Gaggia
Siebträger-
Espressomaschine

- Gaggia Classic
- Edelstahl

RI9303/11

ECHTER ITALIENISCHER ESPRESSO

GENIEßEN SIE EINE PROFESSIONELLE CAFÉ-ERFAHRUNG

Die Gaggia Classic Siebträger-Espressomaschine ist die perfekte Verbindung von Tradition und Espresso-Qualität in einem Edelstahlgehäuse. Das Kaffeesystem verfügt über eine verchromte Messing-Brühgruppe mit Magnetventil und professionellem Filterhalter.

Tradizione ...

- Siebträger für perfekte Crema
- Professioneller Filterhalter für gleichmäßige Kaffeetemperatur
- Magnetventil für leichtere Kaffeeentsorgung
- Klassischer Milchaufschäumer für leckeren Cappuccino
- Mit Kaffeepads verwendbar

Tradizione ...

- 15 Bar Druck für vollen Espresso-Geschmack

... in continua evoluzione

- Klassischer Milchaufschäumer für problemloses Aufschäumen

GAGGIA
MILANO

BESONDERHEITEN

Siebträger

Der Siebträger Ihrer Gaggia Maschine erzeugt einen Espresso mit perfekter Crema.

Magnetventil

Beim Ausschalten Ihrer Gaggia Espressomaschine gibt das Magnetventil den Wasserdruck vollständig frei und ermöglicht so, dass der Kaffeerest trocknet. Dies sichert leichteres Reinigen nach der Zubereitung ein Espressos.

Mit Kaffeepads verwendbar

Unsere Gaggia Siebträger umfassen einen Kaffeefilter für 1 oder 2 Tassen gemahlenen Kaffee und einen speziellen Filter für sogenannte E.S.E.-Pads (Easy Serve Espresso). Diese E.S.E.-Pads sind perfekt portioniert und machen die Bedienung eines Siebträgergeräts einfacher.

Professioneller Filterhalter

Der schwere Filterhalter in Ihrer Maschine ist aus verchromtem Messing und wird auch in allen professionellen Gaggia Espressomaschinen verwendet. Nur der professionelle Filterhalter sorgt für eine gleichmäßige Kaffeetemperatur und die wirkliche Barista-Erfahrung.

15 Bar

Der Druck von 15 Bar Ihres Gaggia Siebträgers gewährleistet, dass Sie immer authentischen Espresso-Geschmack genießen können.

Klassischer Milchaufschäumer

Der klassische Milchaufschäumer dieser Gaggia Espressomaschine, traditionell "Panarello" genannt, verwandelt innerhalb weniger Sekunden Milch in prächtigen Milchschaum für Cappuccino, Latte Macchiato oder mehr. Er liefert auch heißes Wasser für Tee.

Rotierender, klassischer Milchaufschäumer

Der klassische Milchaufschäumer dieser Gaggia Espressomaschine, traditionell "Panarello" genannt, verwandelt innerhalb weniger Sekunden Milch in prächtigen Milchschaum für Cappuccino, Latte Macchiato oder mehr. Er liefert auch heißes Wasser für Tee und kann für problemloses Aufschäumen einfach gedreht werden.

Siebträger-Espressomaschine
Gaggia Classic Edelstahl

RI9303/11

DATEN

Eigenschaften
- Heißwasser-/Dampfdüse
- Oberfläche: Direkttasten
- Tassenhalter
- Gleichzeitiger Brühvorgang
- Geeignet für Kaffeepads

Gewicht und Abmessungen
- Produktabmessungen: 23,0 x 24,0 x 38,0 cm
- Maximale Tassenhöhe: 75 mm
- Fassungsvermögen des Wasserbehälters: 2,1 l

Design
- Materialien und Design: Edelstahl

Technische Daten
- Unterstützte Kaffeearten: Kaffeepads, Gemahlener Kaffee

Technische Daten
- Leistung: 1300 W
- Durchlauferhitzer: Eloxiert
- Spannung: 230 V
- Pumpendruck: 15 bar
- Frequenz: 50 Hz

Service
- 2 Jahre weltweite Garantie

Ausstellungsdatum
2021-09-03

Version: 1.0.1

EAN: 08 01233 59125 61

© 2021 Koninklijke Philips N.V.
Alle Rechte vorbehalten.

Technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Die Marken sind Eigentum von Koninklijke Philips N.V. oder der jeweiligen Firmen.

www.gaggia.com