



Gaggia Machine espresso manuelle

RI9303/11

- Gaggia Classic
- Inox

Authentique espresso italien

savourez un café de professionnel

- Porte-filtre pressurisé pour une crème parfaite
- Vanne à solénoïde facilitant le rejet du marc de café
- Compatible avec dosettes
- Porte-filtre professionnel pour un café à une température constante
- Pression de 15 bars pour un espresso authentique
- Mousseur à lait classique pour un délicieux cappuccino
- Mousseur à lait rotatif classique pratique

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 la 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



Les 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 la 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 la machine à café Gaggia assure 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.

Caractéristiques

Poids et dimensions

Dimensions du produit: 23,0 x 24,0 x 38,0 cm
Capacité du réservoir d'eau: 2,1 l
Hauteur de tasse maximale: 75 mm

Données techniques

Pression de la pompe: 15 bar
Puissance: 1 300 W
Chaudière: Anodisé
Tension: 230 V
Fréquence: 50 Hz

Entretien

Deux ans de garantie internationale: Oui

Caractéristiques

Compatible dosettes: Oui
Buse eau chaude / vapeur: Oui
Support pour tasse: Oui
Interface: Boutons directs
Préparation simultanée: Oui

Design

Matériaux et finition: acier inoxydable

Caractéristiques techniques

Types de café compatibles: Dosettes, Café moulu

