

**GAGGIA**  
MILANO



**MACCHINE  
ESPRESSO  
2019**



## AUS LIEBE ZUM ESPRESSO

Seit der Zubereitung des ersten Espresso in einer italienischen Kaffee Bar im Jahre 1884, hat die kleine Kaffeeköstlichkeit Liebesbeziehungen zu Generationen von Kennern und Kaffee-Handwerkern in der ganzen Welt begründet. Und mit Achille Gaggia's revolutionärer Erfindung im Jahr 1938 wurden Espresso fortan mit einer erhabenen Krone, der berühmten Crema, serviert. Nur wenige würden argumentieren, dass die einfachen Dinge im Leben das größte Vergnügen bereiten. Und es gibt keinen besseren Weg den Tag zu beginnen als mit einem Espresso bevor man das Haus verlässt – egal ob auf dem Weg zur Arbeit oder in die Freizeit.

Für die einen ist es eine Tradition. Für andere gar eine Passion. Und auf jeden Fall eine Wissenschaft. Es ist ein Prozess, der nicht nur Geduld, Präzision und viel Praxis erfordert, sondern auch Barista Kenntnisse und vor allem auch die beste Ausrüstung. Aber sobald man die Mechanismen versteht und das Handwerk beherrscht, wird die Zubereitung des Espresso perfetto bald zu einem geliebten täglichen Ritual. Wie die Italiener es tun. Mit Leidenschaft. Und mit Liebe ...

## 80 JAHRE ERFAHRUNG

**Die 30er Jahre in Mailand. Die folgende Geschichte ist der entschlossenen Suche eines Mannes nach dem perfekten Espresso zu verdanken. Seine Suche wurde letztlich zum Paten der Geburt einer der kultigsten italienischen Marken Ikonen. Gaggia. Ein Name praktisch Synonym für Espresso. Seit mehr als einem halben Jahrhundert nach seiner Gründung beliefert Gaggia sowohl Gewerbetreibende als auch private Haushalte mit innovativen, state-of-the-art Espresso Maschinen. Schöne, zeitlose Produkte inspiriert durch die weltberühmte italienische Mode, Design und Kultur – sowie die typische italienische Leidenschaft für „la dolce vita“.**

Es begann in Mailand im Jahr 1930, als Giovanni Achille Gaggia (1895-1961), ein bescheidener italienischer Barkeeper mit einer großen Leidenschaft für Espresso, auf seine Suche nach dem perfekten Shot ging. Während dieser Suche entstand die wohl innovativste Revolution in der Geschichte der Kaffeezubereitung.

Achille Gaggia arbeitete in der Kaffeebar seiner Familie – dem Caffè Achille in der Viale Premuda 14 – und das Geschäft ging nur langsam voran. Das lag vor allem daran, dass die ersten Espressomaschinen - eine relativ junge italienische Erfindung - säulenförmige Relikte aus der Zeit der industriellen Revolution des 19. Jahrhunderts waren. Diese Maschinen verwendeten Dampf, um heißes Wasser durch das Kaffeemehl zu pressen. Dieser langsame Hochtemperaturprozess verbrannte den Kaffee und gab ihm einen bitteren, weil über extrahierten Geschmack. Ein weiterer Nachteil dieses Zubereitungsverfahrens mit Dampf wurde später von ihm selbst wie folgt beschrieben: "Wenn man einen Kaffee trinkt, fühlt es sich an, wie bei Nebel nach Mailand zu kommen."

Als er Espressos an seine Kunden verkauft, fragte sich Gaggia, wie man sowohl die Zubereitung als auch den Geschmack des Espresso verändern könnte und begann mit der Victoria Arduino, die über seinem Tresen herrschte, zu experimentieren. Wie auch immer, es dauerte bis zu der Zeit, als er Antonio Cremonese traf (1892-1936), der vom gleichen Wunsch beseelt war, die Kaffee-Extraktion in Espressomaschinen zu verbessern.





## GRÜNDUNG VON BREVETTI GAGGIA

Cremonese starb bald nach dem das Patent genehmigt worden war. Nachdem Erhalt dieser Nachricht, kaufte Gaggia das Patent von Cremoneses Witwe, Rosetta Scorza, für eine beträchtliche Summe, die wie man glaubt 12.000 Lira betrug. Die Erfindung musste aber immer noch perfektioniert werden. Innerhalb der Mauern von Caffè Achille experimentierte und tüftelte Gaggia deshalb wie besessen weiter. Im Jahr 1938 eröffnete Gaggia ein Büro mit einer kleinen angrenzenden Werkstatt in der 2 Via Pietro Calvi und gründete Brevetti Gaggia GA.

## PATENT NR. 365726

Am 5. September 1938 reichte Gaggia ein Patent mit der Nummer 365.726 für das sogenannte Lampo System ein. Dieses wurde 1939 auf der Mailänder Messe ausgestellt. Der Prospekt warb wie folgt Lampo ist der einzige Kompressor für Kaffee, der ohne Dampf arbeitet - kein Sodbrennen mehr oder schmerzende Nieren. Das Gerät war in der Lage den gesamten Prozess, bei dem heißes Wasser unter Druck durch den gemahlene Kaffee strömt, zu ersetzen. Das weltweit erste Kaffeebrühsystem ohne Dampf war erfunden, und läutete das moderne Zeitalter des Espressos mit der berühmten Crema Schicht ein.

## “PULLING A SHOT”

Im Jahr 1947 reichte Gaggia ein neues Patent ein, das eine weitere Revolution auslösen würde. Gaggias Gerät war revolutionär. Es dauerte nur 25 bis 30 Sekunden um einen einzigen Espresso Shot herzustellen: tatsächlich, war es die Hebelwirkung/Bedienung seiner Maschine, die zu dem Ausdruck “pulling a shot“ führte. Und durch die bedeutende Erhöhung des Drucks mit dem das Wasser durch den gemahlene Kaffee strömte – sowie durch die Möglichkeit die Temperatur zu steuern - wurde der Espresso mit einem intensiveren Geschmack und nuancierterem Aroma durchzogen. Allerdings war die aufregendste Neuerung in diesem revolutionären Brauprozess, dass Gaggias Maschine eine natürliche schaumige Schicht von Kaffeeöle auf jedem Espresso erzeugte.

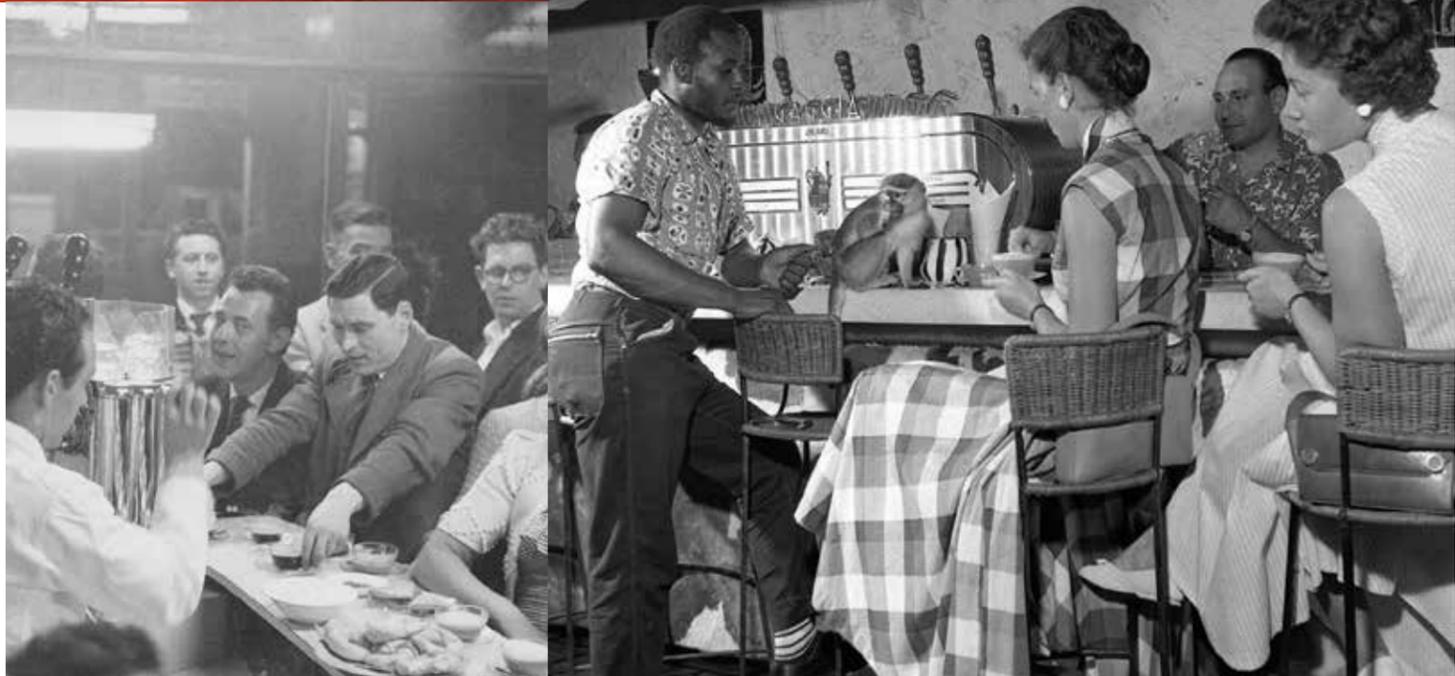
## DIE CREMA

Der stolze Erfinder stellte seinen Prototyp vor Kunden und Gastronomen in ganz Mailand zur Schau. Zu Beginn warfen diese ersten Kaffeekenner einen Blick auf seine schaumgekrönten Espressi und verspotteten seine Erfindung. Aber Gaggia wusste, dass er den heiligen Gral des Kaffees gefunden hatte. Und nachdem er ihnen, immer und immer wieder, perfekte Espressi servierte, erkannten sie, dass er Recht hatte. Gaggias Espressi waren anders als alle anderen. Und sie waren köstlich. Der versierte Barista nannte die natürliche “Kaffeecreme” Crema und richtete ein riesiges Schild in seinem Fenster ein, um für seine neue Entdeckung zu werben: caffè crema di caffè naturale funziona senza vapore (Kaffeecreme aus natürlichem Kaffee ohne Dampf).

## GAGGIAS ERSTE ESPRESSO MASCHINE

Als sich die Neuigkeit seiner außergewöhnlichen Espresso-Maschine verbreitete, entschied sich Gaggia mehr von ihnen zuzubauen. Allerdings brach der Zweite Weltkrieg aus, und Gaggia war nicht vor 1945, nach dem Ende des Konflikts, in der Lage, die Produktion zu starten. Er besaß hierzu keine Räumlichkeiten/Ausstattung.

Doch nach einem zufälligen Treffen mit dem mailändischen Unternehmer Carlo Ernesto Valente, hatte Gaggia Valentines Unternehmen zur Verfügung um seine einzigartige „horizontale“ Espresso-Maschine weiterzuentwickeln. Und im Jahr 1948 gründete er seine eigene Firma: Gaggia. Als das erste Gaggia Modell - The Classic/Das Klassische, mit dem Namen Brevetti Gaggia - vom Produktionsband rollte und in prominente Kaffeebars rund um Mailand - einschließlich des Motta und des Biffi in der eleganten Galleria Vittorio Emanuele – begann das Espresso Fieber. In nur wenigen Tagen bildeten sich lange Warteschlangen: gesamt Mailand reihte sich ein um Gaggias natürliche Kaffee Crema zu probieren.



## DIE ESPRESSOKULTUR

Espresso war mehr als nur ein Getränk. Es war ein soziales Epizentrum. Im italienischen fin-de-siècle wurden Cafés - wo Männer sich für einen Espresso vor der Arbeit trafen, über Politik diskutierten oder Karten spielten - zur Tradition. In den 1950er Jahren waren sie ein Trend. Dank Gaggias Kult-Designs, hatte die neue Marke eine große Wirkung auf die Besucher der Fiera Milano (Mailänder Messe). Bald begehrten Kaffee-Bar Besitzer in Großbritannien, Amerika und Afrika Gaggia Maschinen. Und nicht nur modische junge Italiener genossen Espresso im legendären Club-Astoria im Zentrum von Mailand, sondern auch London erlebte eine aufblühende Kaffeekultur, da eine lebhaftere Nachkriegsjugend Pubs scheute und Kaffee-Bars bevorzugte.

Im Jahr 1953 eröffnete die berühmte italienische Schauspielerin Gina Lollobrigida die erste Kaffee-Bar der Stadt – das Moka - in der 29 Frith Street. Im Herzen des unkonventionellen Soho gelegen, wurde sie bald zum Treffpunkt für berühmte Schriftsteller und Dichter, darunter Autor Naked Lunch und Beat/Rhythmus-Legende William Burroughs. Zu ihrer Blütezeit wurden in der Bar über 1.000 Espresso pro Tag serviert. Währenddessen eröffnete eine andere Espresso-Bar, bekannt als „The French“, auf der Rückseite eines eher unscheinbaren Zeitungskiosks in Soho. Klein und verqualmt, war sie der regelmäßige Treffpunkt der Künstler Francis Bacon und Lucien Freud, Schriftsteller und Geschichtenerzähler Quentin Crisp, begleitet von einem ganzen Medley an Charakteren wie zum Beispiel „Iron-foot Jack“.

Der Espresso wurde zum Nektar zahlreicher Schriftsteller, Dichter und Artisten. Er begeisterte die Jungen, die Alten, die Arbeiterklasse, die Italiener. Zu dieser Zeit und den darauf folgenden Jahrzehnten war die Espresso-Kultur allgegenwärtig.

# 1

## MACCHINE ESPRESSO AUTOMATICHE

### ACCADEMIA

Die Gaggia Accademia setzt neue Maßstäbe in ihrer Klasse. Die überarbeitete Front aus Edelstahl ist mit hochwertiger Technologie aus Italien ausgestattet und wurde für großartigen Kaffee entwickelt – bei jedem Bezug. Endlich werden Ihre Kaffeeträume wahr. Ein zeitloses Meisterstück, entwickelt für Perfektion. Mit professionellen Merkmalen wie dem Keramikmahlwerk und zwei Durchlauferhitzern können Sie im Handumdrehen Ihren perfekten Kaffee zubereiten. Authentischer italienischer Kaffeegenuss garantiert. Auch Milchschaumspezialitäten wie Latte Macchiato und Cappuccino bereiten Sie einfach auf einen Knopfdruck zu.

Aufbau	
Maße Breite x Höhe x Tiefe (mm)	282 x 385 x 428 mm
Gewicht	17 kg
Elektrische Eigenschaften	
Netzspannung	230 Volt
Leistung	1500 W
Wasservorrichtungen	
Material Boiler	Edelstahl
Anzahl Boiler	2
Wasseranschlüsse	
Wasserversorgung	Wassertank 1,6 L
Wasseranschluss	nein
Weitere Funktionen	
Bohnenbehälter	350 g
Satzbehälter	16 Tabs

- One Touch Funktion
- Material Gehäuse Metall schwarz, Front Edelstahl Finish
- herausnehmbare Brühgruppe
- Cappuccinatore mit integrierter Milchkaraffe (0,6 L)
- Espresso Plus System
- schwenkbare Heißwasserdüse / Dampf
- Vorbrühen
- Farbdisplay TFT mit Multifunktionsstasten
- aktiver Tassenwärmer
- Keramikmahlwerk
- automatische Reinigung Milchkreislauf
- automatische Entkalkung
- Zubehör: Silikonfett, Reinigungspinsel, Messlöffel, Teststreifen Wasserhärte
- Zubehör optional (nicht im Lieferumfang enthalten) Wasserfilter Brita Intenza, Reinigungstabletten und Entkalker



### BABILA

Die Optik der Gaggia Babila ist so hochwertig wie der Kaffee, den sie zubereitet. Aufstrebende Kaffeexperten können dank dem neuen integrierten Milchbehälter Cappuccino und Latte Macchiato wie echte Barista zubereiten und mit der Memofunktion Stärke, Temperatur und Tassenfüllmenge speichern. Mit einem Knopfdruck wird cremiger Milchschaum ohne Spritzer und mit angenehmer Temperatur direkt in Ihre Tasse ausgegeben. Dank der zwei leistungsstarken Durchlauferhitzer wird Milch aufgeschäumt und Espresso direkt danach zubereitet - für perfekte Heißgetränke ohne Wartezeit.

Aufbau	
Maße Breite x Höhe x Tiefe (mm)	245 x 360 x 420 mm
Gewicht	13,4 kg
Elektrische Eigenschaften	
Netzspannung	230 Volt
Leistung	1400 W
Wasservorrichtungen	
Material Boiler	Edelstahl
Anzahl Boiler	2
Wasseranschlüsse	
Wasserversorgung	Wassertank 1,5 L
Wasseranschluss	nein
Weitere Funktionen	
Bohnenbehälter	300 g
Satzbehälter	11 Tabs

- One Touch-Funktion
- Material Gehäuse ABS silber, Front Edelstahl Finish
- herausnehmbare Brühgruppe
- Schnelldampfsystem
- schwenkbare Heißwasserdüse/Dampf
- automatische Reinigung Milchkreislauf
- automatische Entkalkung
- automatische Milchschaumfunktion
- integrierter Milchbehälter (0,5 L)
- H2-Technologie für deutlich heißeren Milchschaum
- AquaClean
- Keramikmahlwerk
- einstellbarer Mahlgrad (8 Stufen)
- Option gemahlener Kaffee
- Vorbrühen
- Memofunktion: Stärke, Temperatur, Tassenfüllmenge
- OLED Display mit Text und Symbolen
- Zubehör: Silikonfett, Reinigungspinsel, Messlöffel, Teststreifen Wasserhärte
- Zubehör optional (nicht im Lieferumfang) AquaClean Filter



## VELASCA PRESTIGE/COFFEE

Mit Ihrer neuen Gaggia Velasca genießen Sie das außergewöhnliche Aroma eines Espresso mit echtem italienischem Flair. Auf Druck einer Taste erhalten Sie nach wenigen Sekunden einen Kaffee, der Sie an die Original italienische Espresso-Bar erinnert. Er ist „maßgeschneidert“, da Sie den Mahlgrad, die Stärke und das Aroma Ihres Kaffees entsprechend ihrem Geschmack auswählen können. Gaggia Velasca: Eine intelligent entwickelte Technologie, die bewährte Qualität, zusätzlichen Komfort und besten Genuss in der Tasse garantiert. Sie ist in zwei Versionen erhältlich: Gaggia Velasca Prestige mit Edelstahlgehäuse und One Touch Cappuccino Funktion und Gaggia Velasca Coffee.

<b>Aufbau</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>One Touch Funktion (bei Modell Prestige)</li> <li>Prestige: Material Gehäuse ABS schwarz, Front Edelstahl Finish</li> <li>Coffee: Material Gehäuse ABS schwarz, Front schwarz</li> <li>herausnehmbare Brühgruppe</li> <li>Schneldampfsystem</li> <li>schwenkbare Heißwasserdüse / Dampf</li> <li>automatische Reinigung Milchkreislauf</li> <li>automatische Entkalkung</li> <li>automatische Milchschaumfunktion</li> <li>Prestige: integrierter Milchbehälter (0,5 L)</li> <li>Keramikmahlwerk</li> <li>einstellbarer Mahlgrad (10 Stufen)</li> <li>Option gemahlener Kaffee</li> <li>Vorbrühen</li> <li>Display mit Symbolen</li> <li>Zubehör: Messlöffel und Teststreifen Wasserhärte</li> <li>Zubehör optional (nicht im Lieferumfang) AquaClean Filter</li> </ul>
Maße Breite x Höhe x Tiefe	245 x 360 x 420 mm	
Gewicht	13,4 kg	
<b>Elektrische Eigenschaften</b>		
Netzspannung	230 Volt	
Leistung	1850 W	
<b>Wasservorrichtungen</b>		
Material Boiler	Edelstahl	
Anzahl Boiler	2	
<b>Wasseranschlüsse</b>		
Wasserversorgung	Wassertank 1,5 L	
Wasseranschluss	nein	
<b>Weitere Funktionen</b>		
Bohnenbehälter	300 g	
Satzbehälter	10 Tabs	



## BRERA SILBER/SCHWARZ

Die Gaggia Brera, echter italienischer Espressogenuss kombiniert mit höchstem Bedienkomfort und moderner Technik. Raffinierte Details machen die Bedienung der Maschine einfach und intuitiv. Ein Tastendruck auf dem übersichtlichen Bedienfeld genügt und Sie erhalten einen einzigartigen Genussakkord aus Crema, Körper und Aroma. Der frontale Zugang zu allen wichtigen Funktionen wie Bohnenbehälter und Wassertank unterstützt die komfortable Handhabung. Mit ihrem kompakten Design fügt sich die Gaggia Brera somit platzsparend in jedes Küchenambiente ein. Die hochwertige Edelstahlfront, die leise Akustik und der umweltfreundliche Energiesparmodus unterstreichen das stilvolle Gesamtbild der Gaggia Brera.

<b>Aufbau</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>silber: Material Gehäuse ABS silber, Front Edelstahl Finish</li> <li>schwarz: Material Gehäuse ABS schwarz, Front Edelstahl Finish</li> <li>herausnehmbare Brühgruppe</li> <li>Pannarello Edelstahl</li> <li>Schneldampfsystem</li> <li>Opti-Aroma-System</li> <li>Gaggia Adapting System</li> <li>Keramikmahlwerk</li> <li>einstellbarer Mahlgrad (5 Stufen)</li> <li>LED Display mit 4 Tasten</li> <li>programmierbare Kaffee- und Milchmenge</li> <li>Vorbrühen</li> <li>Zubehör: Messlöffel, Silikonfett</li> <li>Zubehör optional (nicht im Lieferumfang) Wasserfilter Brita Intenza und Entkalker</li> </ul>
Maße Breite x Höhe x Tiefe	256 x 315 x 447 mm	
Gewicht	8,5 kg	
<b>Elektrische Eigenschaften</b>		
Netzspannung	230 Volt	
Leistung	1400 W	
<b>Wasservorrichtungen</b>		
Material Boiler	Edelstahl	
Anzahl Boiler	1	
<b>Wasseranschlüsse</b>		
Wasserversorgung	Wassertank 1,5 L	
Wasseranschluss	nein	
<b>Weitere Funktionen</b>		
Bohnenbehälter	250 g	
Satzbehälter	8 Tabs	



## NAVIGLIO DELUXE

Der Kaffee-Vollautomat Gaggia Naviglio Deluxe produziert Kaffee-Spezialitäten, die selbst den italienischen Feinschmecker zufriedenstellen. Mit der Naviglio Deluxe können zu Hause feinste Kaffee-Spezialitäten zubereitet werden, die sich durch einen optimalen Geschmack auszeichnen. Die Bedienung der Naviglio Deluxe ist sehr einfach. Die Icons sind farbcodiert und selbsterklärend. Mit nur einem Knopfdruck bereitet die Naviglio Deluxe den gewünschten Kaffee zu. Der Auslauf ist höhenverstellbar, damit jede Tasse und jedes Glas ausreichend Platz findet und verwendet werden kann. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Cappuccinatore Tuono erhalten Sie besten Milchschaum mit einem einfachen Knopfdruck.

<b>Aufbau</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Material Gehäuse ABS schwarz, Front silber</li> <li>herausnehmbare Brühgruppe</li> <li>Cappuccinatore Tuono</li> <li>Schneldampfsystem</li> <li>schwenkbare Heißwasserdüse / Dampf</li> <li>Vorbrühen</li> <li>Opti-Aroma-System</li> <li>Gaggia Adapting system</li> <li>automatische Entkalkung</li> <li>Keramikmahlwerk</li> <li>einstellbarer Mahlgrad (5 Stufen)</li> <li>6 LED Bedientasten und Einstellungs-menü</li> <li>programmierbare Kaffeemenge</li> <li>Zubehör: Teststreifen Wasserhärte</li> <li>Zubehör optional (nicht im Lieferumfang enthalten) Wasserfilter Brita Intenza und Entkalker</li> </ul>
Maße Breite x Höhe x Tiefe	256 x 340 x 440 mm	
Gewicht	8,0 kg	
<b>Elektrische Eigenschaften</b>		
Netzspannung	230 Volt	
Leistung	1850 W	
<b>Wasservorrichtungen</b>		
Material Boiler	Edelstahl	
Anzahl Boiler	1	
<b>Wasseranschlüsse</b>		
Wasserversorgung	Wassertank 1,5 L	
Wasseranschluss	nein	
<b>Weitere Funktionen</b>		
Bohnenbehälter	300 g	
Satzbehälter	10 Tabs	



## NAVIGLIO

Der Kaffee-Vollautomat Gaggia Naviglio produziert Kaffee-Spezialitäten, die selbst den italienischen Feinschmecker zufriedenstellen. Mit der Naviglio können zu Hause feinste Kaffee-Spezialitäten zubereitet werden, die sich durch einen optimalen Geschmack auszeichnen. Die Bedienung der Naviglio ist sehr einfach. Die Icons sind farbcodiert und selbsterklärend. Mit nur einem Knopfdruck bereitet die Naviglio den gewünschten Kaffee zu. Der Auslauf ist höhenverstellbar, damit jede Tasse und jedes Glas ausreichend Platz findet und verwendet werden kann. Mit dem Pannarello gelingt das Aufschäumen von Milch mühelos.

<b>Aufbau</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Material Gehäuse ABS schwarz, Front schwarz</li> <li>herausnehmbare Brühgruppe</li> <li>Pannarello Dampf-düse</li> <li>Schneldampfsystem</li> <li>schwenkbare Heißwasserdüse / Dampf</li> <li>Vorbrühen</li> <li>Opti-Aroma-System</li> <li>Gaggia Adapting system</li> <li>Keramikmahlwerk</li> <li>einstellbarer Mahlgrad (5 Stufen)</li> <li>6 LED Bedientasten und Einstellungs-menü</li> <li>programmierbare Kaffeemenge</li> <li>Zubehör: Teststreifen Wasserhärte</li> <li>Zubehör optional (nicht im Lieferumfang enthalten) Wasserfilter Brita Intenza und Entkalker</li> </ul>
Maße Breite x Höhe x Tiefe	256 x 340 x 440 mm	
Gewicht	8,0 kg	
<b>Elektrische Eigenschaften</b>		
Netzspannung	230 Volt	
Leistung	1850 W	
<b>Wasservorrichtungen</b>		
Material Boiler	Edelstahl	
Anzahl Boiler	1	
<b>Wasseranschlüsse</b>		
Wasserversorgung	Wassertank 1,5 L	
Wasseranschluss	nein	
<b>Weitere Funktionen</b>		
Bohnenbehälter	300 g	
Satzbehälter	10 Tabs	





2

**MACCHINE  
ESPRESSO  
MANUALI**

# ERLEBEN SIE DIE ITALIENISCHE BARISTA TRADITION AUCH ZU HAUSE

Die neue Gaggia Classic steht für 80 Jahre Geschichte, Tradition und Erfahrung. Wir widmen sie allen Espresso-Liebhabern, die jeden Tag zu Hause das Barista-Ritual erleben möchten, welches Aufmerksamkeit in jedem Detail verlangt. Nur so entsteht echter italienischer Espresso mit „Crema naturale“ in der anspruchsvollen Tradition von Achille Gaggia. Die traditionelle Brühgruppe, das Drei-Wege-Magnetventil und der professionelle Filterhalter sorgen für absolute Kontrolle bei der Espressozubereitung. Die Profi-Dampflanze gewährleistet den perfekten Milchschaum für Ihre Cappuccini. Stilvoll gestaltet, komplett Made in Italy.

## HIGHLIGHTS & FEATURES

### PROFESSIONELLER VERCHROMTER MESSING FILTERHALTER

Gleich in Konstruktion, Größe und Durchmesser gewährleistet der Filterhalter die gleiche Arbeitsweise einer professionellen Maschine, also die perfekte Ausgangslage für großartige Qualität in der Tasse. Die schwere verchromte Messing Brühgruppe und der Filterhalter sorgen für eine gleichmäßige und stabile Temperatur während des gesamten Brühprozesses.

### DREIWEGE MAGNETVENTIL

Das Dreiwege-Magnetventil entlastet den Filterhalter sofort nach dem Brühvorgang. Vorhandenes Restwasser läuft damit über das geöffnete Ventil aus dem Filterhalter und gelangt in die Tropfschale.

Dadurch bleiben die Kaffeepads relativ trocken und der Filterhalter ist leicht zu reinigen.

### TRADITIONELLER GAGGIA BOILER

Dieser sorgt für hervorragende Espressoqualität dank der konstanten Temperatur während des gesamten Brühprozesses. Die 15-bar-Pumpe presst das heiße Wasser unter hohem Druck durch den gemahlene Kaffee, um eine perfekte Crema mit ausgezeichneter Extraktion zu schaffen – eben den echten italienischen Espresso.

### PROFESSIONELLE EDELSTAHL DAMPFLANZE MIT 2 DAMPFDÜSEN

Die perfekte Art, die Milch aufzuschäumen und einen traditionellen cremigen Cappuccino zu Hause zu genießen – wie in einer italienischen Bar.

### NEUE INTUITIVE BENUTZEROBERFLÄCHE

Die traditionellen Rocket Tasten und Kontroll-LEDs für Ein- / Ausschalten, Espressozubereitung und Dampfausgabe, ermöglichen Ihnen die vollständige Kontrolle über die jeweilige Funktion.

### DESIGN BIS INS LETZTE DETAIL

Das neue Design soll Ihr Barista-Erlebnis zu Hause noch weiter bereichern: eine neue Seitenform, die den Füllstand im Wassertank gut sichtbar macht, eine neu konstruierte Tropfschale zur Verbesserung der Stabilität während des Brühvorgangs und ein kultiger Siebträger mit der klassischen Gaggia Signatur „G“.

### 3 SIEBE FÜR KAFFEE UND PODS

Die neue Gaggia Classic hat drei verschiedene Siebe im Lieferumfang: Ein Filter „Crema Perfetta“ für ein oder zwei Tassen, damit Sie schon beim ersten Gebrauch einen perfekten Espresso genießen können. Zwei weitere herkömmliche Siebe (eine Tasse/Pods; zwei Tassen) stehen für den professionellen Gebrauch bereit.

### TASSENABSTELLFLÄCHE

Mit diesem praktischen Detail können Sie Ihre Espressotassen und Gläser direkt auf der neuen CLASSIC abstellen – immer griffbereit und bequem verstaut, ohne zusätzlich Platz zu beanspruchen.

Aufbau	
Maße Breite x Höhe x Tiefe	230 x 380 x 240 mm
Gewicht	7,3 kg
Dampflanze	Professioneller Edelstahl, 2 Dampflitzen
Gehäuse/Front	Gebürsteter Edelstahl
Wassertank	2,1 L
Elektrische Eigenschaften	
Stromversorgung	230V / 50Hz
Automatische Stand by Funktion	1850 W
Highlights	
Siebe im Lieferumfang	1 Crema Perfetta Filter (1-2 Tassen) 2 traditionelle Filter (1 Tasse/2 Pods; 2 Tassen)
Bedienoberfläche	Neue Rocket-Tasten und Kontroll-LEDs
Tassenabstellfläche	ja
Drei-Wege-Ventil	ja
Boiler	Traditioneller Gaggia Boiler
Pumpendruck	15 bar

## CLASSIC



Die Gaggia Classic ist in hochwertiger Edelstahlausführung erhältlich. Keine anderen Farben, keine anderen Oberflächen. Wie es sich für einen Klassiker gehört.

## CAREZZA DELUXE

Espressostradition seit 1938 - ein Siebträger ist eine Lebenseinstellung. Seit Jahrzehnten steht Gaggia, die erste serienmäßig gefertigte Espressomaschine für den Hausgebrauch, für puren italienischen Espresso. Elegante Details und erstklassige Oberflächen bestimmen das Gesamtbild. Hochwertige Technik und ausgefallene Design-Highlights bringen perfekten Espresso zu Ihnen nach Hause. Getreu dem Motto „tradizione in continua evoluzione“ vereint die neue Gaggia Carezza unser professionelles Erbe mit neuester Technologie. So kommen Sie in den Genuss eines bemerkenswerten italienischen Espressos, auf den auch der Gründer stolz gewesen wäre.

Aufbau	
Maße Breite x Höhe x Tiefe	230 x 380 x 240 mm
Gewicht	7,3 kg
Anzeige Wassertemperatur	ja
Entkalkungsanzeige	ja
Heißwasser- und Dampfdüse	Pannarello Edelstahl
Elektrische Eigenschaften	
Netzspannung	230 Volt
Leistung	1850 W
Wasservorrichtungen	
Boiler	Edelstahl
Anzahl Boiler	2
Wasseranschlüsse	
Wasserversorgung	Wassertank 1,5 L
Wasseranschluss	nein
Weitere Funktionen	
Bohnenbehälter	300 g
Satzbehälter	10 Tabs
2 Tassen gleichzeitig	ja

- Material Gehäuse ABS schwarz, Front Edelstahl Finish
- Doppelwandiger Siebträger mit 2 Ausläufen
- Pannarello Dampfdüse aus Edelstahl
- Siebträgerersatz für gemahlene Bohnen und E.S.E.-Pads
- Passiv beheizte Tassenabstellfläche
- Vorbrühen
- automatischer Standby ECO Modus
- Zubehör: Messlöffel



## LEGENDA BOLLINI



Die drehbare Milchschaumdüse schäumt in nur wenigen Sekunden Milch auf für perfekte Cappuccinos. Zudem gibt sie Heißwasser für Tee und andere heiße Getränke aus.



Von milder bis starken Intensität: Wählen Sie Ihren Espresso aus mit der perfekten Crema



Aktiver, beheizter Tassenwärmer



Schnelldampf Funktion. Sie reduziert die Zeit zwischen Kaffee- und Dampfausgabe auf wenige Sekunden.



Fach für Pulverkaffee (z.B. für Koffein- freien Kaffee)



Per Knopfdruck können Sie 7 voreingestellte Getränke innerhalb von wenigen Sekunden zubereiten



Separate Dampf- und Heißwasserdüse



Integriertes Mahlwerk mit einstellbarem Mahlgrad



Optidose zur individuellen Einstellung der Stärke Ihres Kaffees (7,0 g bis 10,5 g Mahlmenge)



Herausnehmbare Brühgruppe für problemlose und schnelle Reinigung



Keramikmahlwerk gewährt leisen Betrieb, hohe Leistungsfähigkeit und Beibehaltung aller Kaffee Eigenschaften.



höhenverstellbarer Produktauslauf



Dual Boiler System: Ein Boiler für die Kaffeezubereitung und einer für den Dampf- und Heißwasserkreislauf



Dank des integrierten und abnehmbaren Milchbehälters gelangt die zubereitete Milch in wenigen Sekunden in die Tasse.



Zwei „Crema perfetta“ Siebträger ermöglichen es, sowohl gemahlene Kaffee als auch Kaffeepads zu benutzen



Aus der Tradition der Gaggia Profi- Kaffeemaschinen: Der verchromte Messing-siebträger sorgt für das unvergleichliche Aroma echten italienischen Espressos.



Die Zubereitung eines leckeren Cappuccino ist durch den neuen automatischen Milchaufschäumer mit zyklon förmiger Kammer leichter als jemals zuvor. Er saugt die Milch direkt aus dem Milchbehälter, schäumt sie automatisch auf und leitet sie direkt in die Tasse. Durch die innovative, patentierte Zyklontechnik ist ein konstanter Milchfluss gewährleistet.



Tassenabstellfläche



„Crema perfetta“ Siebträger



Doppelwandiger „Crema perfetta“ Siebträger



Boiler Temperaturanzeige



Entkalkungsanzeige



Spezieller Siebträger Einsatz für E.S.E. Pads



## GRAN GAGGIA PRESTIGE

Die Gran Gaggia Prestige ist die perfekte Kombination aus Tradition, Qualität und Kaffeergebnis dank semiprofessionellem Siebträger. Das Edelstahl-Gehäuse unterstreicht das hochwertige & zeitlose Design. 950 Watt Leistung und 15 bar Pumpendruck garantieren eine optimale Crema. Der große, abnehmbare Wassertank fasst ein Volumen von 1,0 Liter. Der klassische Milchaufschäumer liefert innerhalb von Sekunden herrlichen Milchschaum für italienische Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato.

Aufbau	
Maße Breite x Höhe x Tiefe	256 x 315 x 447 mm
Gewicht	8,5 kg
Material Gehäuse	Edelstahl
Elektrische Eigenschaften	
Netzspannung	230 Volt
Leistung	1400 W
Wasservorrichtungen	
Boiler	Edelstahl
Anzahl Boiler	1
Wasseranschlüsse	
Wasserversorgung	Wassertank 1,5 L
Wasseranschluss	nein
Weitere Funktionen	
Bohnenbehälter	300 g
Satzbehälter	10 Tabs
2 Tassen gleichzeitig	ja

- Material Gehäuse ABS silber, Front Edelstahl Finish
- Profisiebträger „Crema Perfetta“ mit 2 Ausläufen
- Pannarello Dampfdüse aus Edelstahl
- Siebträgerersatz für gemahlene Bohnen und E.S.E.-Pads
- Passiv beheizte Tassenabstellfläche
- Edelstahlthermoblock
- automatischer Standby ECO Modus
- Zubehör: Messlöffel





# provenero

provenero GmbH  
Dornierstraße 6  
D-78256 Steißlingen

Tel. +49 7738 93843-0  
Fax +49 7738 93843-29

info@provenero.de  
technik@provenero.de

**[www.provenero.de](http://www.provenero.de)**