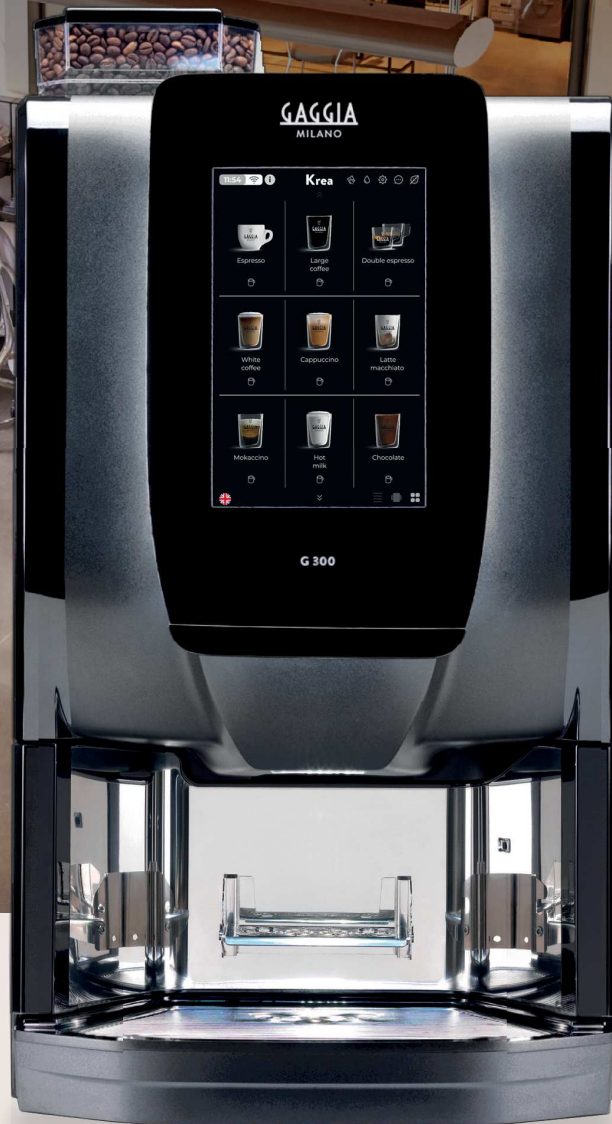


ZUVERLÄSSIGKEIT. VERFEINERT.



G 300 Krea

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.

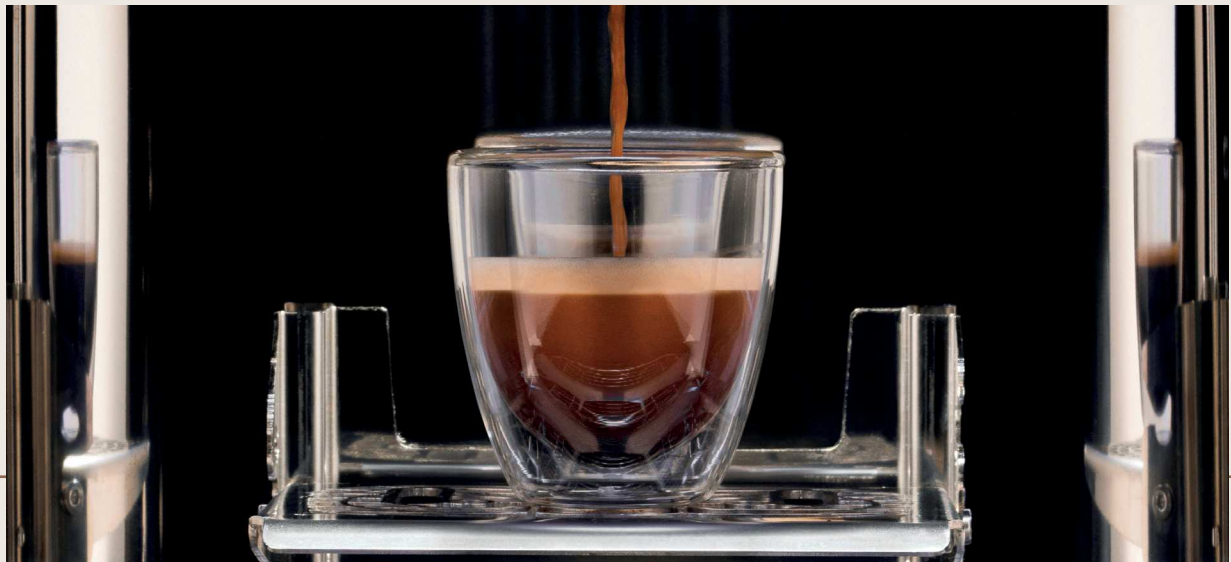
Nach jahrzehntelanger Forschung hat Gaggia das Geheimnis des perfekten Kaffees entschlüsselt, der besser ist als jeder andere, und bewiesen, was andere nur vermuten: Jede Extraktion erfordert ihren eigenen spezifischen Ansatz.

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.

G 300 Krea

Die herausragende Tassenqualität von Gaggia Milano in einer neuen Generation, zuverlässig und in ansprechendem Design– ideal für Hotels, Restaurants und Büros mit einer empfohlenen Ausgabemenge pro Tag von bis zu 150 Tassen.

BESONDERE PRDUKTEIGENSCHAFTEN

Außergewöhnliche Zuverlässigkeit

Die G300 Krea baut auf dem bewährten Erfolg der Krea auf und setzt neue Maßstäbe in Sachen Zuverlässigkeit. Ausgestattet mit hochwertigen Komponenten, wie z. B. einer langlebigen Pumpe, gewährleistet die Maschine eine gleichbleibende Leistung auch in den anspruchsvollsten Umgebungen.

Verbessertes Kundenerlebnis

Der intelligente 3-Tassen-Sensor erkennt automatisch die Tassengröße und passt die Ausgabe an, um den Self-Service zu optimieren und eine perfekte Ausgabe für den Kunden zu gewährleisten.





G 300 KREA HIGHLIGHTS

- Z4000 HoReCa Brühgruppe ermöglicht eine Vielzahl an Getränken und ist schnell zu reinigen
- 10-Zoll Touch-Display, ergonomisch geneigt für optimale Bedienung
- Die Pulvermilch Technologie bietet Flexibilität, um eine größere Bandbreite an Kundenbedürfnissen zu erfüllen – bei 40 % niedrigeren Gesamtbetriebskosten (TCO)
- Großer Ausgabebereich: Gesteigerte Höhe zur Aufnahme von Bechern bis zu 160 mm
- Zweite Tür zum Entleeren des Kaffeesatzes ohne Schlüssel, beschleunigt den Reinigungsprozess
- 3-Tassen-Sensor: Intelligentes System zur Erkennung der Tassengröße
- Kompatibel mit digitalen EVOCA Services für Telemetrie und Remote Features



GAGGIA
MILANO

TECHNISCHE DATEN

SPEZIFIKATIONEN

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W - 2900 W
- Boiler 500-800 cc
- Z4000 HoReCa Brüher
- Pulvermilch Technologie
- Intelligenter 3-Tassen-Sensor
- 10-Zoll Touchscreen mit anpassbarer Benutzeroberfläche

ABMESSUNGEN & KAPAZITÄTEN

- BxTxH: 410 × 582 × 770 mm
- Bohnenbehälter: 1.2 oder 2.2 kg
- Instant Behälter: Milch 1.9 l, Schokolade 1.9 l, Kaffee 1 l

VERSION

- ES + 3IN

KEY FEATURES DER MASCHINE

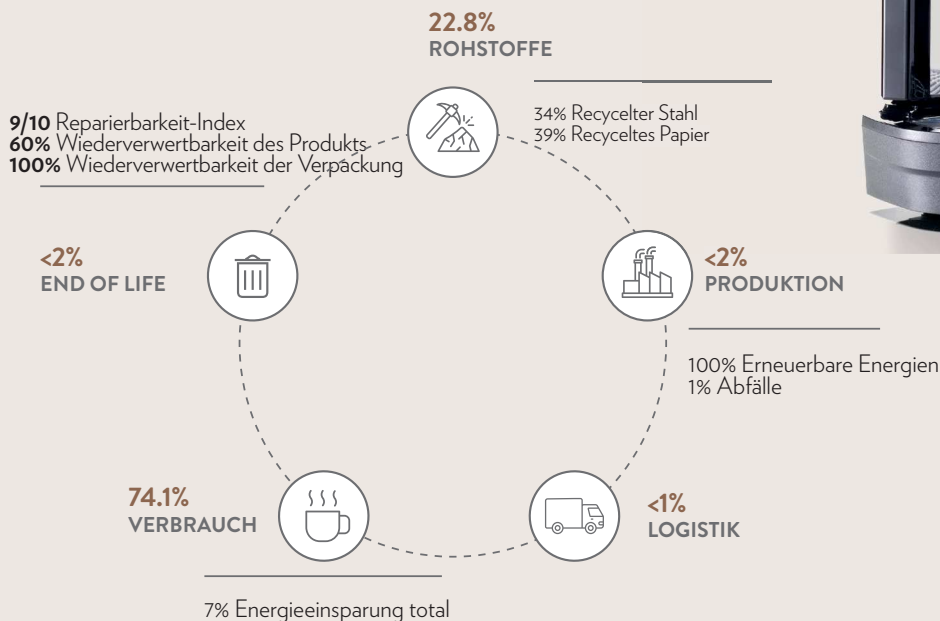
- Produktionsort: Mapello, Italien
- Energieklasse: A

CO2 FUSSABDRUCK

- Pro Jahr: 166 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 1.159 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.