



Gaggia Machine espresso manuelle

- Gaggia Carezza
- Deluxe
- Acier inoxydable



RI8525/01

TRADITIONNELLEMENT MODERNE

DESIGN RÉTRO ET PORTE-FILTRE À DOUBLE PAROI

Fidèle à notre devise, « Tradizione in Continua Evoluzione », la nouvelle Gaggia Carezza allie notre patrimoine professionnel aux dernières technologies, afin de vous enchanter avec un espresso italien remarquable, dont notre fondateur serait fier.

Tradizione...

- Indicateur de température de la chaudière pour une maîtrise totale
- Pression de 15 bars pour un espresso savoureux
- Mousseur à lait classique pour un délicieux cappuccino
- Filtre à double paroi pour un espresso bien chaud
- Compatible avec dosettes
- Fonction de pré-infusion pour rehausser le goût

... in continua evoluzione

- Indicateur de détartrage pour une durée de vie prolongée



GAGGIA
MILANO

POINTS FORTS

Mousseur à lait classique



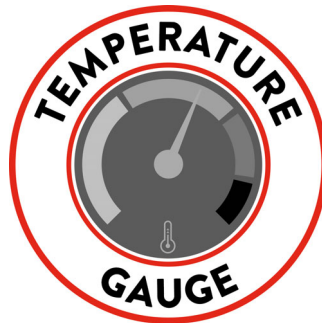
Le mousseur à lait classique, appelé « pannarello », de cette machine espresso Gaggia transforme en quelques secondes le lait en une délicieuse mousse de lait pour cappuccino, latte macchiato ou autre. Il produit également de l'eau chaude pour le thé.

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.

Indicateur de température de la chaudière



L'indicateur de température de la chaudière Gaggia permet un contrôle professionnel de la température de l'eau, pour un café toujours optimal.

15 bars



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

Indicateur de détartrage



Votre machine Gaggia vous indique lorsqu'un cycle de détartrage est nécessaire. Le

détartrage prolonge la durée de vie de votre machine espresso de manière significative, et ne doit être réalisé qu'avec un détartrant Gaggia authentique.

Filtre à double paroi



Votre machine espresso manuelle Gaggia est équipée d'un filtre pressurisé à double paroi. Il permet de mieux extraire la crème et offre une meilleure isolation, pour un espresso plus crémeux et plus chaud.

Pré-infusion



La pré-infusion humidifie uniformément la mouture avant la préparation effective du café. Ainsi, lorsque l'eau traverse la mouture, votre machine espresso Gaggia peut en extraire tous les arômes, pour un espresso équilibré et savoureux.

CARACTÉRISTIQUES

Spécificités techniques

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

Poids et dimensions

- Hauteur de tasse maximale: 90 millimètre
- Poids du produit: 4 kg
- Capacité du réservoir d'eau: 1,4 l
- Dimensions du produit: 21,0 x 30,0 x 28,0 cm

Finition

- Matériau du pannarello: Acier inoxydable

Entretien

- Deux ans de garantie internationale

Caractéristiques techniques

- Fréquence: 50 Hz

- Alimentation: 1 900 W
- Pression de la pompe: 15 bar(s)
- Tension: 230 volt
- Chaudière: Acier inoxydable

Design

- Couleur: noir
- Matériaux et finition: ABS + inox

Caractéristiques

- Compatible avec les filtres Brita
- Repose-tasse
- Buse eau chaude / vapeur
- Interface: Boutons directs
- Préparation simultanée
- Compatible dosettes