

GAGGIA
MILANO

la Brillante

BRILLANZ IN JEDER TASSE





DIE GESCHICHTE EINER DER WELTWEIT BEKANNTESTEN LEGENDÄRSTEN ITALIENISCHEN MARKEN BEGANN IN DEN 1930ER JAHREN IN MAILAND.

1938 meldete der Barista Achille Gaggia das Patent an, das eine Revolution in der Art und Weise bedeutete, wie die Aromen aus dem Kaffee extrahiert werden. Gaggia hatte zum allerersten Mal den perfekten italienischen Espresso mit seiner charakteristischen "Crema" geschaffen.

Die Mission von Gaggia ist heute noch dieselbe wie damals: den authentischen italienischen Espresso mit der Welt zu teilen. Die dem Unternehmen innewohnenden Werte der Tradition und Professionalität sind in der gesamten Produktpalette selbstverständlich, die durch die Kombination von modernster Technologie und anspruchsvollem Design auf die Bedürfnisse von Kaffeeprofis zugeschnitten ist.

GESCHMACKSBRILLANZ *in every cup*



Gaggia Milano hat eine neue, vollautomatische Kaffeemaschine entwickelt – La Brillante. Es ist ein ästhetisch ansprechendes Modell mit innovativem und ausgefeiltem Design, das die neueste Technologie einbezieht und Spitzenleistung bei kompakter Grundfläche bietet.

Das Streben von Gaggia Milano nach Innovation durch fortschrittliche technologische Lösungen bedeutet, dass mit La Brillante Coffeeshops, kleine Hotels, Bäckereien und Verbraucher von den Vorteilen einer hocheffizienten und zuverlässigen Lösung profitieren können, die perfekt mit der Zeit gehen.

Händler und Operator sowie Manager können von den Standorten die Leistung der Maschine aus der Ferne durch *Coffeeed* und *AmiClo* überwachen. Somit fokuzierte sich große Aufmerksamkeit auf die Erwartungen der Endverbraucher.

Deshalb ist das Gerät in seinem Selbstbedienungsmodus besonders intuitiv. Die Möglichkeit, aus einer Vielzahl von Zahlungsoptionen zu wählen, wertet das Kaffeeerlebnis auf und hinterlässt bei den Verbrauchern einen positiven und nachhaltigen Eindruck.

/bril'lante/, bedeutet HELL, BRILLANT, wie ein DIAMANT, MIT BESONDEREN UND WERTVOLLEN FÄHIGKEITEN,

MODERNES DESIGN

Mit der La Brillante haben wir eine "Statement"-Maschine geschaffen, mit minimalistischem Design welches Gaggia Milano von der Masse abhebt. Der 7-Zoll-Touchscreen, dem individuell gestaltbaren LED-Rahmen und die Verwendung hochwertiger Materialien verleihen dem Vollautomaten ein sehr modernes Look & Feel.



QUALITÄT AN ERSTER STELLE

Neben all den neuesten technologischen Lösungen steht beim Design der La Brillante vor allem die Qualität des Tasseninhalts im Vordergrund. Dank der transparenten Behälter, können die Kunden die Qualität und Frische der Zutaten erkennen, was dem Service eine gewisse professionelle Finesse verleiht.



BENUTZER- OBERFLÄCHE

Die La Brillante bietet nicht nur eine umfangreiche Getränkeauswahl über den benutzerfreundlichen 7-Zoll-Touchscreen, sondern sie bietet auch Händlern und Operatoren die Möglichkeit, auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Vorlieben der Kunden von heute einzugehen, durch die Erstellung von individuellen Rezepten.



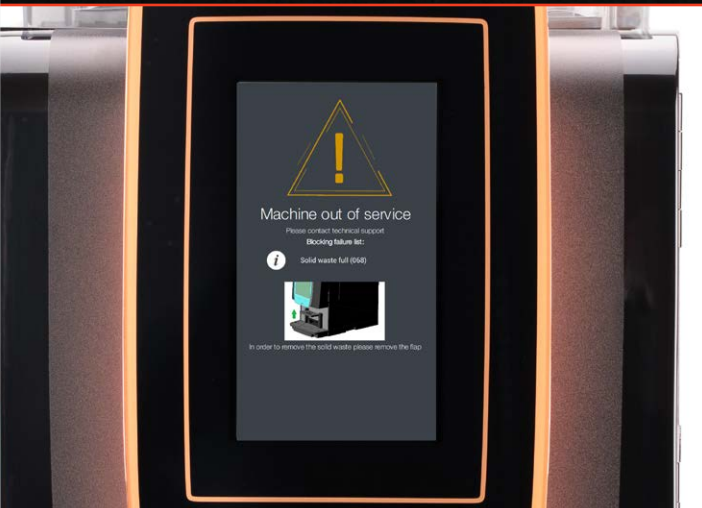
DER AUSGABE- BEREICH

Besondere Aufmerksamkeit wurde dem Design der Maschine gewidmet, um sie leicht zu reinigen und zu warten. Aus diesem Grund verfügt die Maschine über einen separaten Heißwasserauslass (modellabhängig), um Kreuzkontamination zu vermeiden. Neu ist, dass der Kaffeesatzbehälter herausgenommen werden kann, während die Tropfschale in der Maschine verbleibt und umgekehrt.



PROBLEM- LÖSUNG

Mit dem Ziel, eine benutzerfreundliche Kaffeemaschine zu schaffen, die einfach und intuitiv zu bedienen und zu warten ist, ermöglicht La Brillante dem Händler und Operator den Zugriff auf nützliche Tipps zur Fehlerbehebung direkt über den Touchscreen.



ENERGIE- EINSPARUNG

Der Energiesparmodus von La Brillante kann sofort über den Bildschirm aktiviert werden. Die Temperatur des Kaffeeboilers und der Druck des Dampfboilers können auf ähnliche Weise eingestellt werden. Die Beleuchtung kann ein- und ausgeschaltet werden und die Helligkeit des Bildschirms lässt sich anpassen.



DAS FRISCHESTE KAFFEEERLEBNIS

La Brillante liefert stets den frischesten Kaffeeenuss. Aus der Kombination der Kaffeemaschine mit PrimeMilk – dem bahnbrechenden Milchaufschäumsystem – resultiert eine Temperaturstabilität, höchste Wahrnehmungsqualität und hervorragende Konsistenz, Tasse für Tasse.



PRIMEMILK TECHNOLOGIE

PrimeMilk verbessert die Qualität von aufgeschäumter Milch in Geschmack und Aussehen des Tasseninhalts mit hochwertiger Konsistenz und Textur. Dieses System bietet anpassbare Rezepte sowie programmierbare automatische Reinigungszyklen des Milchkreislaufs.



ABMESSUNGEN & GEWICHT

GEWICHT: 29 Kg



la Brillante

**ZEITLOSES
DESIGN TRIFFT
INNOVATION
UND EFFIZIENZ**

DATENBLATT

STROMVERSORGUNG

Spannung	230-240 V
Frequenz	50-60 Hz
Maximale Leistung	1900 W

TECHNISCHE MERKMALE

LED beleuchteter Rahmen (RGB)
7-Zoll-Touchscreen
Bis zu 4 Getränke Kategorien
Bis zu 8 Anwahlen für jede Seite
Anpassbare Benutzeroberfläche (Icons und Hintergrund) und Zugang zur Programmierung
Benutzeroberfläche im Selbstbedienungsmodus
Breiter LED-beleuchteter Ausgabebereich (16 cm), mit zwei Tassenhalterebenen
Abnehmbarer Kaffeesatzbehälter, wobei die Abtropfschale an ihrem Platz bleibt, und umgekehrt
Moderner Milchaufschäumer PrimeMilk: einstellbarer Schaum vom Display aus und programmierbare Plug&Play-Reinigungszyklen
Seitlicher Heißwasserauslass bei bestimmten Versionen
Energiesparmodus
Integrierte Wi-Fi/Bluetooth-Verbindung
Kompatibel mit *Coffeed* und *AmiClo*
USB Anschluss

VERSCHIEDENE AUSFÜHRUNGEN

ES+IN+FM ES+2IN+FM 2ES+IN+FM

KAPAZITÄT

Kapazität der/des Bohnenbehälter/-s	0,6 kg
Kapazität des/der Instantbehälter(s)	Bis zu 0,9 Liter
Kapazität Kaffeboiler	0,5 Liter
Kapazität Heißwasser/Dampfboiler	0,5 Liter
Z4000 Brühgruppe	8, 14 (Standard) oder 16 g
Anzahl der Mühlen	1
Empfohlene Tagesleistung	100 Tassen

OPTIONAL

Bohnenbehälter 1,1 kg
Bis zu 1,4 Liter Instantbehälter
Z4000 iX mit Heizelement (14 oder 21 g)
4G-Modul

HAUPTZUBEHÖRE

Trolley Holzunterschranke
Von 4,5 bis 7 Liter Kühlschränke oder
Kühlschränke mit Tassenwärmer
Selbstversorgendes Wasser-Kit
Reinigungstabletten für den Milchkreislauf
Reinigungstabletten für die Kaffeemaschine

L813U0

EVOCA Germany GmbH - Lochfeldstraße 28, D-76437 Rastatt - Tel. +49 (0)7222 955-0
Hauptsitz: EVOCA S.p.A. - Via Roma, 24 - 24030 Valbrembo (Bergamo), Italien - Tel. +39 035 606 111 - www.evocagroup.com

EVOCA S.p.A. behält sich das Recht vor, in Übereinstimmung mit ihrer Politik der fortschrittlichen Produktgestaltung, die Spezifikationen zu ändern.
Gaggia ist eine von Gaggia S.p.A. lizenzierte Marke.

GAGGIA
MILANO

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

