

GAGGIA
MILANO



GAGGIA CLASSIC
MANUAL ESPRESSO MACHINE

ERLEBEN SIE DIE ITALIENISCHE BARISTA TRADITION AUCH ZU HAUSE

DIE NEUE GAGGIA CLASSIC STEHT FÜR 80 JAHRE GESCHICHTE, TRADITION UND ERFAHRUNG. WIR WIDMEN SIE ALLEN ESPRESSO-LIEBHABERN, DIE JEDEN TAG ZU HAUSE DAS BARISTA RITUAL ERLEBEN MÖCHTEN, WELCHES AUFMERKSAMKEIT IN JEDEM DETAIL VERLANGT UND NATÜRLICH PRÄZISION UND PRAXIS. NUR SO ENTSTEHT ECHTER ITALIENISCHER ESPRESSO MIT "CREMA NATURALE" IN DER ANSPRUCHSVOLLEN TRADITION VON ACHILLE GAGGIA. DIE TRADITIONELLE BRÜHGRUPPE, DAS DREI WEGE-MAGNETVENTIL UND DER PROFESSIONELLE FILTERHALTER SORGEN FÜR ABSOLUTE KONTROLLE BEI DER ESPRESSOZUBEREITUNG. DIE PROFI DAMPFLANZE GEWÄHRLEISTET DEN PERFEKTEN MILCHSCHAUM FÜR IHRE CAPPUCINI. STILVOLL EDEL GESTALTET, KOMPLETT MADE IN ITALY.

HIGHLIGHTS & FEATURES

PROFESSIONELLER VERCHROMTER MESSING FILTERHALTER

Gleich in Konstruktion, Größe und Durchmesser gewährleistet der Filterhalter die gleiche Arbeitsweise einer professionellen Maschine, also die perfekte Ausgangslage für großartige Qualität in der Tasse. Die schwere verchromte Messing Brühgruppe und der Filterhalter sorgen für eine gleichmäßige und stabile Temperatur während des gesamten Brühprozesses.

DREIWEGE MAGNETVENTIL

Das Dreiwege-Magnetventil entlastet den Filterhalter sofort nach dem Brühvorgang. Vorhandenes Restwasser läuft damit über das geöffnete Ventil aus dem Filterhalter und gelangt in die Tropfschale. Dadurch bleiben die Kaffeepads relativ trocken und der Filterhalter ist leicht zu reinigen.

TRADITIONELLER GAGGIA BOILER

Dieser sorgt für hervorragende Espressoqualität dank der ausgezeichneten Temperaturstabilität während des gesamten Brühprozesses. Die 15-bar-Pumpe presst das heiße Wasser unter hohem Druck durch den gemahlene Kaffee, um eine perfekte Crema mit ausgezeichneter Extraktion zu schaffen – eben den echten italienischen Espresso.

PROFESSIONELLE EDELSTAHL DAMPFLANZE MIT 2 DAMPFDÜSEN

Die perfekte Art, die Milch aufzuschäumen und einen traditionellen cremigen Cappuccino zu Hause zu genießen – wie in einer italienischen Bar.

NEUE INTUITIVE BENUTZEROBERFLÄCHE

Die traditionellen Rocket Tasten und Kontroll LEDs für Ein- / Ausschalten, Espressozubereitung und Dampfausgabe ermöglichen Ihnen die vollständige Kontrolle über die jeweilige Funktion.

DESIGN BIS INS LETZTE DETAIL

Das neue Design soll Ihr Barista-Erlebnis zu Hause noch weiter bereichern: eine neue Seitenform, die den Füllstand im Wassertank gut sichtbar macht, eine neu konstruierte Tropfschale zur Verbesserung der Stabilität während des Brühvorgangs und ein kultiger Siebträger mit der klassischen Gaggia Signatur "G".

3 SIEBE FÜR KAFFEE UND PODS

Die neue Gaggia Classic hat drei verschiedene Siebe im Lieferumfang: 1 Filter "Crema Perfetta" für 1 oder 2 Tassen, damit Sie schon beim ersten Gebrauch einen perfekten Espresso genießen können. Zwei weitere herkömmliche Siebe (1 Tasse/Pods; 2 Tassen) stehen für den professionellen Gebrauch bereit.

TASSENABSTELLFLÄCHE

Mit diesem praktischen Detail können Sie Ihre Espressotassen und Gläser direkt auf der neuen CLASSIC abstellen – immer griffbereit und bequem verstaut, ohne zusätzlich Platz zu beanspruchen.

MIT VIEL LIEBE MADE IN ITALY

Garantierte Premium-Qualität und eine immer währende Leidenschaft für die Zubereitung echten italienischen Espresso's, Jahr für Jahr.

CLASSIC



Die Gaggia Classic ist in hochwertiger Edelstahlausführung erhältlich.
Keine anderen Farben, keine anderen Oberflächen. Wie es sich für einen Klassiker gehört.

DETAILS

- 1-3. Professionelle verchromte Messing Brühgruppe und Filterhalter, um einen perfekten italienischen Espresso zu Hause zu gewährleisten.
2. Neue intuitive Benutzeroberfläche
4. Professionelle Dampfplanze
5. Neue Seitenform, die den Füllstand im Wassertank gut sichtbar macht.



5.

| Highlights | |
|--|--|
| Bedienoberfläche | Neue Rocket Tasten und + Kontroll LED's |
| Pumpendruck | 15 bar |
| Professioneller verchromter Messing Filterhalter | • |
| Heißwasser Ausgabe/Dampfplanze | Professionelle Edelstahl Dampfplanze |
| Tassenabstellfläche | • |
| Dreiwege-Ventil | • |
| Traditioneller Gaggia Boiler | • |
| Getränke und Qualität in der Tasse | |
| Espresso | • |
| Dampf | • |
| Heißwasser | • |
| Geeignet für gemahlene Kaffee | • |
| Geeignet für Kaffee Pods | • |
| Vorbrüfung | Manual |
| Siebe im Lieferumfang | 1 'Crema Perfetta' Filter (für ein bis zwei Tassen) 2 Traditionelle Filter (1 Tasse/Pods; 2 Tassen) |
| Pflege | |
| Entkalkungszyklus | Manual |
| Material, Abmessungen | |
| Produktabmessungen (B x H x T) | 23 x 38 x 24 cm |
| Produktgewicht | 7,265 kg |
| Brühgruppe und Filterhalter | Messing verchromt |
| Dampfplanze | Professionell Edelstahl, 2 Dampfdüsen |
| Gehäuse | Gebürstetes Edelstahl |
| Front | Gebürstetes Edelstahl |
| Abtropfschale | Kunststoff und Edelstahl |
| Energieverbrauch | |
| Automatische Stand-by Funktion | • |
| Stromversorgung | 230V/50Hz |
| Zubehör | |
| Im Lieferumfang | Tamper, Meßlöffel für gemahlene Kaffee |



provenero

provenero GmbH
Dornierstrasse 6
78256 Steißlingen

Tel 07738 93843 –0
Fax 07738 93843 – 29

info@provenero.de
technik@provenero.de

www.provenero.de