

G10
evo



PER UN CAFFÈ SEMPRE **FRESCO!**

GAGGIA
MILANO

CE



**LA STORIA DI UNO DEI MARCHI ITALIANI
PIÙ CONOSCIUTI AL MONDO
EBBE INIZIO NELLA MILANO DEGLI ANNI '30.**

Nel 1938 il barista Achille Gaggia rivoluzionò totalmente il modo di estrarre l'aroma del caffè, inventando l'espresso con la crema naturale: un piacere inconfondibile.

Oggi come allora, la missione di Gaggia Milano rimane quella di esportare l'esperienza del vero espresso italiano in tutto il mondo. L'innovazione che si intreccia alla tradizione è il punto chiave dell'intera gamma di macchine professionali da caffè: grazie a una tecnologia all'avanguardia e un design sofisticato, Gaggia Milano riesce a soddisfare le richieste di ogni barista.

MACINATURA UN PASSO AVANTI

Disponibile in tre colori - bianco, nero e rame - G10 evo è il mix perfetto di design ricercato e tecnologia innovativa, che assicurano un impatto visivo senza pari, lunga resistenza nel tempo e la migliore macinatura di sempre.



Il touchscreen da 4.3" rende la configurazione di G10 evo un'operazione facile e intuitiva. È possibile personalizzare il logo, selezionare la lingua dell'interfaccia, visualizzare il contatore dosi, eseguire un back-up di tutti i suoi parametri e persino impostare notifiche per la pulizia o la sostituzione delle macine.



Inoltre, grazie alla connessione Bluetooth integrata, è possibile connettere G10 evo a Espresso Link. Questa app è stata sviluppata per garantire il monitoraggio delle prestazioni e la raccolta di tutte le informazioni relative alla sua manutenzione, in modo tale da massimizzare la sua efficienza e assicurare la più lunga resistenza possibile. Inoltre, l'App è collegata a un portale web che consente l'analisi dei dati raccolti mediante una schermata estremamente intuitiva.

IL MACINACAFFÈ ON DEMAND

G10 evo è il macinacaffè più veloce disponibile sul mercato: dosi singole o doppie al tocco del portafiltro! È dotato di macine piane in alluminio e a lunga resistenza, in grado sia di produrre fino a 1.200 Kg di caffè sia di assicurare una macinatura sempre perfetta.



G10 evo è dotato del Dose Consistency System (DCS), una tecnologia nuova di zecca progettata per garantire a ogni singola dose di caffè una macinatura ancora più accurata.



Con G10 evo puoi affidarti a due diverse modalità di programmazione. La soluzione brevettata Dose On Demand, pensata per un'elevata produttività, pre-macina automaticamente la dose per la tazza successiva. Invece, grazie alla modalità Grind On Demand, il caffè viene macinato istantaneamente, giusto un istante prima di essere servito in tazza.

G10 evo

**INNOVAZIONE
DESIGN E
FUNZIONALITÀ
SENZA TEMPO**

SCHEDA TECNICA

DETTAGLI TECNICI

Capacità della tramoggia	1,2 Kg
Macine piane a lunga resistenza (Ø)	64 mm
Frequenza	220-240V / 50-60 Hz
Potenza massima assorbita	525 W
Rivoluzioni	1250 rpm
Produttività	2-3 gr/secondo

ALTRE CARATTERISTICHE

Dose Consistency System (DCS)
Microinterruttore di sicurezza della tramoggia
Bocchetta superiore per agevolare la pulizia dei condotti del caffè mediante spazzola in dotazione
Touchscreen da 4.3" personalizzabile
Connessione Bluetooth integrata
Porta USB



PESO: 16 Kg

L17311

EVOCA S.p.A. - Via Roma, 24 - 24030, Valbrembo, Bergamo - Italia
Tel: (+39) 035 606 111 - Fax: (+39) 035 606 560

EVOCA S.p.A. si riserva il diritto di modificare le specifiche di prodotto secondo una politica di design in continua evoluzione.
Gaggia è un marchio concesso in licenza da Gaggia S.p.A.

GAGGIA
MILANO

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

