



MILAN AÑOS 30: LA CRUZADA PARA LA CREACIÓN DEL ESPRESSO PERFECTO DIO LUGAR A UNA DE LAS MARCAS ITALIANAS MÁS ICÓNICAS DEL SECTOR. EN 1938, EL BARISTA ITALIANO ACHILLE GAGGIA PRESENTÓ LA PATENTE QUE MARCÓ UN ANTES Y UN DESPUÉS EN LA FORMA DE EXTRAER LOS AROMAS Y SABORES DEL CAFÉ, PERMITIÉNDOLOS DISFRUTAR POR PRIMERA VEZ DE LA "CREMA" EN UN ESPRESSO ITALIANO PERFECTO. UN PLACER ÚNICO.

HOY, Y PRESERVANDO LA MISMA FILOSOFÍA DE LA ÉPOCA, LA MISIÓN DE GAGGIA ES 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.



*la Reale*

EFICIENCIA E INNOVACIÓN  
CONJUGADAS CON UN  
DISEÑO QUE PERDURA  
EN EL TIEMPO

MODELO	LA REALE		LA REALE DFC*	
DIMENSIONES/PESO	2 GRUPOS	3 GRUPOS	2 GRUPOS	3 GRUPOS
Ancho	mm	883	1130	883
Profundidad	mm	702	702	702
Altura	mm	556	556	556
Peso	Kg	98	120	98
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS E HIDRÁULICAS	V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V
Voltaje	W	8500	9900	8500
Potencia máxima absorbida	W	1400	1400	1400
Potencia por grupo	W	4900	4900	4900
Potencia de la unidad de calentamiento de vapor	Lt	11	14	11
Capacidad caldera vapor	Lt	0.8 X 2	0.8 X 3	0.8 X 2
Capacidad calderines para café				0.8 X 3
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		✓		✓
Calderines independientes para cada grupo		✓		✓
Dynamic Flow Control		✓		✓
Pantalla táctil de 3.5" en cada grupo		✓		✓
3 Botones programables de selección directa en cada grupo		✓		✓
Calienta-tazas eléctrico		✓		✓
Contador de trabajo LED-lit		✓		✓
Ahorro de energía: automático ON/OFF y modo de espera		✓		✓
Programación de dosis (tiempo y temperatura de erogación)		✓		✓
Contadores: número de cafés y servicios de agua caliente, litros de agua consumidos, advertencia de renovación de filtro		✓		✓
Control de temperatura digital de caldera (diferentes temperaturas para cada grupo)		✓		✓
Puerto USB		✓		✓
Salvapantallas personalizable		✓		✓
Lanzas de vapor warm-to-touch		✓		✓
Altura regulable de los pies		—		✓
Posibilidad de establecer diferentes curvas de erogación para cada selección		—		✓
Posibilidad de visualizar el diagrama de flujo para cada selección		—		✓
COLORES				
Blanco / Cobre		●		●
Gris / Cobre		●		●

L113EO

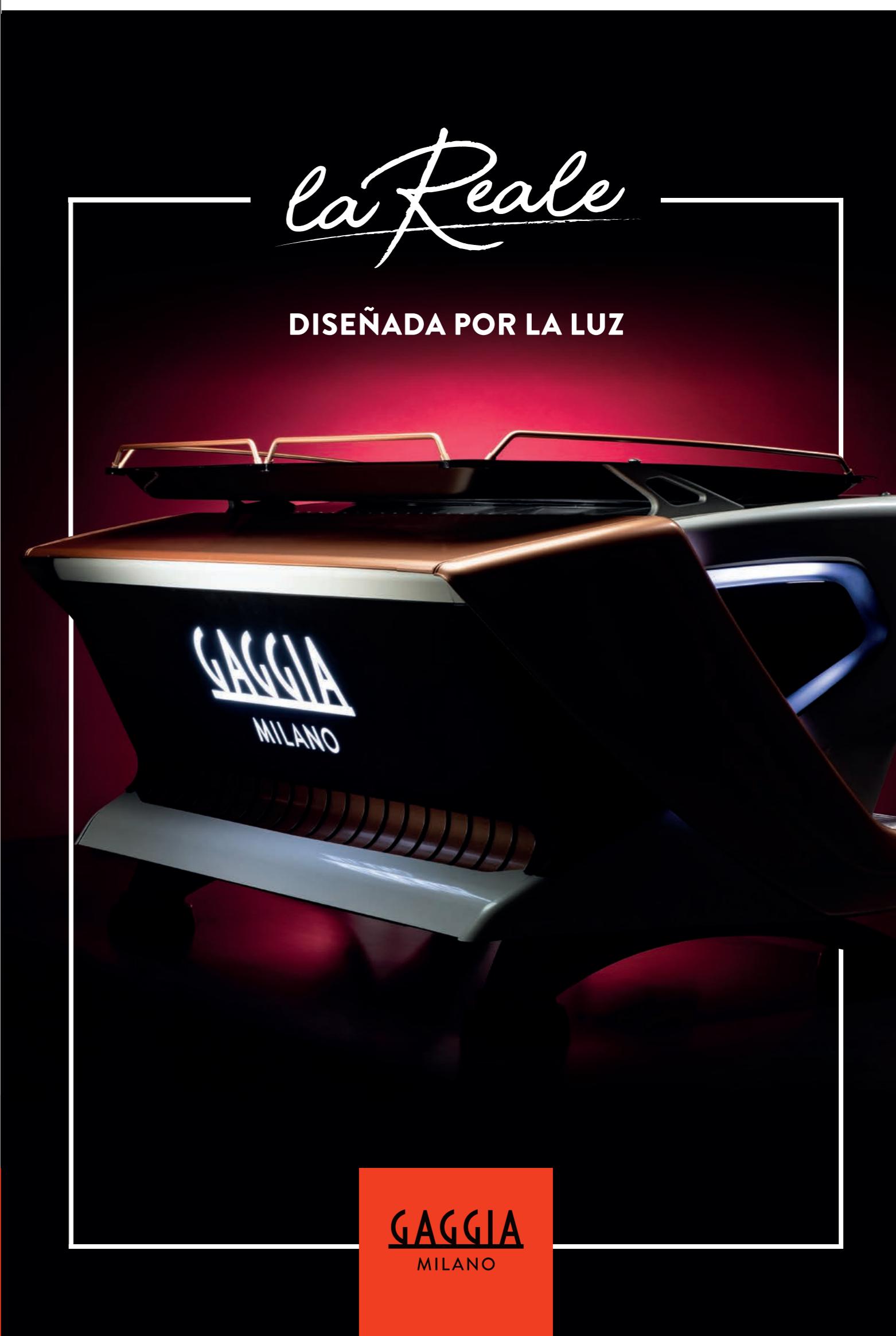
Quality Espresso S.A.U. - Motors, 1-9, 08040 Barcelona - Spain. - Tf.: +34 932 231 200 - Export T: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net  
En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto

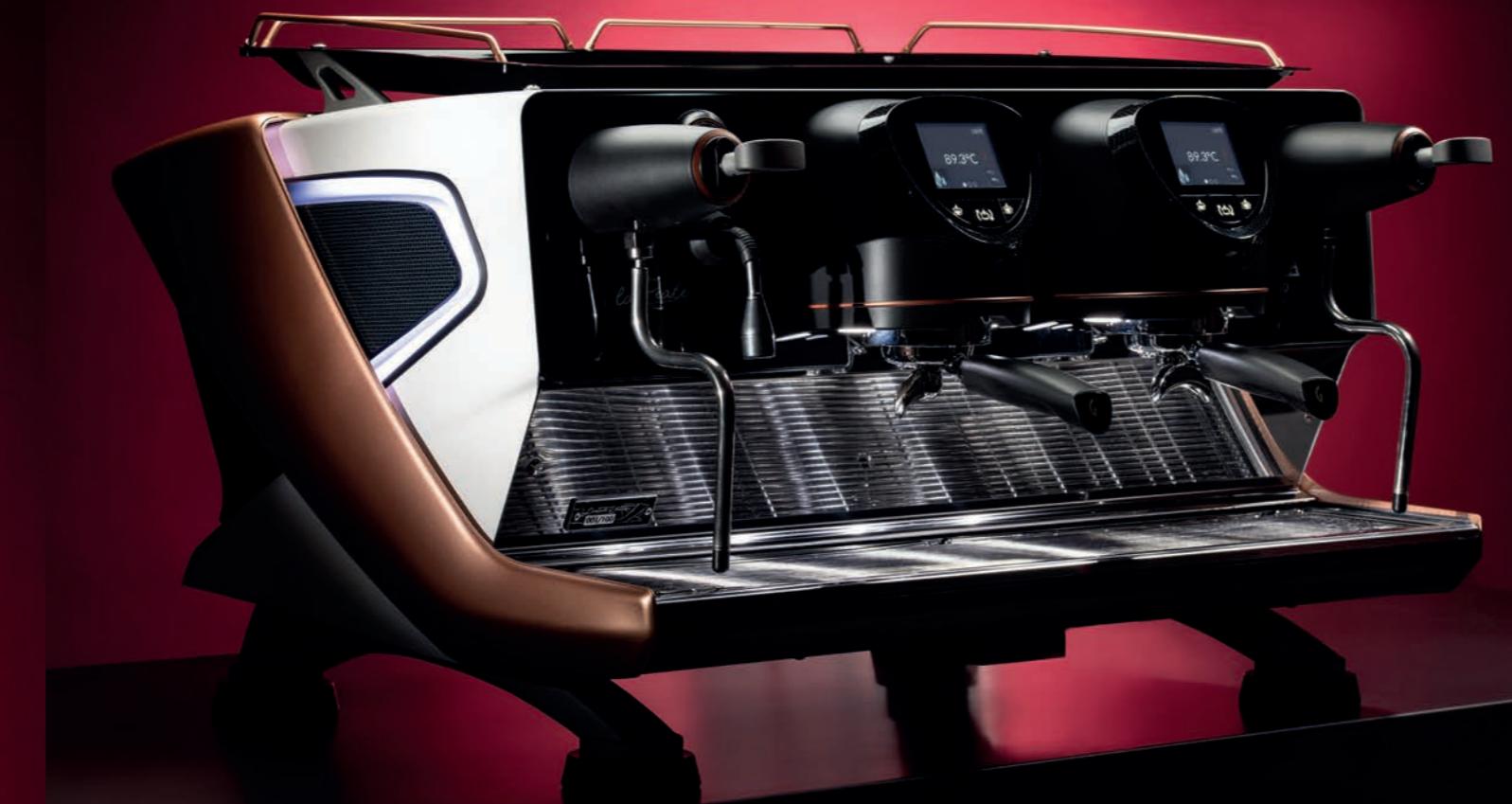
**GAGGIA**  
MILANO



INFO@QUALITYESPRESSO.NET

**GAGGIA**  
MILANO





## LO IMPRESCINDIBLE PARA EL BARISTA

DISEÑADA ERGONÓMICAMENTE PARA OPTIMIZAR TODAS SUS PRESTACIONES: DISPLAY ANGULADO, ÁREA DE TRABAJO CON ILUMINACIÓN LED, PALANCA DE VAPOR DE FÁCIL USO Y PORTAFILTROS ERGONÓMICOS.

LANZAS DE VAPOR WARM-TO-TOUCH.

"INSTANT FRESH WATER SYSTEM" PARA INFUSIONES, PROGRAMABLE EN VOLUMEN Y TEMPERATURA.



## INTERFAZ DE USUARIO DUAL

PANTALLA TÁCTIL DE 3.5" QUE PERMITE CONTROLAR LA PROGRAMACIÓN, CONFIGURACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ, TEMPERATURAS, PERFILES DE PRESIÓN DURANTE LA EXTRACCIÓN Y MODO ECO (AHORRO DE ENERGÍA).

"FLUSH BUTTON" PARA REALIZAR ENJUAGUE DEL GRUPO ANTES DE LA EXTRACCIÓN.

TRES SELECTORES DE BEBIDA PROGRAMABLES.



## DYNAMIC FLOW CONTROL

CONCEBIDO PARA ESTABLECER DIFERENTES FLUJOS DE PRESIÓN DURANTE LA EXTRACCIÓN DEL CAFÉ.

ESTE CONTROL PUEDE MODIFICAR DE MANERA POSITIVA LAS VARIABLES DE UNA TAZA DE CAFÉ: COLOR, CUERPO, ACIDEZ, DULZURA Y AMARGOR.

POSIBILIDAD DE OBTENER DIFERENTES SABORES DE LA MISMA MEZCLA.



## MÁXIMO RENDIMIENTO

CALDERINES DE CAFÉ INDEPENDIENTES POR GRUPO QUE PERMITEN PARAMETRIZAR DISTINTAS TEMPERATURAS Y UNA ESTABILIDAD CONSTANTE.

SISTEMA DE PRECALENTAMIENTO DE AGUA PARA AUMENTAR LA PRODUCTIVIDAD DE LOS SERVICIOS DE CAFÉ.

AISLAMIENTO DE LAS CALDERAS PARA UN EXCELENTE AHORRO ENERGÉTICO.