CICLO DE VIDA E INDICADORES CLAVE DE DESEMPEÑO DE SOSTENIBILIDAD

LECHE FRESCA



LECHE EN POLVO





GAGGIA MILANO. LA MARCA QUE LE DIO LA CREMA DEL CAFÉ AL MUNDO.

En 1938, un barista con mirada de científico, Achille Gaggia, revolucionó la forma de extraer el aroma del grano de café al inventar el espresso con crema natural.

Fue un éxito rotundo; desde entonces, Gaggia es sinónimo de un placer inconfundible que ha conquistado al mundo.

Hoy, la misión de Gaggia Milano sigue siendo la misma: llevar la auténtica experiencia del espresso italiano a todo el planeta, con máquinas de diseño sofisticado.

La innovación dentro de la tradición es la fuerza que siempre ha distinguido a toda la gama de máquinas de café profesionales de Gaggia: gracias a una tecnología de vanguardia orientada al futuro, Gaggia Professional logra satisfacer las exigencias tanto de los profesionales como de los amantes del café en todo el mundo.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

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

Evoca Spa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto de acuerdo con una política de diseño en constante evolución.