Gaggia
Machine espresso manuelle

- Gaggia Classic
- Acier inoxydable

RI9303/01

AUTHENTIQUE ESPRESSO ITALIEN

SAVOUREZ UN CAFÉ DE PROFESSIONNEL

La machine espresso manuelle Gaggia Classic allie tradition et qualité Espresso, dans un boîtier intemporel en acier inoxydable. Elle est équipée d'un groupe café en laiton chromé avec vanne à solénoïde et porte-filtre professionnel.

Tradizione...

- Porte-filtre pressurisé pour une crème parfaite
- Porte-filtre professionnel pour un café à une température constante
- Vanne à solénoïde facilitant le rejet du marc de café
- Mousseur à lait classique pour un délicieux capuccino
- Compatible avec dosettes

Tradizione...

- Pression de 15 bars pour un espresso savoureux

... in continua evoluzione

- Mousseur à lait rotatif classique pratique

GAGGIA
MILANO

POINTS FORTS

Porte-filtre pressurisé

Le porte-filtre pressurisé de votre machine Gaggia permet d'obtenir un espresso à la crème parfaite.

Vanne à solénoïde

Lorsque vous éteignez votre machine espresso Gaggia, la vanne à solénoïde dépressurise entièrement l'eau, ce qui permet au palet de marc de sécher. Ainsi, l'appareil est plus facile à nettoyer après la préparation d'un espresso.

Compatible avec dosettes

Nos machines manuelles Gaggia sont équipées d'un filtre à café moulu pour 1 ou 2 tasses, et d'un filtre spécial dosettes ESE (Easy Serve Espresso). Ces dosettes ESE parfaitement calibrées facilitent l'utilisation d'une machine espresso manuelle.

Porte-filtre professionnel

Le porte-filtre lourd en laiton chromé équipant votre machine est également utilisé dans toutes les machines espresso Gaggia professionnelles. Seul un porte-filtre professionnel permet d'obtenir une température constante et un vrai café de barista.

15 bars

La pression de 15 bars de votre machine à café Gaggia garantit la préparation d'un espresso au goût authentique.

Mousseur à lait classique

Le mousseur à lait classique, appelé « pannarello », de cette machine espresso Gaggia transforme en quelques secondes le lait en une délicieuse mousse de lait pour cappuccino, latte macchiato ou autre. Il produit également de l'eau chaude pour le thé.

Mousseur à lait rotatif classique

Le mousseur à lait classique, appelé « pannarello », de cette machine espresso Gaggia transforme en quelques secondes le lait en une délicieuse mousse de lait pour cappuccino, latte macchiato ou autre. Facile à tourner pour faciliter la production de mousse, il produit également de l'eau chaude pour le thé.

Machine espresso manuelle
Gaggia Classic Acier inoxydable

RI9303/01

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques
- Buse eau chaude / vapeur
- Interface: Boutons directs
- Repose-tasse
- Préparation simultanée
- Compatible dosettes

Caractéristiques techniques
- Tension: 230 volt
- Alimentation: 1 300 W
- Chaudière: Anodisé
- Pression de la pompe: 15 bar
- Fréquence: 50 Hz

Spécificités techniques
- Types de café compatibles: Café moulu, Dosettes de café

Design
- Matériaux et finition: inox

Poids et dimensions
- Caractéristiques physiques du produit: 23,0 x 24,0 x 38,0 cm
- Hauteur de tasse maximale: 8 millimètre
- Capacité du réservoir d'eau: 2,1 l

Date de publication
2023-12-26

Version: 1.0.1

EAN: 80 12335 14112 1

© 2023 Koninklijke Philips N.V.
Tous droits réservés.

Les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis. Les marques commerciales sont la propriété de Koninklijke Philips N.V. ou de leurs détenteurs respectifs.

www.gaggia.com