



OGNI SOGNO HA UN'ANIMA DIVINA



la Dea





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

Nel 1938 il barista achille gaggia rivoluzionó 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.



PENSATA PER LOCATION ESCLUSIVE

La Dea è la grande novità di Gaggia Milano, una macchina da caffè che si sposa perfettamente con il gusto e i consumi tipici di locazioni raffinate e dalle dimensioni contenute, come boutique café, concept store, chioschi e cocktail bar.



I clienti habitué - amanti del caffè e baristi, esigenti e sofisticati - sono costantemente alla ricerca di un **design compatto e all'avanguardia**, ma anche **tecnologie e componenti tipici dei modelli professionali**, tra cui il gruppo caffè e le caldaie interne.



UN SOGNO DIVENUTO REALTÀ,
in una veste divina.



DESIGN E FUNZIONALITÀ

Un modello ergonomico, dal look accattivante e versatile. Il design de La Dea rispecchia appieno questi due elementi, grazie a materiali e soluzioni tecnologiche frutto di scelte che non hanno lasciato spazio ad alcun compromesso.

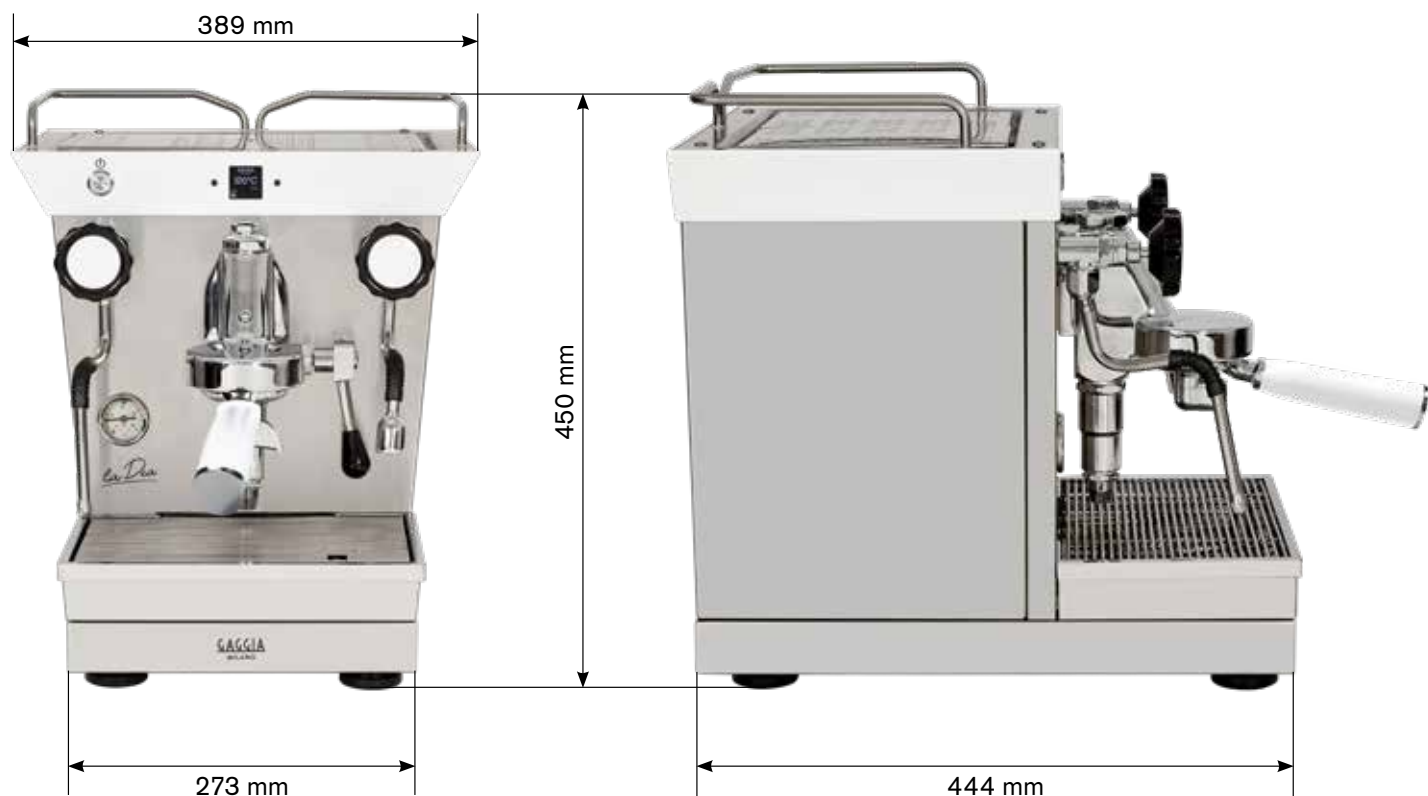


Non solo: grazie a La Dea fare il caffè non è mai stato così divertente! Sotto una veste compatta e un design minimalista si celano infatti le tecnologie più affidabili, al tempo stesso tradizionali e innovative, a garanzia delle prestazioni della macchina e della qualità in tazza.



Merita un'attenzione particolare il display LCD a colori da 1,54", con cui il barista può impostare e controllare i parametri di erogazione, tra cui la temperatura (regolata tramite sistema PID) e il tempo di estrazione, nonché programmare l'accensione e il riavvio della macchina.

DIMENSIONI E PESO



PESO: 30 Kg



la Dea

**INNOVAZIONE
DESIGN E
FUNZIONALITÀ
SENZA TEMPO**

SCHEDA TECNICA

DETTAGLIO ELETTRICO

Voltaggio	230 V
Potenza massima assorbita	1615 W
Resistenza della caldaia vapore	1500 W

CAPACITÀ

Caldaia (con scambiatore di calore da 120cc)	1,5 Lt
Tanica acqua interna	2 Lt

ACCESSORI

Portafiltro per erogazione singola e doppia
Filtro per erogazione singola e doppia
Filtro cieco per la pulizia
Spazzola per la pulizia del gruppo caffè
Su richiesta: portafiltri professionali per capsule ⁽¹⁾
Su richiesta: filtro specifico per cialde in carta certificate ESE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Pulsante On/Off con retroilluminazione LED
Display LCD a colori da 1,54"
Levetta semiautomatica
Lancia vapore in acciaio Inox
Lancia acqua calda (per tè e infusi) orientabile e regolabile in base alla tazza o alla brocca in uso
Tanica acqua interna e di facile rimozione, per il riempimento e la pulizia
Manometro
Pompa a vibrazione
Regolazione PID della temperatura in caldaia

COLORI

- Bianco, con portafiltri bianchi
- Rame, con portafiltri neri

⁽¹⁾ Lavazza Blue®, Nespresso®, Espresso Point® e Caffitaly®.

L87310

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

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

