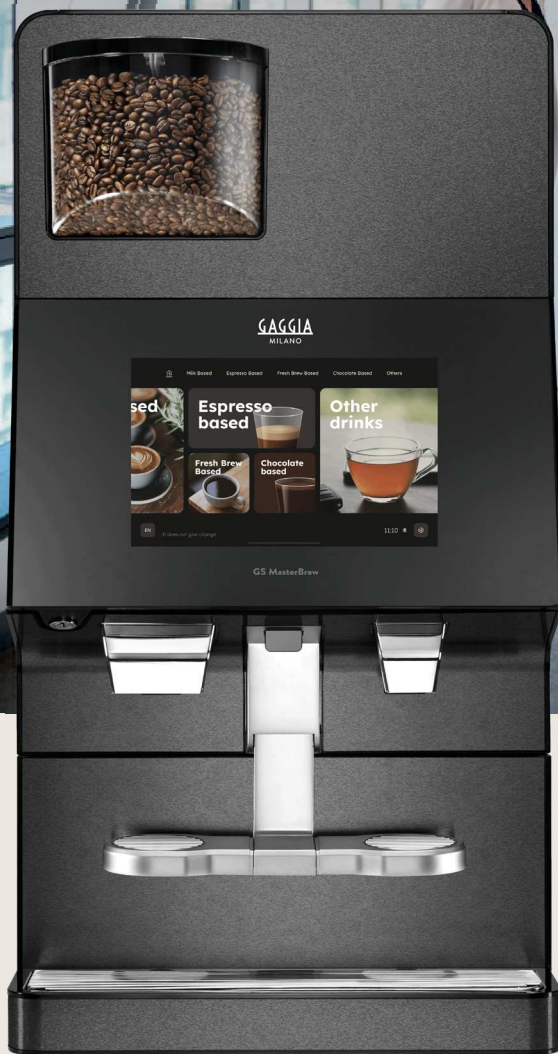


ÜBERRAGENDES KAFFEEERLEBNIS IN A++



GS MasterBrew

GAGGIA
MILANO

G Line

Meister der Extraktion. Ikone der Exzellenz.

Eine Wahrheit definiert großartigen Kaffee: die Extraktion.

Achille Gaggia war der Erste, der dies erkannte und sein Leben der Perfektionierung jeder einzelnen Tasse widmete.

Nach jahrzehntelanger Forschung hat Gaggia das Geheimnis des perfekten Kaffees entschlüsselt, der besser ist als jeder andere, und bewiesen, was andere nur vermuten: Jede Extraktion erfordert ihren eigenen spezifischen Ansatz.

Gaggia verfügt über eine speziell angepasste Brühgruppe, die so konstruiert ist, dass sie für jede Getränkegröße und -stärke den optimalen Geschmack liefert.

Kaffee, der Ihren Barista in den Schatten stellt. Und jede andere Maschine.

Sie sind skeptisch?

Testen Sie das Beste. Ein Schluck sagt alles.



Nachhaltigkeit vom Feinsten

Erreicht die Energieklasse A nach EVA-EMP-Standards und beweist damit eine herausragende Energieeffizienz. Best in class Bewertung: Die branchenführenden ESG-Empfehlungen unterstreichen das Engagement für eine führende Rolle im Bereich Nachhaltigkeit.

GS MasterBrew

Mit Leistung und Design als Markenzeichen ist die Specialties-Reihe führend im Hochleistungssegment an wichtigen Standorten wie Büros und Restaurants.

BESONDERE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Erstklassige Benutzererfahrung

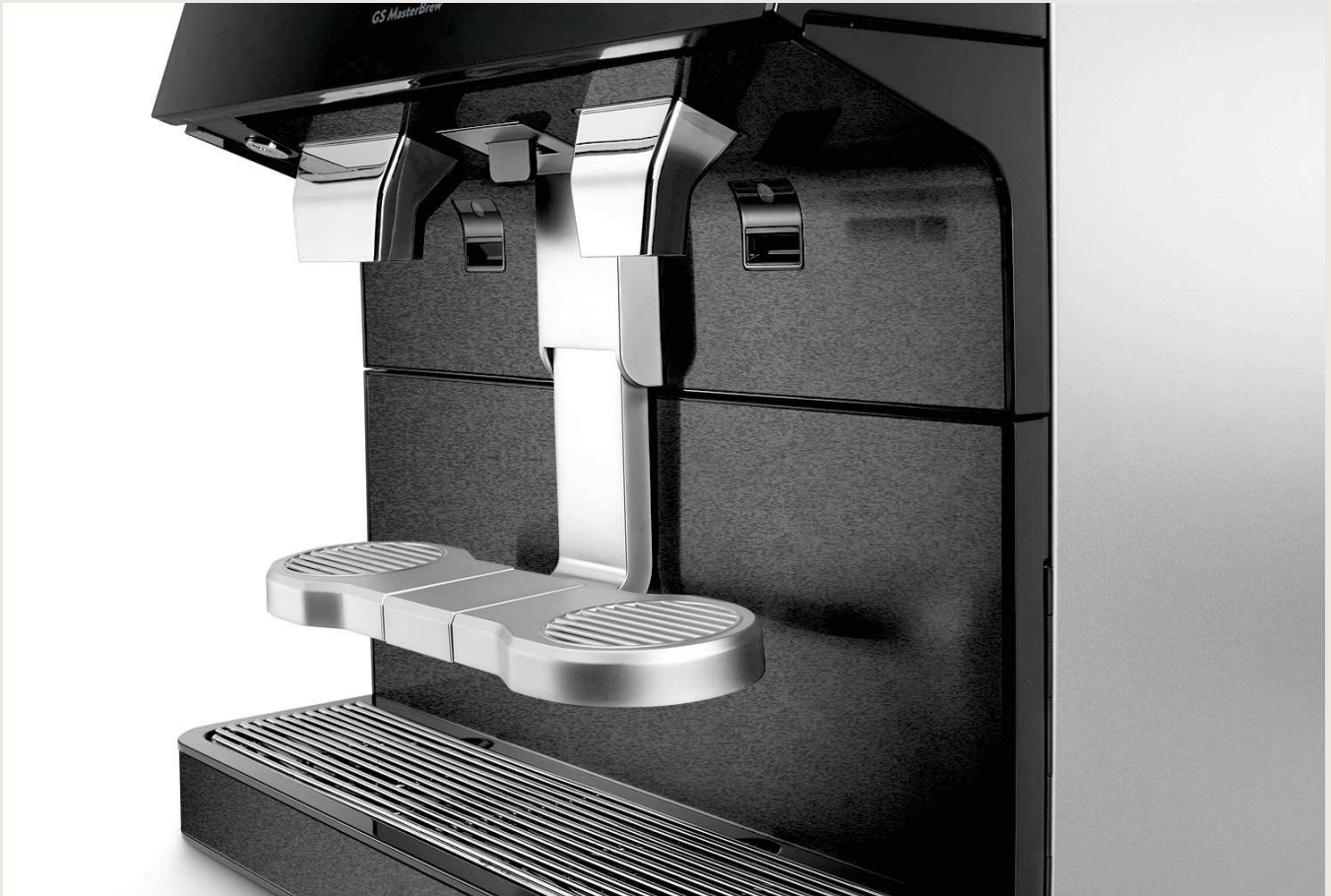
HTML5-Technologie für eine vollständig anpassbare Benutzeroberfläche. Verbessern Sie die Sichtbarkeit Ihrer Produkte und optimieren Sie den Kaufprozess für Ihre Kunden.

Langlebiges, attraktives und mehrfach ausgezeichnetes Design verbessert die Benutzerfreundlichkeit und bietet einen geräumigen Ausgabebereich und einen verstellbaren Becherhalter für ein optimales Benutzererlebnis.

Modernstes Milchmanagement

Exklusive Mischtechnologien sorgen für köstliche Milchgetränke mit perfekter Konsistenz und perfektem Geschmack. Tatsächlich geben 60 % unserer Verkoster an, dass sie Getränke aus Milchpulver denen aus Frischmilch vorziehen.





GS MasterBrew HIGHLIGHTS

- Flexible Z4000-Brühoptionen und 24-V-Rotationspumpe für Getränke für jeden Geschmack
- Entwickelt für eine hohe Kapazität von bis zu 4 kg Kaffeebohnen, vom Behälter bis zum Abfallbehälter.
- 12-Zoll-Touchscreen mit anpassbarer HTML5-Benutzeroberfläche zur Steuerung des Kaufprozesses.
- Instant Milk-Technologie für gleichbleibende Getränkequalität in allen Schritten
- Best in class Energieeffizienzklasse für mehr Rentabilität, unter Berücksichtigung der Gesamtbetriebskosten in jedem Detail
- Vollständige Zugänglichkeit von vorne für eine einfache Wartung
- Kompatibel mit EVOCA Digital Services für Telemetrie und Remotefunktionen



GAGGIA
MILANO

TECHNISCHE DATEN

SPEZIFIKATIONEN

- 230 V
- 50 Hz
- 2000 W
- Boiler: 0.8 l
- Z4000 HoReCa Brüher
- 12" Zoll Touchscreen mit anpassbarer Benutzeroberfläche
- Energieeffizienzklasse A++

ABMESSUNGEN & KAPAZITÄTEN

- BxTxH: 450 x 525 x 870 mm
- Bohnenbehälter: 2 kg
- Instant Behälter: 1.5-2-2.5 kg

VERSIONEN

- 2ES + 3IN
- 1ES + 3IN

KEY FEATURES DER MASCHINE

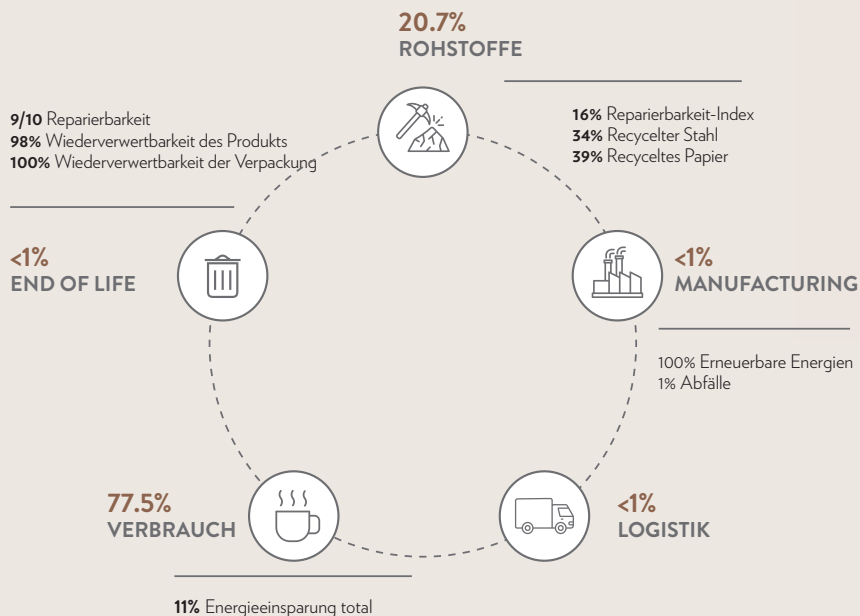
- Produktionsort: Mapello, Italien
- Energieklasse: A++

CO2 FUSSABDRUCK

- Pro Jahr: 174 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 2.091 kgCO₂eq



PRODUKTLEBENSZYKLUS-ZUSAMMENFASSUNG UND ANDERE NACHHALTIGKEITS-KPI'S





GAGGIA MILANO – DIE SEELE DES ITALIENISCHEN ESPRESSOS

Es begann 1938, als Achille Gaggia, ein visionärer Barkeeper aus Mailand, die Art, Kaffee zu genießen, für immer veränderte. Mit seiner bahnbrechenden Erfindung – dem Espresso mit natürlicher Crema schuf er ein vollkommen neues Geschmackserlebnis, das schnell die Welt eroberte.

Heute trägt Gaggia Milano dieses Erbe mit Stolz weiter.

Unsere Mission: das authentische italienische Kaffeeerlebnis in jede Tasse und in jeden Winkel der Welt zu bringen. Unsere professionellen Maschinen vereinen raffiniertes Design, handwerkliche Präzision und modernste Technologie – inspiriert von italienischer Leidenschaft und getragen von der Kraft der Innovation.

Mit einem tiefen Respekt vor der Tradition und einem Blick in die Zukunft steht Gaggia Milano für Perfektion, die man schmeckt – Tasse für Tasse.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA

MILANO

EVOCA Germany GmbH - Lochfeldstraße 28 - 76437 Rastatt - Deutschland
Tel. (+49) 07222 9550 - www.evocagroup.com

EVOCA Spa behält sich das Recht vor, die Produktspezifikationen im Rahmen einer sich ständig weiterentwickelnden Designpolitik zu ändern.
Gaggia ist eine lizenzierte Marke von Gaggia Spa.