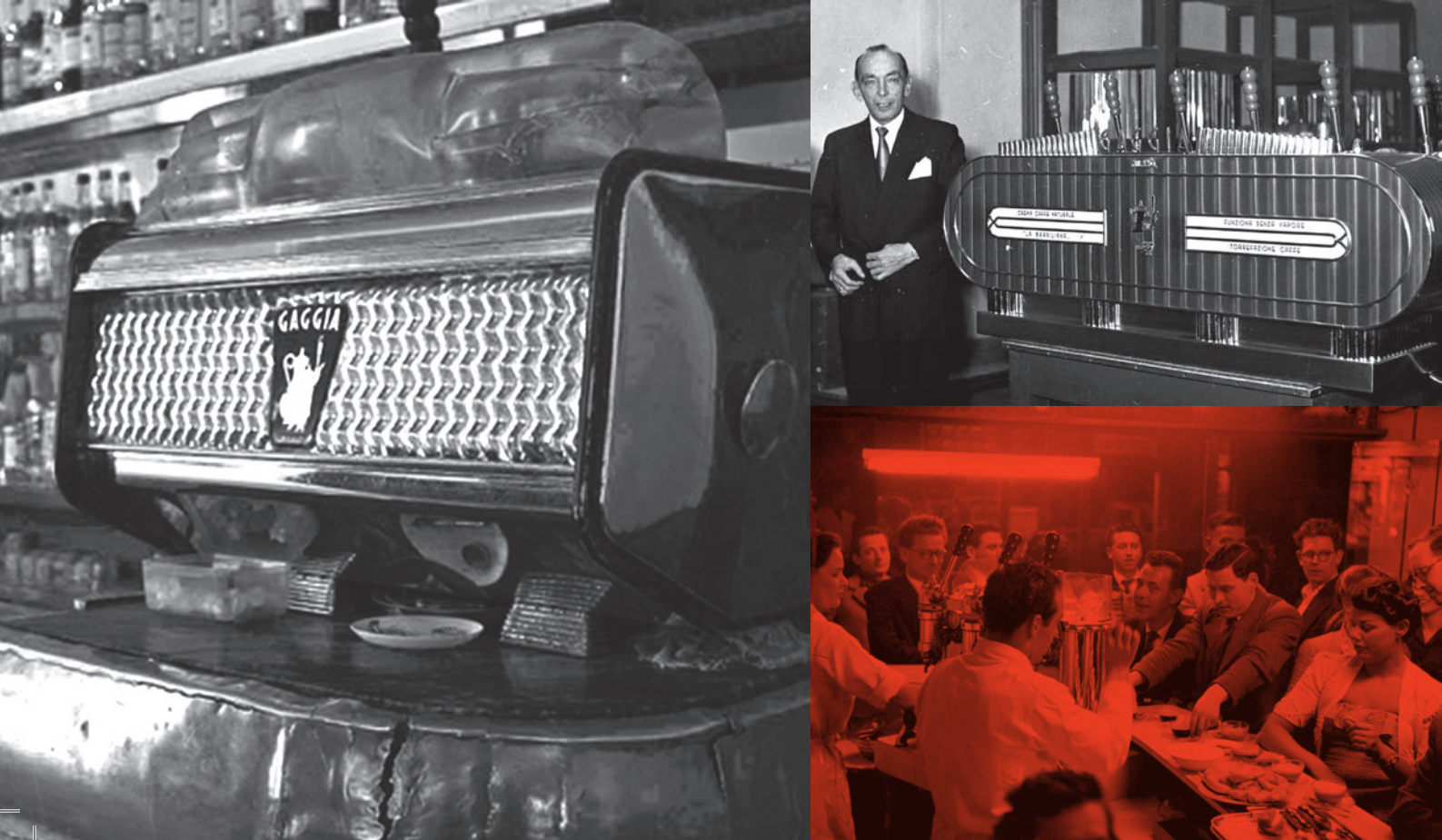




MILAN AÑOS 30: LA CRUZADA PARA LA CREACIÓN DEL ESPRESSO PERFECTO DIO LUGAR A UNA DE LAS MARCAS ITALIANAS MÁS ICÓNICAS DEL SECTOR. EN 1938, EL BARISTA ITALIANO ACHILLE GAGGIA PRESENTÓ LA PATENTE QUE MARCÓ UN ANTES Y UN DESPUÉS EN LA FORMA DE EXTRAER LOS AROMAS Y SABORES DEL CAFÉ, PERMITIÉNDONOS DISFRUTAR 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*	
		2 GRUPOS	3 GRUPOS	2 GRUPOS	3 GRUPOS
DIMENSIONES/PESO					
Ancho	mm	883	1130	883	1130
Profundidad	mm	702	702	702	702
Altura	mm	556	556	556	556
Peso	Kg	98	120	98	120
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS E HIDRÁULICAS					
Voltaje	V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V
Potencia máxima absorbida	W	8500	9900	8500	9900
Potencia por grupo	W	1400	1400	1400	1400
Potencia de la unidad de calentamiento de vapor	W	4900	4900	4900	4900
Capacidad caldera vapor	Lt	11	14	11	14
Capacidad calderines para café	Lt	0.8 X 2	0.8 X 3	0.8 X 2	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			☉		☉

* Dynamic Flow Control

L113E0

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



INFO@QUALITYESPRESSO.NET

la Reale

DISEÑADA POR LA LUZ



GAGGIA
MILANO



**REFLEJOS
DE COBRE Y ACERO**

**SILUETA PERFILADA
CON TECNOLOGÍA LED
ILUMINACIÓN
POSTERIOR SUGERENTE**



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.



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.



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.



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.