

KOMPAKT, KÜHN, BRILLIANT.



G 100

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 100

Die G 100 bietet die herausragende Tassenqualität der Gaggia Milano Serie in einem kompakten und vielseitigen Design, ideal für Hotels, Restaurants und Büros mit einer empfohlenen Ausgabemenge pro Tag von bis zu 100 Tassen.

BESONDERE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Kompakt und vielseitig

Nur 31 cm breit und mit einem 7-Zoll-Touchscreen ausgestattet, liefert sie mühelos bis zu zwei Kaffeesorten und Milchgetränke - entweder eine Variante mit Frischmilch oder eine Variante mit Pulvermilch.

Einfache Wartung

Automatisches Milchreinigungssystem, einfaches Entfernen der Kaffeeabfälle ohne Herausnehmen der Abtropfschale und leicht herausnehmbare Brühgruppe - alles für Aufstellplätze mit Selbstbedienung konzipiert.





G 100 HIGHLIGHTS

- Bis zu zwei Präzisionsmahlwerke mit selbstregulierenden Mahlscheiben (optional)
- 7-Zoll Touchscreen führt den Benutzer schnell und übersichtlich durch die Getränkeauswahl
- PrimeMilk-Technologie für Milchschaum in Barista-Qualität mit automatischem Reinigungssystem
- Optionale Dampfdüse für manuelles Aufschäumen oder eine spezielle seitliche Heißwasserausgabe
- Auch in einer Version mit Milchpulver erhältlich für noch mehr Flexibilität für eine breite Palette von Kundenbedürfnissen
- Flexibler 160-mm-Ausgabebereich mit verstellbarem Becherhalter, ideal für verschiedene Bechergrößen
- Automatisches Milchreinigungssystem, einfaches Entfernen des Kaffeesatzes ohne Herausnehmen der Abtropfschale
- Kompatibel mit Evoca Digital Services für Telemetrie und Remote-Reboot-Funktionen



GAGGIA
MILANO

TECHNISCHE DATEN

FRISCHMILCH

SPEZIFIKATIONEN

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Kaffeeboiler 0.5 l
- Dampfboiler 0.5 l
- Z4000 HoReCa Brüher
- 7-Zoll Touchscreen mit anpassbarer Benutzeroberfläche
- PrimeMilk Technologie

VERSIONEN

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

PULVERMILCH

SPEZIFIKATIONEN

- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 1900 W
- Kaffeeboiler 0.5 l
- Z4000 HoReCa Brüher
- 7-Zoll Touchscreen mit anpassbarer Benutzeroberfläche
- Pulvermilch Technologie

VERSIONEN

- ES + 2IN Festwasser
- ES + IN Festwasser
- Es + 2IN Tankversion

ABMESSUNGEN & KAPAZITÄTEN

- BxTxH: 308 x 570 x 629 mm
- Bohnenbehälter: 0.6 oder 1.1 kg
- Instant Behälter: 0.9 oder 1.1 kg



KEY FEATURES DER MASCHINE

- Produktionsort: Mapello, Italien
- Energieklasse: A
- Empfohlene Nutzungsdauer: 7 Jahre

CO2 FUSSABDRUCK

FRISCHMILCH

- Pro Jahr: 204 kgCO2eq
- Cradle to cradle: 1.426 kgCO2eq

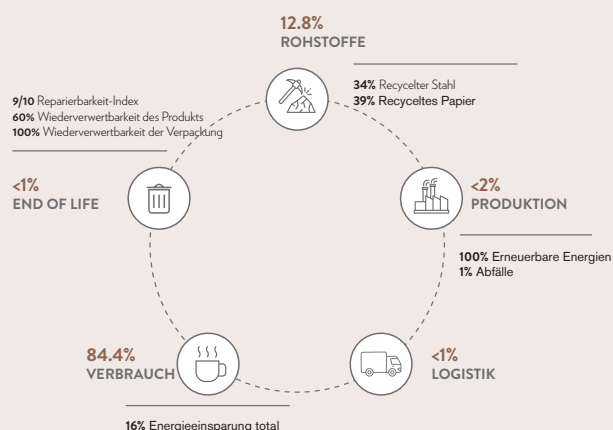
PULVERMILCH

- Pro Jahr: 161 kgCO2eq
- Cradle to cradle: 1.124 kgCO2eq

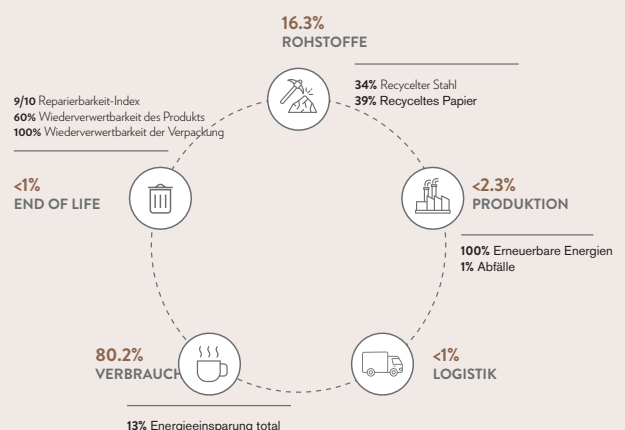


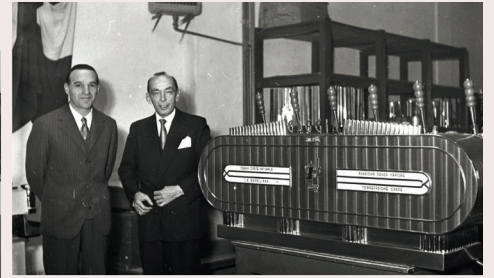
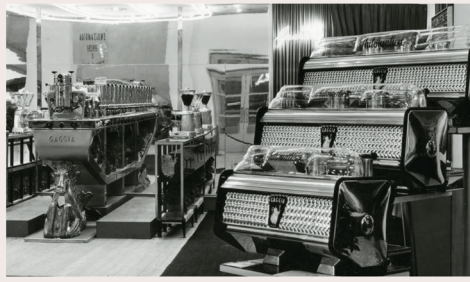
PRODUKTLBENSZYKLUS-ZUSAMMENFASSUNG UND ANDERE NACHHALTIGKEITS-KPI'S

FRISCHMILCH



PULVERMILCH





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.