



Gaggia
Handmatige
espressomachine

- Gaggia Classic
- Roestvrij staal

RI9303/11

ECHTE ITALIAANSE ESPRESSO

GENIETEN VAN EEN PROFESSIONELE ESPRESSO

De Gaggia Classic handmatige espressomachine biedt de perfecte combinatie tussen traditie en kwaliteit espresso uit een tijdloze roestvrijstalen behuizing. Met een zetgroep van verchromd koper, solenoïdeventiel en professionele filterhouder.

Tradizione...

- Hogedrukfilterhouder voor de perfecte crème
- Professionele filterhouder voor consistente koffietemperatuur
- Solenoïdeventiel voor gemakkelijkere koffieafgifte
- Klassieke melkopschuimer voor een smakelijke cappuccino
- Geschikt voor koffiepads

Tradizione...

- Een druk van 15 bar voor een volle espressosmaak

...in continua evoluzione

- Roterende klassieke melkopschuimer voor probleemloos opschuimen

GAGGIA
MILANO

KENMERKEN

Hogedrukfilterhouder



De hogedrukfilterhouder op uw Gaggia-machine maakt een espresso met een perfect crèmelaagje.

Solenoideventiel



Wanneer uw Gaggia espressomachine uitschakelt, wordt de waterdruk via het solenoïdeventiel afgevoerd, waardoor de gebruikte koffie kan drogen. Zo kunt u het apparaat gemakkelijker reinigen na het maken van een espresso.

Geschikt voor koffiepaden



Onze Gaggia-handmachines beschikken over een koffiefilter voor 1 of 2 koppen gemalen

koffie en een speciaal filter voor zogenoemde ESE-pads (Easy Serve Espresso). Deze ESE-pads bevatten de perfecte hoeveelheid koffie en maken de bediening van een handmatige espressomachine een stuk makkelijker.

Professionele filterhouder



De zware filterhouder op uw machine is van verchroomd koper en wordt ook gebruikt op alle professionele Gaggia-espressomachines. Alleen de professionele filterhouder geeft u een consistente koffietemperatuur en de echte Barista-ervaring.

15 bar



De druk van 15 bar van uw Gaggia-koffiezetapparaat zorgt altijd voor die authentieke espressosmaak.

Klassieke melkopschuimer



De klassieke melkopschuimer op deze Gaggia-espressomachine, van oudsher 'pannarello' genoemd, maakt binnen enkele seconden van melk een prachtig melkschuim voor een cappuccino, een latte macchiato of meer. De opschuimer levert ook heet water voor thee.

Roterende klassieke melkopschuimer



De klassieke melkopschuimer op deze Gaggia-espressomachine, van oudsher 'pannarello' genoemd, maakt binnen enkele seconden van melk een prachtig melkschuim voor een cappuccino, een latte macchiato of meer. De opschuimer levert ook heet water voor thee en kan gemakkelijk worden gedraaid voor probleemloos opschuimen.

SPECIFICATIES

Gewicht en afmetingen

- Afmetingen van het product: 23,0 x 24,0 x 38,0 cm
- Maximale kophoogte: 75 mm
- Capaciteit waterreservoir: 2,1 L

Technische specificaties

- Geschikte koffiesoorten: Coffee pads, Gemalen koffie

Ontwerp

- Materialen en afwerking: roestvrij staal

Kenmerken

- Heetwater-/stoomtuit

- Interface: Direct-knoppen
- Kophouder
- Gelijktijdig koffiezetten
- Geschikt voor koffie pads

Service

- 2 jaar wereldwijde garantie

Technische gegevens

- Vermogen: 1300 W
- Spanning: 230 V
- Boiler: Geanodiseerd
- Pompdruk: 15 bar
- Frequentie: 50 Hz