

LINEE MINIMAL, MASSIMO IMPATTO



GT 3

GAGGIA
MILANO


Ennegi
VENDING • OCS • HORECA



tel. 081 584 2059
info@ennegivending.it
www.ennegivending.it

GT 3

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.

Oggi, le macchine da caffè tradizionali Gaggia Milano continuano questa eredità: ogni modello offre un'eccezionale stabilità termica, un controllo preciso della temperatura e gruppi termosifonici progettati per erogare l'espresso perfetto.

La tua abilità. Esaltata dall'ingegneria italiana.
Il tuo caffè. Inconfondibilmente Gaggia.

Il gusto conferma la differenza.



Sostenibilità al suo massimo livello

Performance ai vertici della categoria: credenziali ESG leader di settore che evidenziano l'impegno verso una leadership nella sostenibilità.

GT 3

Progettata per durare nel tempo. La gamma di macchine tradizionali Gaggia Milano unisce una tradizione senza tempo a un'innovazione all'avanguardia, elevando sia il design sia le prestazioni. Frutto di decenni di esperienza nell'espresso, ogni macchina è realizzata per offrire qualità e affidabilità senza compromessi. Ingegneria di precisione, materiali di alta qualità e attenzione ai dettagli garantiscono prestazioni costanti nel tempo, raggiungendo un equilibrio perfetto tra tradizione e inconfondibile stile italiano.

ELEMENTI DISTINTIVI DEL PRODOTTO

Resistente come l'acciaio inossidabile

GT 3 presenta un design in acciaio inossidabile, che conferisce alla macchina una immagine di robustezza. Le linee pulite e il solido design sono elementi fondamentali per il segmento di mercato che la macchina vuole raggiungere.

Elegante nelle sue dimensioni compatte

GT 3 è progettata per offrire prestazioni professionali in un formato compatto e ben proporzionato. Il suo ingombro ridotto la rende ideale per ambienti con spazio limitato, pur mantenendo un'estetica raffinata e una forte presenza sul bancone.





GT 3 HIGHLIGHTS

- Acciaio inossidabile pensato per trasmettere robustezza, affidabilità ed eleganza - tipico di uno stile premium
- L'area tazze illuminata & l'esperienza di interazione tramite pulsanti migliorano sia l'usabilità che la percezione premium
- Un layout interno efficiente per prestazioni su cui poter contare, tazza dopo tazza
- Portafiltri e manopole ergonomiche di nuova generazione, progettati per offrire comfort e controllo
- Meccanismo rubinetto a quarto di giro



GAGGIA
MILANO

CARATTERISTICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE TECNICHE	1 GR	2 GR	2 GR Compatta
Caldaia	5 Lt	11 Lt	8 Lt
Peso	35 Kg	54 Kg	50 Kg
Dimensioni (l x p x a)	450/520/420 mm	710/520/420 mm	570/520/420 mm
Voltaggio	230 V / 50-60Hz	230 V / 50-60Hz	230 V / 50-60Hz
Potenza massima assorbita	2,500 W	3,750 W	3,000 W
Lancia vapore	Tecnologia rubinetto a corsa corta (1)	Tecnologia rubinetto a corsa corta (2)	Tecnologia rubinetto a corsa corta (1)
Uscita acqua calda	Lancia laterale	Lancia laterale	Lancia laterale
User Interface	Tastiera + Display TFT	Tastiera + Display TFT	Tastiera + Display TFT
Display	Display LCD 1.54" programmazione intuitiva a portata di mano	Display LCD 1.54" programmazione intuitiva a portata di mano	Display LCD 1.54" programmazione intuitiva a portata di mano
Pulsanti	4 dosi programmabili & pulsante continuo	4 dosi programmabili & pulsante continuo	4 dosi programmabili & pulsante continuo
Autosteam	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Altezza tra ugello e griglia	87 mm	87 mm	87 mm
Tazza Alta	Opzionale	Opzionale	Opzionale



MODELLI



GT 3 1GR NERA



GT 3 2GR NERA



GT 3 2GR COMPATTA NERA



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

Nel 1938, Achille Gaggia – barista dalla mente scientifica – rivoluzionò l'estrazione dai chicchi di caffè inventando l'espresso coronato da crema naturale. Un piacere unico che, da allora, ha conquistato il mondo.

Oggi la missione di Gaggia Milano è diffondere l'autentica esperienza del caffè italiano nel mondo, tramite macchine dal design sofisticato e dalla lavorazione artigianale.

L'innovazione, radicata nel rispetto della tradizione, rappresenta la forza trainante dell'intera gamma professionale: tecnologie all'avanguardia e una visione orientata al futuro permettono a Gaggia Professional di soddisfare i professionisti del settore e gli appassionati più esigenti del caffè, ovunque nel mondo.

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

GAGGIA
MILANO

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

EVOCA Spa reserves the right to change the product specifications according to a constantly evolving design policy.