

G Line

Meister der Extraktion.
Ikone der Exzellenz.

GAGGIA
MILANO

G Line



Espresso basiert



Die Besonderen

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.





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.



G Line

Range



G 50

Für jeden Moment gemacht.

Die herausragende Tassenqualität der Gaggia Milano-Reihe, verpackt in nur 56 cm Höhe, ideal für Büroküchen und kleine Gewerbebetriebe mit einer empfohlenen Ausgabemenge pro Tag von bis zu 80 Tassen.

Leistungsstarkes Unterbau-Gerät

Mit einer Höhe von 56 cm, die unter Küchenschränke passt, vereint die G 50 eine kompakte Stellfläche mit solider Leistung. Sie liefert Espresso, frische Milch, bis zu zwei Pulveroptionen und ermöglicht eine flexible Installation über einen Wassertank oder einen direkten Wasseranschluss.

Mühelos zu bedienen

Die G 50 ist mit einem benutzerfreundlichen 7-Zoll Touchscreen ausgestattet, der die allgemeine Benutzerfreundlichkeit verbessert, indem er die Interaktion mit der Maschine intuitiv und effizient gestaltet.



G 100

Kompakt, kühn, brilliant.

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.

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 300 Krea

Zuverlässigkeit. Verfeinert.

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.

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 500 Kalea

Exzellenz durch Design.

Die G 500 Kalea bietet eine außergewöhnliche Qualität in der Tasse mit vielfältigen Optionen – ideal für Einsatzorte, die perfekten Milchschaum verlangen, wie Hotels, Restaurants und Büros. Mit einer empfohlenen Ausgabemenge pro Tag von bis zu 250 Tassen.

Perfekte Konfiguration

Diese Maschine wurde für Flexibilität entwickelt und bietet anpassbare Layouts, Touchscreen-Optionen (7"oder 10"Zoll), Prime Milk- oder LatteVelluto-Systeme und vieles mehr, mit einem „optionalen Menü" für maßgeschneiderte Lösungen.

Einfach zu handhaben, hervorragender Milchschaum

LatteVelluto: Heißer und kalter Milchschaum mit einstellbarer Konsistenz und Menge, hervorragende Qualität in der Tasse und mühelose Reinigung – keine Demontage erforderlich.



G 700

Ihr Barista in jeder Tasse.

Die G 700 bietet Milchschaum in Barista-Qualität und eine präzise Extraktion, ideal für Hotels, Restaurants und Büros mit einer empfohlenen Ausgabemenge pro Tag von bis zu 300 Tassen.

Die Kunst des Baristi

Höchst gleichmäßige Ausgabe dank einer leistungsstarken 24-V-Rotationspumpe und einer vorgewärmten Edelstahl-Brühkammer.

EvoMilk, cremigster Qualitätsmilchschaum

EvoMilk liefert cremigen heißen oder kalten Milchschaum mit anpassbarer Dosierung, Temperatur und Dichte für ein maßgeschneidertes, unverkennbares Kaffee Erlebnis.



G 1000

Jede Tasse ein Meisterwerk.

Die Gaggia Milano G 1000 bietet außergewöhnliche Produktivität in Spitzenzeiten und eignet sich perfekt für stark frequentierte Aufstellumgebungen wie Cafés, Kaffeehausketten und Hotels mit einer empfohlenen Ausgabemenge pro Tag von bis zu 350 Tassen.

Hohe Produktivität

Entwickelt für Spitzenleistung mit leistungsstarken Mahlwerken, einem Dampfkessel mit hoher Kapazität und der Möglichkeit, gleichzeitig Kaffee und Dampf oder Kaffee und heißes Wasser zuzubereiten, wodurch ein reibungsloser Betrieb auch bei hoher Nachfrage gewährleistet ist.

Überragende und konstante Qualität

Das patentierte Gaggia Consistency System sorgt für eine optimale Extraktion mit präziser Wasserdurchfluss-regelung, wodurch ein reichhaltiges, ausgewogenes Aroma erhalten bleibt und manuelle Einstellungen und Wartungsarbeiten reduziert werden.



GS MasterBrew

Überragendes Kaffeeerlebnis in A++.

Mit Leistung und Design als Markenzeichen ist die GS Master Brew eine Besonderheit, führend im Hochleistungssegment an wichtigen Standorten wie Büros und Restaurants.

Erstklassige Benutzererfahrung

HTML5-Technologie für eine vollständig anpassbare Benutzeroberfläche und eine verbesserte Sichtbarkeit der Produkte.

Langlebiges, attraktives und preisgekröntes 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 DualBrew

Außergewöhnlicher Cold Brew.

Mit Leistung und Design als Markenzeichen ist die GS DualBrew eine Besonderheit, führend im Hochleistungssegment an wichtigen Standorten wie Convenience-Stores, Restaurants und Bäckereien.

Brühen unter allen Bedingungen

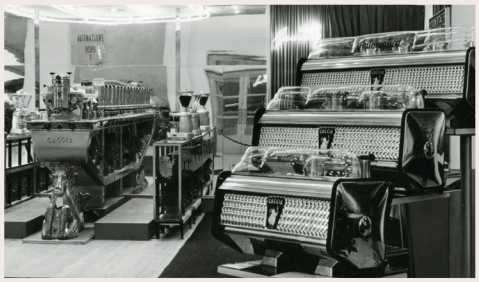
GS DualBrew wurde entwickelt, um sowohl heiß als auch kalt zu brühen, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Die Herstellung von authentischem „Cold Brew“ ist eine Herausforderung – und wir nehmen sie gerne an.

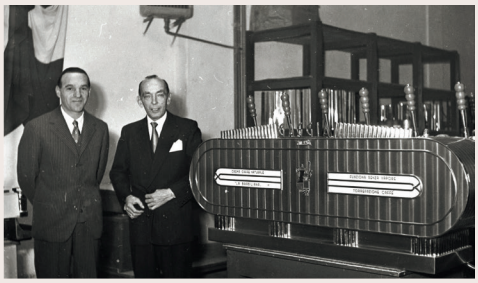
Schnell, aber richtig

GS DualBrew brüht 700ml in einem Durchgang und ist in weniger als 60 Sekunden fertig. Präzision bei jeder Brüheinheit.

GAGGIA
MILANO













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.