

la Dea



GAGGIA
MILANO





LA HISTORIA DE UNA DE LAS MARCAS MÁS ICÓNICAS DEL SECTOR COMENZÓ EN LOS AÑOS 30.

En 1938, el barista Achille Gaggia presentó la patente que supuso la revolución en la forma de extraer los aromas del café. Gaggia había creado, por primera vez, el espresso italiano perfecto, con su característica “crema”.

La misión de Gaggia hoy en día continúa siendo la misma de entonces: difundir la tradición del espresso italiano por todo el mundo. Los inalterables valores de tradición y profesionalidad de la compañía, forman parte intrínseca de todos los equipos de fabricación que atienden las necesidades de los profesionales del café mediante la combinación de tecnología de vanguardia y un diseño sofisticado.

ALTAS PRESTACIONES EN ESPACIO REDUCIDO

El diseño de La Dea, tanto interno como externo, *es a la vez ergonómico y estético*. Estos cruciales objetivos se han conseguido gracias a la cuidadosa selección de materiales y sus soluciones tecnológicas.

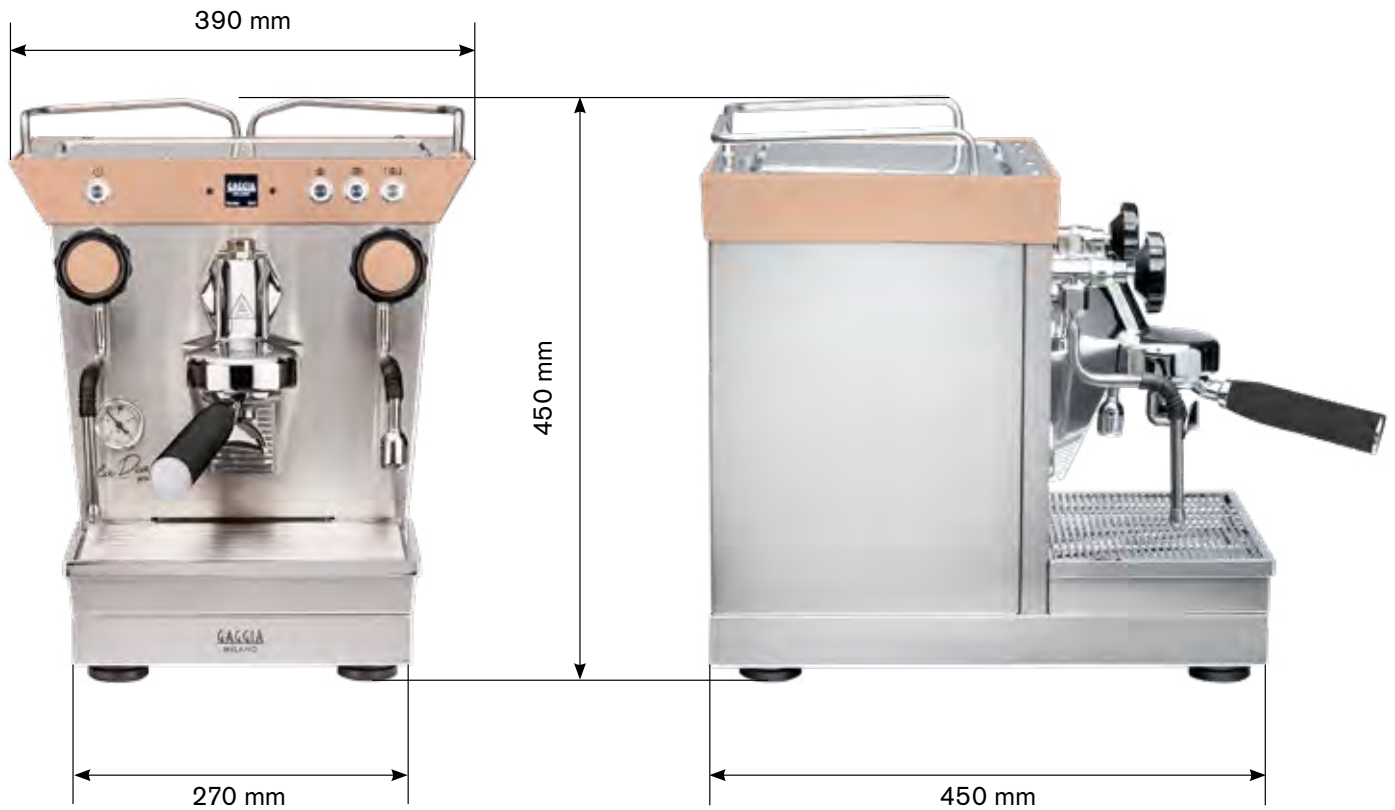


La Dea es más que la unión de tradición e innovación. En sus compactas dimensiones y diseño minimalista se encuentra la tecnología y la fiabilidad que se espera de cada máquina de café profesional Gaggia. ¡Elaborar café nunca ha sido tan emocionante!



DIMENSIONES Y PESO

PESO: 25 Kg (La Dea) / 30 Kg (La Dea Pro)





TRADICIÓN EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

Además de las lanzas laterales de vapor y agua caliente orientables, tanto el grupo de café de acero inoxidable de La Dea como su clásica palanca manual recuerdan al diseño icónico de las máquinas de café originales de Gaggia.



La compacta pantalla LCD en color de 1,54" de La Dea incorpora numerosas funciones. Los usuarios pueden configurar y monitorizar los parámetros de la máquina, como la temperatura (basada en el sistema PID) y el tiempo de extracción de cada taza de café, o incluso programarla para que La Dea se encienda automáticamente, tras un periodo de tiempo establecido.





ELEVARLA AL NIVEL PRO

La Dea también está disponible en versión Pro, que ofrece dos calderas independientes para obtener un rendimiento superior, manteniendo su diseño original en un tamaño compacto.



Entre otras prestaciones, La Dea Pro está equipada con tres pulsadores retroiluminados para la selección directa de la bebida, con sistema de doble caldera para café y vapor, además de con conexión directa a la red de agua. La pantalla permite visualizar la temperatura para así obtener una mayor precisión, además de programar el momento en el que la máquina debe encenderse y apagarse cada día de la semana, adaptándose a cada necesidad.



DISEÑO Y FUNCIONALIDAD



La Dea es la nueva máquina de café de Gaggia, ideal para localizaciones premium con espacios reducidos como cafeterías de especialidad, hoteles boutique, concept stores, oficinas premium y bares de cócteles.

La Dea ha sido diseñada para satisfacer tanto a los baristas como a los amantes del café, con un diseño sofisticado y sutiles matices retro, fabricada en acero inoxidable de alta calidad. La Dea incorpora tecnologías y componentes de las máquinas profesionales, como el grupo de café y la caldera termo aislada, para ofrecer un alto rendimiento en un espacio reducido.

laDea

EFICIENCIA E INNOVACIÓN COMBINADAS CON UN DISEÑO QUE **PERDURA** EN EL TIEMPO

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

	LA DEA	LA DEA PRO
Voltaje	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Potencia máxima absorbida	1615 W	1725 W
Capacidad caldera de agua / vapor	1,5 lt	1,5 lt
Capacidad caldera café	-	0,7 lt
Conexión de agua	Depósito de agua (2 litros)	A la red
Bomba	Vibratoria	Rotativa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pulsador LED frontal ON/OFF	✓	✓
Pantalla LCD en color de 1,54"	✓	✓
Erogación manual clásica - Leva	✓	-
3 pulsadores para selección directa	-	✓
Lanza de vapor de acero inoxidable	✓	✓
Salida de agua caliente orientable (para té e infusiones)	✓	✓
Manómetro que muestra la presión de suministro de café PID	✓	✓
Control de temperatura	✓	✓

ACCESORIOS

Portafiltros para 1 y 2 tazas	✓	✓
Filtro ciego y cafetera, para limpieza	✓	✓
Filtro específico para cápsulas de papel ESE como opción	✓	✓
Paño de limpieza	Bajo pedido	✓
Tamper	Bajo pedido	✓

COLORES

- Blanco, con portafiltros blancos
- Bronze con portafiltros negros

L873U1

Quality Espresso S.A.U. - Motors, 1-9, 08040 Barcelona - Spain. Tlf.: +34 932 231 200 - Export T: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net
En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto

GAGGIA
MILANO

WWW.QUALITYESPRESSO.NET

