

GAGGIA

MILANO



CONCETTO EVO

Concetto Evo è una macchina per caffè completamente automatica: tutto, dalla macinatura dei chicchi all'erogazione di acqua calda o vapore, viene fatto semplicemente premendo un pulsante. Grazie ad uno stile e ad un'estetica accattivanti, questa macchina ben si adatta anche agli ambienti più ricercati.

DETTAGLI

- Ampia tastiera capacitiva flat, facilmente pulibile, con bevande contraddistinte da uno sfondo luminoso colorato
- Schermo HD a colori da 3,5"
- Scaldatzze
- Produzione continua di vapore
- Erogazione simultanea di caffè, acqua calda e vapore, grazie a 3 circuiti idraulici separati



GAGGIAPROFESSIONAL.COM



MODELLO	CAPPUCCINO	DUO	SELF
DIMENSIONI/PESO/SPECIFICHE ELETTRICHE			
Larghezza	410 mm	410 mm	410 mm
Altezza	720 mm	720 mm	720 mm
Profondità	545 mm	545 mm	545 mm
Peso	56,7 kg	58,9 kg	56,7 kg
Voltaggio	220-230-240 V/50-60 Hz	220-230-240 V/50-60 Hz	220-230-240 V/50-60 Hz
Potenza massima assorbita	3300 W	3300 W	3300 W
CARATTERISTICHE IDRAULICHE			
Capacità caldaia acqua/vapore	1,7 l	1,7 l	1,7 l
Capacità caldaia caffè	400 cc	400 cc	400 cc
Erogatore vapore snodabile in acciaio inox	▪	▪	–
Erogatore acqua calda in acciaio inox	▪	▪	▪
CONNESSIONI IDRICHE			
Alimentazione idrica standard	a rete idrica	a rete idrica	a rete idrica
Alimentazione idrica optional	kit pompa/serbatoio autonomo	kit pompa/serbatoio autonomo	kit pompa/serbatoio autonomo
Allacciamento a rete idrica	3/4" (1-8 bar)	3/4" (1-8 bar)	3/4" (1-8 bar)
CAPACITÀ			
Capacità contenitori caffè in grani	1 – 2,1 kg	2 – 2,1 kg each	1 – 2,1 kg
Capacità cassetto fondi	100	100	100
CARATTERISTICHE VARIE			
Erogazione contemporanea di due tazze di caffè	▪	▪	–
Erogazione contemporanea di bevande, acqua calda e vapore	▪	▪	–
Macinino con macine in ceramica da 64 mm	1	2	1
Cappuccinatore automatico	▪	▪	▪
Gruppo caffè	9/14 gr (standard) o 7/9 gr (optional)	9/14 gr (standard) o 7/9 gr (optional)	9/14 gr (standard) o 7/9 gr (optional)
Erogatore caffè regolabile in altezza	▪	▪	▪
Regolazione macinatura	▪	▪	▪
Preinfusione elettronica	▪	▪	▪
Programmazione dose caffè	▪	▪	▪
Programmazione dose latte	▪	▪	▪
Programmazione dose acqua	▪	▪	▪
Programmazione bevande in tazza	▪	▪	▪
Possibilità erogazione acqua calda addizionale nelle bevande caffè	▪	▪	▪
Possibilità utilizzo caffè premacinato	▪	–	▪
Piano scaldatasse	▪	–	▪
Contabattute elettromeccanico	▪	▪	▪
Display a colori da 3,5"	▪	▪	▪
Tastiera capacitiva retroilluminata con icone a colori	▪	▪	▪
Numero selezioni dirette programmabili	12	12	8
Numero preselezioni (con caffè pre-macinato)	7	–	5
PRESTAZIONI			
Produzione vapore continua (senza abbattimenti)	▪	▪	–
Produzione acqua calda/ora (tazza da 150 cc)	400	400	400
Produzione caffè/ora (tazza da 30 cc)	150	150	150
Produzione cappuccino/ora (tazza da 150 cc)	60	60	60



tel. 06 931 10 20
info@valevend.it
www.valevend.it