



G Line

**Master of Extraction.
Icona dell'Eccellenza del Caffè.**

GAGGIA
MILANO

G Line

Master of Extraction. Icona dell'Eccellenza del Caffè.

Una sola verità definisce un caffè eccellente: l'estrazione.

Achille Gaggia lo intuì per primo, dedicando la sua vita a perfezionare ogni singola tazza.

Dopo decenni di ricerca, Gaggia ha svelato il segreto del caffè perfetto, spingendosi oltre chiunque altro e dimostrando ciò che altri possono solo immaginare: ogni estrazione richiede un approccio unico.

Gaggia introduce un gruppo di erogazione regolato e realizzato su misura, progettato per raggiungere il punto ideale, con qualsiasi formato o intensità di bevanda.

Un caffè che supera quello del tuo barista. E di qualunque altra macchina.



G Line



Espresso based

Sostenibilità ai massimi livelli

Ottiene una classificazione energetica di classe A secondo gli standard EVA-EMP, dimostrando un'eccellente efficienza energetica. Le migliori valutazioni della categoria: credenziali ESG leader nel settore che evidenziano l'impegno verso una leadership nella sostenibilità.



G Line

Gamma



G 50

Creata su misura per ogni momento



G 100

Compatta, decisa, brillante

Qualità in tazza della gamma Gaggia Milano, racchiusa in soli 56 cm di altezza. Ideale per piccoli ambienti con una produzione media giornaliera di 80 tazze.

Progettata per spazi limitati

Semplice e di dimensioni ridotte eroga diverse bevande utilizzando caffè in grani, latte fresco e uno o due prodotti solubili.

Semplice da utilizzare

La G 50 è dotata di un touch screen da 7 pollici di facile utilizzo, che rende l'interazione con la macchina intuitiva ed efficace.

Caratteristiche del prodotto

Touch screen 7"
Tecnologia latte Venturi (Thermoblock) (versioni FM)
Caldaia (0,5 l)
Circuito idraulico pompa vibrazione

Configurazioni

ES + 1IN + FM
ES + 2IN
ES + 1IN

Eccezionale qualità in tazza, in un formato compatto e versatile. Ideale per hotel, ristoranti e uffici con un consumo medio di 100 tazze al giorno.

Compatta e versatile

Tecnologia concentrata in spazi contenuti, con un touch screen da 7 pollici eroga più bevande a base di caffè in grani, latte fresco e prodotti solubili.

Manutenzione senza sforzo

Sistema automatico di pulizia del circuito latte e rimozione facilitata dei fondi di caffè per operazioni ordinarie più rapide.

Caratteristiche del prodotto

Touch screen 7"
Tecnologia latte PrimeMilk (versioni FM)
Caldaia (0,5 l)
Caldaia vapore (0,5 l) (versioni FM)
Circuito idraulico pompa vibrazione

Configurazioni

ES + 2IN + FM + LA
2ES + 1IN + FM + LA
ES + 2IN
ES + 1IN



G 300 Krea Prime

Affidabilità. Raffinata.



G 300 Krea

Affidabilità. Raffinata.

Gaggia Milano porta la sua rinomata qualità in una macchina elegante e affidabile. Ideale per hotel, ristoranti e uffici con un consumo medio di 150 tazze al giorno.

Semplicità operativa

Grazie alla tastiera capacitiva retroilluminata G 300 favorisce un'esperienza diretta e immediata, ideale per location dove rapidità ed efficienza sono essenziali.

Velocità di manutenzione

La tecnologia collaudata e l'architettura semplificata di G 300 Krea Prime riducono al minimo gli interventi. L'accessibilità ai componenti chiave garantisce velocità di manutenzione e continuità operativa.

Caratteristiche del prodotto Tastiera capacitiva
Caldaia (0,5 l)
Circuito idraulico pompa vibrazione

Configurazioni ES + 3IN
5IN

Gaggia Milano porta la sua rinomata qualità in una macchina elegante e affidabile. Ideale per hotel, ristoranti e uffici con un consumo medio di 150 tazze al giorno.

Affidabilità senza compromessi

Con componenti potenziati e una portella dedicata per la gestione dei fondi senza chiave offre velocità operativa, manutenzione semplificata e qualità costante.

Esperienza utente superiore

G 300 nasce per esaltare l'esperienza del caffè grazie ad un'interfaccia touch da 10 pollici intuitiva che guida nella scelta.

Caratteristiche del prodotto Touch screen 10"
Caldaia (0,5 l)
Circuito idraulico pompa vibrazione

Configurazioni ES + 3IN



G 500 Core

Eccellenza nel design. Tua per scelta.

La Gaggia Milano G 500 garantisce un'eccezionale qualità in tazza e ampie possibilità di personalizzazione. Perfetta per hotel, ristoranti e uffici con un consumo medio di 200 tazze al giorno.

Efficienza che semplifica

Pensata per chi vuole garantire la qualità Gaggia Milano, Core offre un'esperienza unica e immediata con un'interfaccia touch screen da 7 pollici.

Valore intelligente

La versione Core è la soluzione perfetta per realtà che cercano solidità, pulizia automatica e ottimizzazione dei costi operativi.

Caratteristiche del prodotto

Touch screen 7"
Tecnologia latte PrimeMilk
Caldaia (0,8 l)
Caldaia vapore (0,8 l)
Circuito idraulico pompa vibrazione

Configurazioni ES + 2IN + FM + LA



G 500 Plus

Eccellenza nel design. Tua per scelta.

La Gaggia Milano G 500 garantisce un'eccezionale qualità in tazza e ampie possibilità di personalizzazione. Perfetta per hotel, ristoranti e uffici con un consumo medio di 250 tazze al giorno.

Performance per business dinamici

G 500 Plus grazie alla pompa rotativa e alla flessibilità delle ricette garantisce continuità, velocità e precisione in ogni estrazione.

Configurabilità che valorizza

Possibilità di avere modelli con singola o doppia campana per gestire più miscele. Disponibile anche versione con lancia vapore ampliando ulteriormente la gamma di bevande disponibili.

Caratteristiche del prodotto

Touch screen 7"
Tecnologia latte PrimeMilk
Caldaia (0,8 l)
Caldaia vapore (0,8 l)
Circuito idraulico pompa rotativa

Configurazioni ES + 2IN + FM + LA
2ES + 1IN + FM + LA
2ES + 1IN + FM + LA + LV



G 500 LatteVelluto

Eccellenza nel design. Tua per scelta.

La Gaggia Milano G 500 garantisce un'eccezionale qualità in tazza e ampie possibilità di personalizzazione. Perfetta per hotel, ristoranti e uffici con un consumo medio di 250 tazze al giorno.

Esperienza latte di livello superiore

La G 500 LatteVelluto esalta la qualità delle bevande a base latte, calde e fredde, con una schiuma latte superiore.

Tecnologia al servizio della creatività

Il display da 10 pollici e l'opzione DualMilk ampliano le possibilità del menù, facilitando la creazione di ricette personalizzate e distinte.

Caratteristiche del prodotto

Touch screen 10"
Tecnologia latte LatteVelluto
Caldaia (0,8 l) Caldaia vapore (0,8 l)
Circuito idraulico pompa rotativa
Possibilità di avere il DualMilk

Configurazioni

ES + 2IN + FM + LA
2ES + 1IN + FM + LA
2ES + 1IN + FM + LA + LV



G 700

Il tuo barista. In ogni tazza.

La Gaggia Milano G 700 garantisce una montatura del latte perfetta ed estrazione precisa. Ideale per caffetterie, hotel e ristoranti con un consumo medio di 300 tazze al giorno.

Massima consistenza

Erogazione impeccabile garantita dalla pompa rotativa ad alte prestazioni da 24V e dal gruppo caffè riconosciuto ed affidabile.

Precisione, flessibilità e qualità superiore

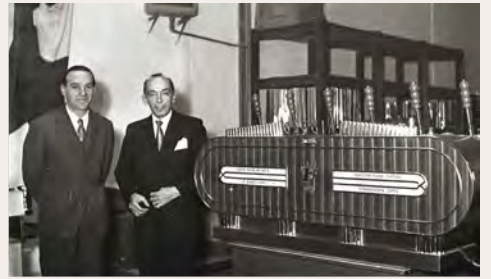
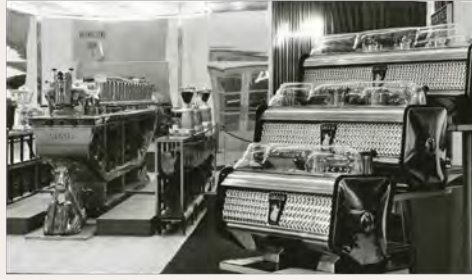
Schiuma di latte calda o fredda, morbida e cremosa, temperatura e densità completamente personalizzabili.

Caratteristiche del prodotto

Touch screen 10"
Tecnologia latte EvoMilk
Caldaia (0,8 l)
Circuito idraulico pompa rotativa
Possibilità di avere il DualMilk

Configurazioni

ES + 2IN + FM + LA
2ES + 1IN + FM + LA



GAGGIA MILANO. IL MARCHIO CHE HA DONATO LA CREMA CAFFÈ AL MONDO.

Era il 1938 quando Achille Gaggia, un barista dalla mente scientifica, rivoluzionò l'estrazione dell'aroma dai chicchi di caffè inventando l'espresso coronato da crema naturale, un piacere distintivo che da allora ha conquistato il mondo.

Oggi la missione di Gaggia Milano è condividere la vera esperienza del caffè italiano in tutto il globo, attraverso macchine definite da un design sofisticato e da una lavorazione artigianale.

L'innovazione, radicata nel rispetto della tradizione, è la forza trainante dell'intera gamma di macchine professionali. Grazie a tecnologie all'avanguardia e a un approccio orientato al futuro, Gaggia Professional continua a soddisfare le esigenze sia dei professionisti del settore sia degli appassionati di caffè più esigenti in tutto il mondo.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

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

EVOCA Spa si riserva il diritto di modificare le specifiche di prodotto secondo una politica di design in continua evoluzione.