

GAGGIA®

Tradition in continuous evolution



Παράδοση στη διαρκή εξέλιξη

Eurogat®

ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΑΦΕ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΠΑΡ
COFFEE MACHINES & BAR EQUIPMENT

70 ΧΡΟΝΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ 4
70 YEARS' EXPERIENCE

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΜΙΑΣ ΠΕΤΥΧΗΜΕΝΗΣ ΠΟΡΕΙΑΣ 6
A HISTORY OF SUCCESSFUL OUTCOMES

ΕΝΑ BAR ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΑΣ 8
YOUR BAR AT HOME

ΠΑΡΑΔΟΣΗ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ 10
TRADITION, QUALITY AND RESEARCH

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΑΦΕ
AUTOMATIC COFFEE LINE 12

ACCADEMIA 14
BRERA 20
PLATINUM VISION 26
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ | *TECHNICAL FEATURES* 28

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΑΦΕ
TRADITIONAL COFFEE LINE 30

BABY TWIN 34
BABY CLASS 36
BABY DOSE 37
BABY 38
ESPRESSO DOSE 40
ESPRESSO COLOR 42
ESPRESSO PURE 43
EVOLUTION ESPRESSO 44
G103 45
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ | *TECHNICAL FEATURES* 46

ΣΕΙΡΑ ΜΥΛΩΝ ΑΛΕΣΗΣ
GRINDERS LINE 48

ΣΥΛΛΟΓΗ ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ GAGGIA
GAGGIA CUPS COLLECTION 49

ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
KITCHEN LINE 50

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ GAGGIA | *GELATIERA GAGGIA* 51

ΑΞΕΣΟΥΑΡ BARTISTA, ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ
BARTISTA ACCESSORIES, BARISTA AT HOME 52

ΠΑΤΗΤΗΡΙΑ | *TAMPERS* 53
ΔΟΧΕΙΑ ΧΤΥΠΗΜΑΤΟΣ ΚΛΕΙΣΤΡΟΥ | *KNOCK BOXES* 54
LATTE ART ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ | *LATTE ART AT HOME* 55
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ | *CLEANERS* 56





70 ΧΡΟΝΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ

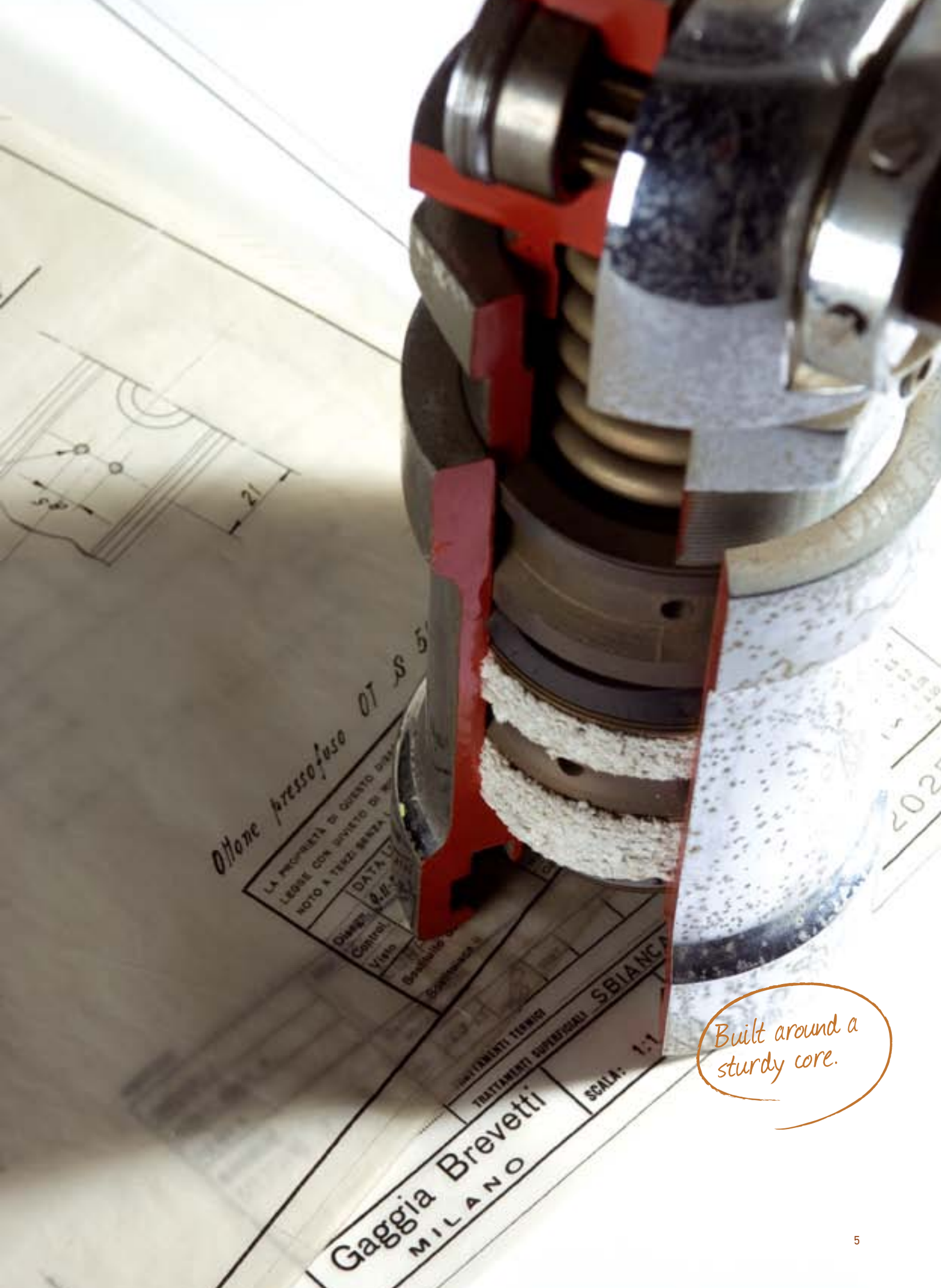
70 YEARS'EXPERIENCE

Η Gaggia έχει ταυτιστεί με την παράδοση στον καφέ espresso και την ποιότητα "made in Italy" σε όλο τον κόσμο.

Η ταυτότητα της Gaggia έχει βαθιές ρίζες, που γεννήθηκαν το 1938 χάρη στην επιχειρηματική ανησυχία του Achille Gaggia, του ιδρυτή του brand Gaggia. Σήμερα, το brand Gaggia έχει παρουσία σε περισσότερες από 70 χώρες παγκοσμίως.
Η ευφυής έμπνευση, το 1938, ήταν να εφαρμόσουν πίεση νερού στον αλεσμένο καφέ, ώστε το νερό που θα τον διαπερνούσε με πίεση, να συμπαρασύρει όλες τις γεύσεις και τα αρώματα, δημιουργώντας έναν πλούσιο αφρό, την "κρέμα".
Η Gaggia μετράει περισσότερα από 70 χρόνια εμπειρίας σε όλα της τα προϊόντα, των οποίων η ανάπτυξη ακολουθεί την εξέλιξη της τεχνολογίας και του ιταλικού design και πιστεύει ακράδαντα ότι η επιτυχία μιας επιχείρησης έγκειται στην ικανότητά της να δημιουργεί και να αναπτύσσει σχέσεις διαρκείας.
Καθημερινά, οι άνθρωποι της Gaggia εργάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε τα άτομα, οι συνεργάτες, οι διανομείς, όλοι όσοι πλαισιώνουν την Gaggia, να αισθάνονται ως ένα αναπόσπαστο κομμάτι ενός σπουδαίου project ανάπτυξης, εμφυσώντας αξία και ικανοποίηση σε οποιονδήποτε εργάζεται μέσα σε αυτό.
Μια θετική συμπεριφορά που προωθεί διαφάνεια, δικαιοσύνη και σεβασμό είναι μέρος της καθημερινής της δραστηριότητας... και τα αποτελέσματα την δικαιώνουν: τα τελευταία χρόνια, η Gaggia έχει ανανεώσει εξ ολοκλήρου την σειρά των προϊόντων της, επένδυσε περισσότερο στην έρευνα και ανάπτυξη, ανέπτυξε γεωγραφικά την διεθνή της παρουσία.

Gaggia has become synonymous with Espresso coffee tradition and quality made in Italy the world over.

Our identity has deep roots which were born in 1938 with the entrepreneurial adventure of Achille Gaggia, the founder of Gaggia's brand. Today our mark is present in more than 70 Countries worldwide.
The ingenious intuition, in 1938, was to apply water pressure to ground coffee so that water forced through the coffee extracted all its flavours and aromas, creating the rich foam, "crema".
Gaggia narrates more than 70 years of experience across its products whose development follows the evolution of technology and Italian design.
We believe greatly that the success of an enterprise is founded on its ability to create and develop lasting relationships.
Everyday we work in a way that our persons, our partners also, our distributors feel as an integral part of a great development project bearing value and satisfaction to anyone working in it.
A positive attitude promoting transparency, fairness and respect is part of our daily practice... and results prove us right: in the last few years Gaggia has renewed completely its range of products; increased its investments in research and development; increased its international geographical presence.


Ottone pressofuso
Gaggia Brevetti
MILANO
SCALA: 1:1
Built around a sturdy core.





Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΜΙΑΣ ΠΕΤΥΧΗΜΕΝΗΣ ΠΟΡΕΙΑΣ

A HISTORY OF SUCCESSFUL OUTCOMES

Η ιστορία αρχίζει στις 5 Σεπτεμβρίου του 1938, όταν ο Achille Gaggia κατοχύρωσε την πατέντα με αριθμό 365726: η σύγχρονη μηχανή καφέ espresso μόλις γεννήθηκε.

Η πραγματική επανάσταση που άλλαξε τον τρόπο παρασκευής του espresso, έλαβε χώρα το 1948, όταν ο Achille Gaggia κατοχύρωσε μια νέα πατέντα. Ενσωμάτωσε ένα ελατήριο σε ένα έμβολο που λειτουργεί με μοχλό. Το ελατήριο παρείχε την απαιτούμενη πίεση ώστε το νερό να περνάει μέσα από τον καφέ σε δεκαπέντε δευτερόλεπτα.
Η Gaggia ιδρύθηκε με σκοπό την παραγωγή επαγγελματικών μηχανών καφέ, εξ'ολοκλήρου χειροποίητες, έχοντας βαθιά τις ρίζες της στην παράδοση έως σήμερα. Κατά την διάρκεια της δεκαετίας του '50, το ιταλικό design απέκτησε ισχυρή παρουσία στην καθημερινή ζωή και οι μηχανές καφέ Gaggia, με το καθαρό τους design, σύντομα υιοθετήθηκαν από αρκετά μεγάλα και διακεκριμένα ιταλικά, αγγλικά και αμερικάνικα bars. Ιδιαίτερα δύο από αυτά, το America και το Ondolux αποτέλεσαν πρότυπα του τρόπου ζωής του '50. Η dolce vita ξεκινάει με την απόλαυση ενός πραγματικού ιταλικού espresso στο διάσημο bar Motta στο Μιλάνο ή σε μερικά καφέ στην Via Veneto στην Ρώμη ή στο πολύ γνωστό καφέ Sirocci στο Λονδίνο.
Οι μηχανές καφέ espresso Gaggia συνέχισαν να παράγονται και να ανανεώνονται μέσα στα χρόνια έως ότου ο Achille Gaggia αποφάσισε να προσφέρει την απόλαυση ενός καφέ espresso στο σπίτι, αναζητώντας τρόπο για να δημιουργήσει μια μικρή μηχανή καφέ espresso με όλα τα χαρακτηριστικά μιας επαγγελματικής, ικανή να παρασκευάζει espresso με κρέμα.
Το 1952 παρουσιάζεται η Gilda. Θα μπορούσε να θεωρηθεί η πρώτη προσπάθεια δημιουργίας μιας οικιακής μηχανής καφέ espresso και το πρώτο βήμα προς την, βιομηχανικής κλίμακας, παραγωγή οικιακών μηχανών καφέ espresso.

The story begins on September 5th 1938 when Achille Gaggia filed the patent no. 365726: the modern coffee machine is born.

The real revolution that changed the way espresso was made, happened in 1948 when Achille Gaggia filed a new patent. He incorporated a spring into a lever-operated piston. The spring provided the pressure and it was this pressure that forced the water through the coffee in fifteen seconds.
Gaggia was founded on production of professional coffee machines, completely hand made which has remained deeply rooted in its tradition till now. In the fifties the Italian design entered every days life and also Gaggia's machines with their clean design were soon adopted by several large and prominent Italian, English and American bars. Especially two of them, America and Ondolux that became icons of the 50's life-style. La dolce vita starts from tasting a real Italian Espresso in the famous bar Motta in Milan or in some coffee-shop of Via Veneto in Rome or in prominent coffee-shop Sirocci in London.
Gaggia coffee machines are renewed over the years till Achille Gaggia decided to give home the espresso pleasure studying a way to realize a small coffee machine with all the features of a professional one, able to deliver an Espresso with crema.
In 1952 the Gilda was introduced. It may be considered the first attempt at creating an home espresso machine and the first step towards industrial-scale production of domestic coffee machines.



1938

Ο Achille Gaggia κατοχύρωσε την πατέντα N° 365726.

Achille Gaggia filed the patent no. 365726.



1948

Ιδρύεται η εταιρεία Gaggia Brevetti.

The company Gaggia Brevetti is founded.



1953

Εμπορική έκθεση Μιλάνου: αρχίζει η διεθνής ανάπτυξη.

Milano trade show: international growth begins.



1954

Μπαρ Sirocci: και στο Λονδίνο, ο καλύτερος ιταλικός espresso σερβίρεται από Gaggia.

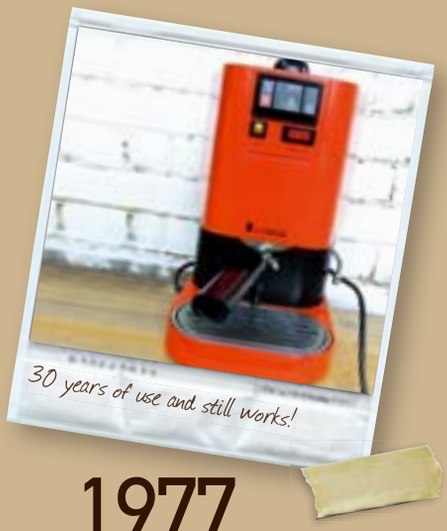
Sirocci Bar: also in London the best Italian espresso is served by Gaggia.



1964

Η ανάπτυξη νέων επαγγελματικών προϊόντων εκτοξεύει στα ύψη το brand Gaggia.

The development of new professional products boosts the brand Gaggia.



1977

Έπειτα από αρκετά χρόνια μελέτης και δοκιμών, η Gaggia παρουσιάζει την πρώτη μηχανή καφέ για οικιακή χρήση με επαγγελματικό group και κλείστρο, και χωρίς να απαιτείται σύνδεση στο δίκτυο.

After several years of studies and tests Gaggia launches the first coffee machine for home using with professional group and filter holder but without water connection.



1991

Η Gaggia παρουσίασε την Classic, ένα μοντέλο που ακόμη και σήμερα παραμένει best seller παγκοσμίως.

Gaggia launched the Classic that today is still a best seller all over the world.



1999

Η Gaggia παρουσίασε την πρώτη υπεραυτόματη μηχανή καφέ.

Gaggia launched the first fully automatic coffee machine.



2010

Accademia Gaggia: το νέο σημείο εκκίνησης.

Accademia Gaggia: the new starting point.





ΕΝΑ BAR ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΑΣ

YOUR BAR AT HOME

Μπείτε στον κόσμο της Gaggia... απολαύστε έναν πραγματικό espresso χωρίς να επισκευθείτε ένα café.

Το 1977 η Gaggia, με το λανσάρισμα της Baby Gaggia, προχωρεί στην βιομηχανική παραγωγή οικιακών μηχανών καφέ. Ήταν θέμα χρόνου, η Baby Gaggia, να γίνει η μηχανή καφέ με τις περισσότερες πωλήσεις και ένα σύμβολο κοινωνικού γοήτρου. Ακόμη και σήμερα, το όνομα Baby Gaggia δημιουργεί συνειρμούς σε σχέση με την ιστορία του χώρου των κατασκευαστών μηχανών καφέ και την απόλυτη ποιότητα των προϊόντων.
Οι μηχανές καφέ Gaggia έχουν εξελιχθεί μέσα στις δεκαετίες σε τελείως αυτόματες μηχανές που, με το άγγιγμα ενός πλήκτρου, ενεργοποιείται η διαδικασία άλεσης, δοσομέτρησης και παρασκευής ενός θεσπέσιου καφέ espresso.
Η Gaggia, είναι ο πραγματικός πρωταγωνιστής στον χώρο των μηχανών καφέ, ικανός να ικανοποιήσει την οποιαδήποτε επιθυμία για καφέ μέσα από την ολοκληρωμένη της ποικιλία: από τις παραδοσιακές μηχανές καφέ έως και τις υπερ-αυτόματες ή τις μηχανές καφέ με κάψουλα.
Παράδοση, εμπειρία, υψηλή ποιότητα και καινοτομία, έρευνα και τεχνολογική ανάπτυξη είναι οι αξίες που αντιπροσωπεύει η Gaggia παγκοσμίως.
Έπειτα από 70 χρόνια, η αποστολή της Gaggia έχει παραμείνει σταθερά η ίδια: να προσφέρει τη μοναδική ευχαρίστηση ενός αυθεντικού ιταλικού καφέ espresso παρασκευασμένου με μια από τις μηχανές καφέ espresso της Gaggia.
Το κάθε μοντέλο της σειράς διαθέτει διαφορετικά χαρακτηριστικά έτσι ώστε ο καθένας να μπορεί να επιλέξει την μηχανή που ανταποκρίνεται καλύτερα στις ανάγκες του σε σχέση με τον σχεδιασμό, την πρακτικότητα και την τεχνολογία.

Enter the world of Gaggia... have a real espresso without going to a coffee shop.

In 1977 Gaggia went into industrial production of domestic espresso machines with the debut of Baby Gaggia, which was soon to become the best-selling machine and a status symbol. Still today the name Baby Gaggia evokes the history of the coffee maker market and the absolute quality of products. Gaggia coffee machines have evolved over the decades to a fully automated mechanism which, at the touch of a button, activates the grinding, dosing and brewing of a delicious espresso coffee.
Gaggia is a real protagonist of the coffee machines market, able to satisfy any desire for coffee with its complete range: from the traditional coffee machines, to the fully automatic ones or with capsule system. Tradition, experience, high quality and innovation, research and technological development are the values that represent Gaggia around the world.
After 70 years the mission of Gaggia has remained unchanged: offer a unique pleasure of an authentic Italian Espresso coffee made with one of the Gaggia's coffee machines.
Every model presents different features so that everyone can choose the machine made to best meet the needs in terms of design, practicalness and technology.





ΠΑΡΑΔΟΣΗ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ

TRADITION, QUALITY AND RESEARCH

Ιστορία και παράδοση, ιδέες και καινοτομία, έρευνα και ανάπτυξη, διεθνές δίκτυο: όλα αυτά τα στοιχεία καθιστούν την Gaggia έναν ειδικό στον espresso με διαρκή ανάπτυξη.

Η δέσμευση της Gaggia στοχεύει στην συνεχή συγχώνευση παράδοσης και καινοτομίας. Οι μηχανές σχεδιάζονται και κατασκευάζονται ολοκληρωτικά στα κέντρα ανάπτυξης της εταιρείας στην Ιταλία και αντιπροσωπεύουν το αποτέλεσμα μιας σταθερής διαδικασίας τεχνολογικής και στιλιστικής έρευνας, που προσφέρει καινοτομικές λύσεις, ικανές να προβλέψουν τις ανάγκες των επαγγελματιών, ερμηνεύοντας τις επιθυμίες του λάτρη του καφέ espresso παγκοσμίως. Η ταυτότητα της Gaggia έχει βαθιές ρίζες που έχουν δώσει με το πέρασμα του χρόνου τους καρπούς τους. Τώρα, όπως πάντα, το μήνυμά της στοχεύει στην προώθηση του καλύτερου καφέ espresso παγκοσμίως μέσα από διαρκείς καινοτομίες, κατοχυρωμένες ευρεσιτεχνίες και ανωτάτου επιπέδου τεχνικές λύσεις. Αυτές οι ρίζες αναπτύσσονται και δυναμώνουν από μόνες τους.
Σήμερα, ο μεγάλος σεβασμός για την παράδοση συνεχίζεται, αποτελώντας την κύρια πηγή έμπνευσης για την δράση της και την μετάδοση της έννοιας "made in Italy" παγκοσμίως.

History and tradition, ideas and innovation, research and development, international distribution: all these elements make Gaggia an espresso specialist growing continuously.

Our engagement aims to merge continuous tradition and innovation. Our machines are designed and manufactured totally in our development centres in Italy and represent the result of a constant process of technological and stylistic research to offer innovative solutions able to anticipate the needs of professionals, interpreting the desires of espresso coffee lovers worldwide. Our identity has deep roots which have revealed in the course of time their fruits. Now as always, our message is addressed to the promotion of the best espresso coffee worldwide through continuous innovations, patents and state-of-the-art technical solutions. These roots grow and strengthen themselves.
Today, the deep respect for tradition goes on inspiring our activity and is the main source of inspiration in transmitting the made in Italy worldwide.



Extreme attention to details

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΑΦΕ

AUTOMATIC COFFEE MACHINES

Στολίστε το σπίτι σας με ένα αριστούργημα: την πιο πρόσφατη δημιουργία των υπερ-αυτόματων μηχανών καφέ από την σειρά της Gaggia.

Απλώς πιέστε ένα πλήκτρο και οι υπερ-αυτόματες μηχανές καφέ αλέθουν τους κόκκους καφέ, ρυθμίζουν την σωστή ποσότητα, διανέμουν τον καφέ κατευθείαν στα φλιτζάνια και διοχετεύουν σε ειδικό μέρος τα υπολείμματα καφέ. Κάθε μοντέλο διαθέτει διαφορετικά χαρακτηριστικά έτσι ώστε να καλύπτουν κάθε ανάγκη σε σχέση με τον σχεδιασμό, την πρακτικότητα και την τεχνολογία.

Take a masterpiece home with you: the latest generation of the fully automatic machines from the Gaggia range.

Just press a button and Gaggia's automatic coffee machines grind the beans, measure the right amount, deliver the coffee straight into the cups and discharge the used ground. Every model presents different features to meet every needs in terms of design, practicalness and technology.




GAGGIA
Just a click to have
a perfect Espresso!



ΚΑΤΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ESPRESSO

ESPRESSO AND MORE

Εκφραστείτε, απολαύστε την ευχαρίστηση να παίζετε με ένα αριστούργημα της τεχνολογίας, του σχεδιασμού και της πολυτελούς λεπτομέρειας, δημιουργώντας καθημερινά τον espresso που επιθυμείτε... και ακόμα περισσότερα!

Η Accademia της Gaggia θα σας μετατρέψει σε έναν πραγματικό barista έτοιμο να ικανοποιήσει οποιαδήποτε επιθυμία δική σας, της οικογένειάς σας ή των καλεσμένων σας.
Ristretto, espresso, caffe lungo, espresso macchiato, cappuccino, cappuccino ελαφρύ, cappuccino δυνατό, latte macchiato, caffelatte, ζεστό γάλα, τσάι, τσάι με βότανα: θα είναι έτοιμα σε λίγα δευτερόλεπτα με την Accademia της Gaggia.
Τα τέλεια και γρήγορα αποτελέσματα διασφαλίζονται από δύο ξεχωριστά boilers, που αντιστοιχούν, το ένα στην παραγωγή espresso και, το άλλο, στον ατμό/νερό, και από το εξωτερικό δοχείο γάλακτος, το οποίο είναι πλήρως ενσωματωμένο στο design της μηχανής.

Express yourself, enjoying the pleasure of playing with a masterpiece of technology, design and precious details, creating everyday the espresso as you wish... and much more!

Accademia Gaggia will make you a real barista able to satisfy any desire of yours, your family or your guests.
Ristretto, espresso, caffè lungo, espresso macchiato, cappuccino, cappuccino light, cappuccino strong, latte macchiato, caffelatte, hot milk, tea, herbal tea: will be ready in few seconds with Accademia Gaggia.
The perfect and quick results are assured by 2 separate boilers, one for espresso circuits and one for steam/water, and the integrated auto-cappuccino jar.

ademia



Espresso ristretto....



creamy Cappuccinos



Tea!





Αμετάβλητη ομορφιά που παντρεύει το μοντέρνο με την παράδοση: η Accademia της Gaggia διαθέτει λιτές, κομψές και διακριτικές γραμμές που έχουν σχεδιαστεί με στόχο να παραμείνουν διαχρονικές, απαλλαγμένες από τις τάσεις της μόδας.

Ένας μελετημένος συνδυασμός υλικών προσδίδει στο προϊόν στοιβαρή, σταθερή εμφάνιση: ένας πίνακας ελέγχου από ματ ανοξείδωτο ατσάλι που δεν επιτρέπει να δημιουργηθούν δαχτυλιές , μεταλλικό σώμα με μοναδικά μαύρα ματ καλύμματα στα πλαϊνά, και όμορφο πλαίσιο και δοχείο υπολειμμάτων από γυαλιστερό ατσάλι.

Immutable beauty blending modernity and tradition: Accademia Gaggia has clean, elegant and distinctive lines that were designed to outlive fads and trends.

A skillful combination of materials gives the product a strong, solid appearance: a fingerprint-proof brushed steel front panel, a metal body with an exclusive matte black coating on the sides, and a beautiful polished steel frame and drip tray.



Espresso "à la carte"

Espresso "à la carte"






Χάρη στο απλό και σχεδόν διαισθητικό μενού προγραμματισμού της Accademia, οι επτά διαφορετικές επιλογές ροφημάτων μπορούν να προσαρμοστούν πολύ εύκολα, σύμφωνα με τις προσωπικές απαιτήσεις ή τα standards κάθε επιχείρησης. Επίσης, οι πελάτες έχουν τη δυνατότητα να αλλάζουν τις κύριες προεπιλεγμένες ρυθμίσεις κατευθείαν από τον πίνακα επιλογής ροφημάτων που βρίσκεται στην μπροστινή όψη της μηχανής, χωρίς να χρειαστεί να ακυρώσουν τις προσωπικές τους επιλογές. Με τον τρόπο αυτό, μπορείτε να απολαμβάνετε καθημερινά τον αγαπημένο σας espresso, ενώ οι καλεσμένοι σας μπορούν να επιλέξουν οτιδήποτε επιθυμούν "a la carte": από ένα σύντομο espresso έως έναν cappuccino ή έναν cappuccino με περισσότερο γάλα, έναν latte macchiato με λίγο κρέμα κλπ.

Ανάλογα με το ρόφημα μπορείτε να προσαρμόσετε: το άρωμα, το σώμα και την θερμοκρασία του καφέ, την ποσότητα του καφέ και του γάλακτος, την παρασκευή καφέ, ακόμα και το επίπεδο αφρογάλακτος.

Η Accademia σας προσφέρει όλα τα μυστικά ενός επαγγελματία barman ή barista.

Thanks to the intuitive and simple Accademia Gaggia programming menu, it will be very easy to customize the 7 beverage selections available, according to personal taste. In the same time the customers are free to change the major pre-set selections directly from the multi-beverage frontal panel without cancel their personal choice. That way, you can always enjoy your favorite espresso each day, and your guests can choose whatever they want "a la carte": from a short espresso to a cappuccino or cappuccino with more latte, latte macchiato with light foam, etc.

Depending on beverage you can customize: aroma, body and temperature of the coffe, the lenght of the coffee and milk, pre-brewing and also the milk frothing level.

Accademia Gaggia offers you all the secrets of a professional barman.

Επαγγελματικά αποτελέσματα και eco-νοημοσύνη

Professional results and Eco-intelligence






Η Gaggia πάντα προσπαθεί σκληρά για να πετύχει σταθερή απόδοση και ποιότητα σε κάθε προϊόν, και η Accademia ενσωματώνει αρκετές τεχνολογίες που έχουν σχεδιαστεί για να διασφαλίζουν τα παραπάνω χαρακτηριστικά: ενσωματωμένο μύλο άλεσης με κεραμικά μαχαίρια, σύστημα optiaroma, espresso plus (ESP). Όπως όλα τα νέα προϊόντα Gaggia, κάθε μέρος της Accademia Gaggia είναι προσεκτικά σχεδιασμένο για να εξοικονομεί ενέργεια. Για την ακρίβεια, η Accademia είναι ένα προιόν ενεργειακής κλάσης "A" (εναρμονισμένης με το Swiss voluntary Energy Labelling Regulation – FEA agreement), σε κατάσταση stand-by η ενεργειακή κατανάλωση είναι λιγότερη από 1 W. Επιπρόσθετα, παρέχεται η δυνατότητα να απενεργοποιήσετε ένα από τα δύο boilers, ανάλογα με την χρήση.

We strive to achieve constant performance and quality in every product, and Accademia Gaggia features several technologies designed to ensure them: an integrated ceramic grinder, the opti-aroma system, and the Espresso plus system.

Like all new Gaggia products, each component of Accademia Gaggia was also carefully designed to save energy. In fact, Accademia Gaggia is a Class A product (according to Swiss voluntary Energy Labelling Regulation - FEA agreement), in stand-by mode the energy consumption is less than 1 watt and it comes with an Eco-mode system that makes it possible to deactivate one of the two boilers provided, depending on typical use.

Απόλυτη καθαριότητα

Extreme cleanliness






Όλα τα μέρη της μηχανής είναι αποσπώμενα και μπορούν να πλυθούν: από την μονάδα εκχύλισης καφέ έως το δοχείο υπολειμμάτων, την δεξαμενή νερού και το δοχείο γάλακτος. Για να διασφαλιστεί απόλυτη καθαριότητα, η Accademia διαθέτει αρκετούς προ-ρυθμισμένους αυτόματους κύκλους καθαρισμού για τους κύκλους παρασκευής γάλακτος και καφέ, όπως επίσης και ένα πρόγραμμα αφαλάτωσης που ενεργοποιείται από έναν εσωτερικό μετρητή έπειτα από συγκεκριμένο αριθμό λίτρων νερού που θα χρησιμοποιηθούν.

Each separate element can be removed and washed: from the dispensing unit inside to the coffee grounds drawer, water reservoir, and milk carafe. To ensure complete cleanliness, Accademia Gaggia also has several preset automatic washing cycles for the milk and coffee circuits, as well as a descaling program that an internal counter automatically triggers after a certain number of liters of water are used.

Designed to save energy



Μηχανή ενεργειακής κλάσης "A" και κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση stand-by, λιγότερη από 1 W

"Class A" machine and less than 1W energy consumption in stand-by mode


Accademia
GAGGIA

ACCADEMIA

Η Accademia της Gaggia θα σας μετατρέψει σε πραγματικό barista έτοιμο να ικανοποιήσει την οποιαδήποτε επιθυμία: από έναν παραδοσιακό espresso έως έναν cappuccino με πλούσια κρέμα...και ακόμα περισσότερα!

Accademia Gaggia will make you a real barista able to satisfy any desire: from the traditional espresso to a creamy cappuccino... and much more!







ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ, ΜΙΚΡΗ, ΜΕ ΣΤΥΛ

FUNCTIONAL, COMPACT, STYLISH

Το μενού λειτουργίας έχει μελετηθεί έτσι ώστε να παρέχεται άμεση πρόσβαση σε όλες τις λειτουργίες και επιλογές.

Με τον τρόπο αυτό, ο χρήστης μπορεί να επιλέξει το άρωμα του καφέ, να ρυθμίσει την ποσότητα του αλεσμένου καφέ για κάθε φλιτζάνι (από 7 γρ. έως 10,5 γρ.) και να αποθηκεύσει στην μνήμη της μηχανής την δόση, με το άγγιγμα απλώς και μόνο ενός πλήκτρου. Το καινοτομικό Adapting System (αυτόματη ρύθμιση των στροφών του μύλου άλεσης καφέ που εγγυάται την επιλεγμένη ποσότητα αλεσμένου καφέ σε οποιοδήποτε χαρμάνι) που έχει προστεθεί στην μηχανή, βελτιστοποιεί σε λίγους κύκλους, ακόμα και αλλάζοντας το χαρμάνι καφέ, την εκχύλιση του καφέ.
Η Brera της Gaggia δημιουργήθηκε δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην εξοικονόμηση ενέργειας: το μοντέλο ανήκει στην ενεργειακή κλάση "A" (according to Swiss voluntary Energy Labelling Regulation, FEA agreement) και σε κατάσταση stand-by, η κατανάλωση ενέργειας των μηχανών είναι λιγότερη από 1 W.

The operation interface was studied to give an immediate access to all functions and options.

In this way the user can select the aroma of coffee regulating the amount of ground coffee for each cup (from 7g to 10,5g) and memorize the dose at the mere twist of a button.The innovative Adapting System consents to the machine, even changing a coffee blend, to optimize in a few cycles the extraction of coffee.
Gaggia Brera was created with a special attention to energy saving: the model can be classified in A class (according to Swiss voluntary Energy Labelling Regulation, FEA agreement) and in standby mode the electric power consumption of the machines is less than 1 Watt.

Brera





Με ένα απλό άγγιγμα η Gaggia Brera προσφέρει την απόλαυση ενός espresso.
Η παράδοση συναντάει την σύγχρονη τεχνολογία με γνώμονα πάντοτε την ικανοποίηση κάθε ανάγκης με εύκολο τρόπο.

In one simple touch Gaggia Brera donates the pleasure of a cup of espresso.
The tradition meets the modern technology to satisfy every need easily.



Εύκολος προ-γραμματισμός και χειρισμός

Easy to programme and manage




- Το εύκολο μενού επιτρέπει την ρύθμιση των λειτουργιών με έναν σχεδόν διαισθητικό τρόπο.
- Είναι εξοπλισμένη με λειτουργία επιλογής έντασης του αρώματος: ελαφρύ, μέτριο, βαρύ (optidose).
- Το δοχείο κόκκων καφέ είναι σχεδιασμένο με τέτοιον τρόπο ώστε να διατηρεί το άρωμα.
- Τα κεραμικά μαχαίρια του μύλου εξασφαλίζουν αθόρυβη λειτουργία και σταθερή απόδοση.

- *The easy interface allows to set the functions in an intuitive way*
- *It is fitted with an aroma selection system (optidose)*
- *The coffee beans container is made to preserve aroma*
- *The ceramic coffee grinder guarantees silent functioning and constant performance*

Εύκολος καθαρισμός και συντήρηση

Comfortable cleaning and maintenance




- Η ενότητα παρασκευής καφέ είναι αποσπώμενη και μπορεί να πλυθεί: η δεξαμενή νερού και το δοχείο κόκκων καφέ μπορούν να αφαιρεθούν από την μπροστινή όψη της μηχανής.
- Εύκολος καθαρισμός και συντήρηση.
- Διενεργείται αυτόματος κύκλος καθαρισμού με την ενεργοποίηση της μηχανής και πριν να τεθεί η μηχανή σε λειτουργία stand-by.
- Θέση θέρμανσης φλιτζανιών στο επάνω μέρος της μηχανής.

- *The brewing group is removable and washable; the water tank and the coffee ground container are frontally extractable*
- *Comfortable cleaning and maintenance*
- *There is an automatic cleaning cycle after the switching on and before the stand by mode*
- *Top cup plate*

Πολλαπλών χρήσεων και αξιόπιστη

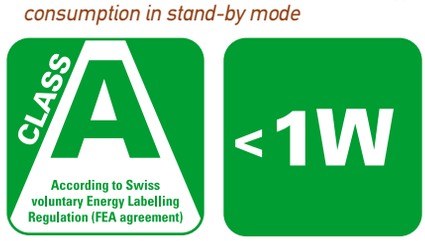
Versatile and reliable




- Ο χρήστης μπορεί να χρησιμοποιήσει κόκκους καφέ ή αλεσμένο καφέ.
- Χάρη στον επιλογέα ζεστού νερού-ατμού, παρέχεται η δυνατότητα χρήσης ατμού για προετοιμασία cappuccino με πλούσια κρέμα ή ζεστού νερού για τσάι και άλλου είδους ροφήματα.
- Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα στο φλιτζάνι, μπορείτε να τροποποιήσετε τον βαθμό άλεσης.
- Ο εκροέας είναι ρυθμιζόμενος στο ύψος.

- *The final user can use coffee beans or ground coffee*
- *Thanks to a central knob it is possible to use a steamer to prepare a creamy cappuccino or to supply hot water for infusion or tea*
- *To optimize the result in the cup it is possible to modify the grade of grinding*
- *The dispensing head is adjustable in height*

- Μηχανή "A" ενεργειακής κλάσης και κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση stand-by λιγότερη από 1 W.
- *"Class A" machine and less than 1W energy consumption in stand-by mode*




GAGGIA

GAGGIA Brera

Η απλότητα ενός και μόνο αγγίγματος. Περισσότερα από 70 χρόνια παράδοσης Ιταλικού Espresso. Η μοναδική απόλαυση ενός διαλείμματος για καφέ. Όλα αυτά είναι η Gaggia Brera.

The simplicity of a single touch. More than 70 years of Italian Espresso tradition. The unique pleasure of a coffee break. All this is Gaggia Brera.






GAGGIA

PLATINUM Vision

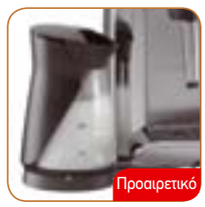
Το κορυφαίο μοντέλο της σειράς - χάρη στην μοναδική του οθόνη αφής - Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία ή πλοηγηθείτε στο μενού προγραμματισμού αγγίζοντας απλώς την μοναδική οθόνη αφής. Με ελαφρά πίεση του πλήκτρου "μετακίνηση φλιτζανιού" σας δίνεται επίσης η δυνατότητα να προσαρμόσετε το ύψος της σχάρας και του δοχείου υπολειμμάτων επιτρέποντας με τον τρόπο αυτό την χρήση διαφορετικού μεγέθους φλιτζανιών.

The top model of the range – thanks to its exclusive touch-screen – Select the desired function or enter the programming menu simply touching the exclusive touch-screen. With a light press of the "cup lift" button it is also possible to adjust the height of the drip tray allowing the use of different sizes of cups.























Τεχνικά Χαρακτηριστικά *Technical features*	**ACCADEMIA**	**BRERA**
Ισχύς *Power supply*	230V 50Hz 1500 W 120V 60Hz 1500W	230V 50Hz 1400W 120V 60Hz 1250W
Ενεργειακή κατανάλωση σε κατάσταση stand-by *Stand-by – energy consumption*	< 1 W	< 1 W
Class A (Σύμφωνα με τον κανονισμό Swiss Voluntary Energy Labelling, FEA agreement) *Class A (According to Swiss voluntary Energy Labelling Regulation, FEA agreement)*	•	•
Πίεση αντλίας *Pump pressure*	15 bar	15 bar
Ενότητα παρασκευής καφέ *Brewing group*	Αποσπώμενη *Removable*	Αποσπώμενη *Removable*
Οθόνη *Interface*	Έγχρωμη οθόνη TFT, πίνακας πολλαπλών επιλογών ροφημάτων *Display TFT in colour, multi-beverage control panel*	Ηλεκτρονική / LED *Electronic / LED*
Μενού ροφημάτων και συντήρησης *Beverages and maintenance menu*	•	
Φωτεινές ενδείξεις *Indicator lights*		•
Βραστήρας *Boiler*	2 ανεξάρτητοι βραστήρες από ανοξείδωτο ατσάλι *2 indipendent S/S boilers*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*
Δοχείο νερού *Water tank*	Αποσπώμενο *Removable*	Αποσπώμενο *Removable*
Χωρητικότητα δοχείου νερού *Water tank capacity*	1,6 lt	1,2 lt
Χωρητικότητα δοχείου κόκκων καφέ *Coffee beans container capacity*	350 gr	250 gr
Μύλος με κεραμικά μαχαίρια *Ceramic coffee grinder*	•	•
Ρυθμιστής μύλου *Grind regulator*	8 επιλογές *8 selections*	5 επιλογές *5 selections*
Gaggia Adapting System	•	•
Αλεσμένος καφές ανά φλιτζάνι *Ground coffee per cup*	7-10,5 g	7-10,5 g
Optidose	•	•
Επιλογή αλεσμένου καφέ *Pre-ground coffee option*	•	•
Σύστημα προ-εκχύλισης *Pre-brewing*	•	•
Espresso plus system ESP	•	
Rapid steam	•	•
Δοχείο κόκκων καφέ *Coffee grounds container*	Αποσπώμενο *Removable*	Αποσπώμενο *Removable*
Χωρητικότητα δοχείου κόκκων καφέ *Coffee grounds container capacity*	16	8
Παρασκευή καφέ *Coffee delivery*	1 ή 2 φλιτζάνια καφέ ταυτόχρονα *1 or 2 coffee simultaneously*	1 ή 2 φλιτζάνια καφέ ταυτόχρονα *1 or 2 coffee simultaneously*
Ακροφύσιο ζεστού νερού και ατμού *Hot water and steam output*	•	•
Pannarello *Cappuccino accessory*		Μεταλλικό Pannarello *Metal Pannarello frother*
Auto-cappuccino system	•	
Εξωτερικό δοχείο γάλακτος, πλήρως ενσωματωμένο στο design της μηχανής *External milk jar, integrated in the machine design*	•	
Χωρητικότητα δοχείου γάλακτος *Capacity milk jar (net)*	0,6 lt	
Ρύθμιση αφρογάλακτος *Milk frothing setting*	Με δυνατότητα προγραμματισμού *Programmable*	
Δυνατότητα προγραμματισμού ποσότητας γάλακτος ανά φλιτζάνι *Programmable milk quantity in cup*	•	
Δυνατότητα προγραμματισμού θερμοκρασίας παρασκευής καφέ *Programmable coffee brewing temperature*	•	
Δυνατότητα προγραμματισμού καθορισμένης ποσότητας καφέ στο φλιτζάνι *Programmable coffee quantity in cup*	•	
Προσαρμοζόμενος διανομέας καφέ *Adjustable dispensing head*	•	•
Σχάρα υπολειμμάτων με ρυθμιζόμενο ύψος *Adjustable drip tray*		
Ενεργή επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών *Active cup warming plate*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*	
Επιφάνεια φλιτζανιών *Cup plate*		•
Ηλεκτρονικά ρυθμιζόμενο σε ύψος δοχείο υπολειμμάτων *Electronic adjustable drip-tray high*		
Διαστάσεις εκ. (ΠxΥxΒ) *Size cm. (LxHxD)*	28,2 x 38,5 x 42,8	25,6 x 31,5 x 44,7
Βάρος *Weight*	17 kg	8,5 kg
Τελείωμα μπροστινής όψης *Front panel finish*	Ανοξείδωτο ατσάλι anti-touch *Stainless steel, finger print proof*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*
Εξωτερικό περίβλημα *Bodywork*	Μέταλλο, ανοξείδωτο ατσάλι *Painted metal / S/S*	ABS
Χρώμα *Available*	Μαύρο *Black*	*Μαύρο* *Black*
Καθαρισμός του κύκλου παρασκευής καφέ *Coffee circuit rinsing*	Αυτόματος *Automatic*	Αυτόματος *Automatic*
Κύκλος καθαρισμού του κυκλώματος γάλακτος *Milk circuit cleaning cycle*	Αυτόματος *Automatic*	
Σύστημα αυτό-καθαρισμού μέσα από σωλήνες που υπάρχουν αποκλειστικά για αυτόν τον σκοπό *Auto Clean System through dedicated pipes*	•	
Κύκλος αφαλάτωσης *Descaling cycle*	Αυτόματος *Automatic*	Χειροκίνητος έπειτα από σχετικό μήνυμα ειδοποίησης *Manual with warning*
Αξεσουάρ *Accessories*	Ταμπλέτες καθαρισμού και λιπαντικό, κουτάλι δοσομέτρησης *Cleaning tablets and lubricant, measuring spoon*	Λιπαντικό, κουτάλι δοσομέτρησης *Lubricant, measuring spoon*
Milk island		

Platinum VISION
230V 50Hz 1500W 120V 60Hz 1500W
< 1 W
15 bar
Αποσπώμενη *Removable*
Οθόνη Αφής b/w *Touch screen b/w*
•
Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*
Αποσπώμενο *Removable*
1,7 lt
250 gr
•
3 επιλογές *3 selections*
•
7-10,5 g
•
•
•
•
Αποσπώμενο *Removable*
14
1 ή 2 φλιτζάνια καφέ ταυτόχρονα *1 or 2 coffee simultaneously*
•
Pannarello *Pannarello frother*
•
•
Ηλεκτρονικά *Electronic*
Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*
•
32 x 37 x 41,5
9,5 kg
Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*
ABS
Σατινέ *Champagne*
Αυτόματος *Automatic*
Αυτόματος *Automatic*
Κλειδί ρύθμισης μύλου, λιπαντικό, κουτάλι δοσομέτρησης *Grinder adjustment.key, lubricant, measuring spoon*
Προαιρετικό *Optional*

Απεικόνιση Κύριων Χαρακτηριστικών

Main Features legenda



Μοναδικό περιστρεφόμενο ακροφύσιο ατμού πάντοτε έτοιμο να διανείμει ζεστό νερό ή ατμό για κρεμώδη cappuccinos.

Exclusive revolving steamer always ready to deliver hot water or steam for frothy cappuccinos



Από μέτρια έως δυνατή: επιλέξτε την ένταση στην γεύση του espresso σας διατηρώντας την τέλεια κρέμα.

From mild to strong intensity: select your espresso maintaining a perfect crema



Ρυθμιζόμενο σε ύψος δοχείο υπερχείλισης.

Revolving Plate



Ενεργή επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών.

Active Cup Warmer



Ψηφιακός πίνακας ελέγχου LCD.

Digital Control Panel LCD



Σύστημα που μειώνει τον χρόνο αναμονής ανάμεσα στην παρασκευή καφέ και στην δημιουργία ατμού σε λίγα μόνο δευτερόλεπτα.

Special system that reduces the time between coffee and steam delivery to just a few seconds



Δυνατότητα χρήσης και αλεσμένου καφέ μέσα από μια εύχρηστη υποδοχή που περιλαμβάνεται.

It's possible to use also ground coffee through a handy doser included



Απλώς πιέστε μία από τις 7 προ-ρυθμισμένες επιλογές για να παρασκευάσετε ροφήματα σε λίγα δευτερόλεπτα.

Just press one of the 7 pre-set beverages to brew them in a few second



Ανεξάρτητος εκροέας ατμού και ζεστού νερού.

Indipendent steam and hot water spout.



Ενσωματωμένος μύλος άλεσης με προσαρμοζόμενη ρύθμιση άλεσης.

Built-in coffee grinder with adjustable grind setting



Δυνατότητα σύνδεσης με milk island (αποκλειστικά για την σειρά Platinum).

Connection for Milk Island (just for Platinum)



Μπορείτε να επιλέξετε την ποσότητα κόκκων καφέ προς άλεση για τον espresso σας.

You can select the amount of coffee beans to be ground for your espresso



Αποσπώμενη ενότητα παρασκευής καφέ για εύκολη συντήρηση.

Removable brewing unit for an easy maintenance



Αυξομείωση σημείου τοποθέτησης φλιτζανιών: η σχάρα υπολειμμάτων μπορεί εύκολα να προσαρμοστεί χειροκίνητα ή ηλεκτρονικά με ένα μόνο άγγιγμα, επιτρέποντας την χρήση διαφορετικού μεγέθους φλιτζανιών.

Cup Lift: the drip tray can be easily raised or lowered manually or electrically with a simple touch, allowing for different cup sizes



Τα κεραμικά μαχαίρια του μύλου άλεσης διασφαλίζουν αθόρυβη λειτουργία, υψηλή απόδοση και διατήρηση όλων των συστατικών του καφέ.

The ceramic coffee grinder assures silent functioning, high performance and maintenance of all the coffee properties.



Ο εκροέας στην μπροστινή όψη της μηχανής προσαρμόζεται εύκολα στο ύψος.

The frontal dispensing head is simply adjustable in height.



Δύο boiler: ένα για το κύκλωμα παρασκευής καφέ και ένα για ζεστό νερό/ατμό.

Double boilers: one for coffee and one for the steam/hot water circuits



Χάρη στο αυτόματο σύστημα παρασκευής cappuccino, το οποίο είναι ενσωματωμένο και αποσπώμενο, χρειάζεστε μόνο μερικά δευτερόλεπτα για να έχετε έτοιμο cappuccino κατευθείαν στο φλιτζάνι σας.

Thanks to the auto-cappuccino jar, integrated and removable, you need just few seconds to brew the frothing milk directly into the cup.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΑΦΕ

TRADITIONAL COFFEE MACHINES

Μια μηχανή καφέ espresso Gaggia ενώνει την μακρόχρονη παράδοση με τις σύγχρονες συγκινήσεις.

Όλες οι χειροκίνητες μηχανές συνδυάζουν: υψηλής ποιότητας υλικά κατασκευής και τελειώματα, μοναδικό σχεδιασμό και λεπτομέρειες από ανοξείδωτο ατσάλι, εξαιρετική λειτουργικότητα, καινοτομικές τεχνολογίες και το παραδοσιακό γκρουπ και κλείστρο από χρωμιωμένο μπρούντζο.

A Gaggia espresso machine unites time honoured tradition with modern emotion.

All the manual machines combine: high quality materials and finishes, exclusive stainless steel details and design, excellent functionality, innovative technologies and the traditional chromed brass filter holder.





Discover the secrets of a perfect Espresso



Ο ESPRESSO ΤΟΥ ΧΘΕΣ, ΤΟΥ ΣΗΜΕΡΑ ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΥΡΙΟ.

YESTERDAY'S, TODAY'S AND TOMORROW'S ESPRESSO

Η Gaggia έχει παρουσιάσει στο πέρασμα των χρόνων νεωτερισμούς. Ακόμη και σήμερα, προσφέρει όλη της την πείρα στους λάτρεις του espresso που επιθυμούν να επαναλαμβάνουν καθημερινά τα παραδοσιακά βήματα του barista: επιλέγοντας το χαρμάνι της αρεσκείας τους, τον ιδανικό βαθμό άλεσης, προσθέτοντας και πιέζοντας την σωστή ποσότητα αλεσμένου καφέ στο φίλτρο του κλείστρου... και απολαμβάνοντας έναν άψογα παρασκευασμένο espresso!

Με τις μηχανές Gaggia, το να παρασκευάζει κανείς espresso είναι ακόμα ευκολότερο εξαιτίας μιας σειράς από μοναδικές τεχνολογίες όπως επαγγελματικών προδιαγραφών μονάδες παρασκευής καφέ και κλείστρων, αποκλειστικά φίλτρα "τέλεια κρέμα" για χρήση με αλεσμένο καφέ και παστίλιες: συστήματα δοσομέτρησης που απομνημονεύουν την ποσότητα καφέ στο φλιτζάνι.
Το μοντέλο Baby είναι εξοπλισμένο με βαλβίδα εκτόνωσης, όπως ακριβώς και οι επαγγελματικές μηχανές καφέ, η οποία εκτονώνει την περίσσια ποσότητα νερού σε ένα δοχείο συλλογής έτσι ώστε ο αλεσμένος καφές μέσα στο φίλτρο του κλείστρου να παραμένει στεγνός.

Gaggia has introduced innovations over the years. Still today, it offers all its experience to espresso coffee lovers who want to repeat the traditional steps of the barman every day: choosing the preferred blend of coffee beans, selecting the perfect grind, adding and pressing the right amount of ground coffee into the filter... and savoring a perfectly made espresso!

With Gaggia machines, making espresso is even easier due to several unique technologies such as professional dispensing units and filter holders, exclusive "perfect crema" filters for use with ground coffee and single serving coffee pod; dosing systems to memorize the quantity of the coffe in the cup.
The Baby model has a solenoid valve, just like professional machines, that diverts excess water to a collection tray so that the coffee grounds inside the filter holder stay dry.

Υπάρχουν 4 κύριας σημασίας συστατικά για την παρασκευή ενός τέλειου espresso:

There are 4 essential ingredients to make a perfect Espresso:

ΧΑΡΜΑΝΙ
BLEND



Δεν υπάρχει συγκεκριμένος κανόνας για το τέλειο χαρμάνι, γιατί, ως επί το πλείστον, αυτό εξαρτάται από το προσωπικό γούστο. Ωστόσο, ένα χαρμάνι καλής ποιότητας θα πρέπει να περιέχει διαφορετικές ποικιλίες καλού καφέ. Είναι ιδανικό να πραγματοποιείται ξεχωριστό καβούρδισμα των κόκκων καφέ που έχουν διαφορετική προέλευση, έτσι ώστε να αναδειχθεί η ιδιαίτερη ποιότητα του καθενός και να επιτευχτεί ένα ισορροπημένο άρωμα στο χαρμάνι. Τα πιο γνωστά χαρμάνια είναι τα Arabica και Robusta.

There is no one rule for the perfect blend because that mostly depends on personal taste. However, a quality blend should contain different types of good coffee. Separate toasting of the different origin types of coffee beans would be ideal to enhance each type's specific quality and to obtain a well-balanced aroma in the blend. The most famous blends are Arabica and Robusta.

ΑΛΕΣΗ
GRIND



Η διαδικασία άλεσης των κόκκων καφέ είναι ουσιαστική για την παρασκευή καλού καφέ. Η ιδανική άλεση επιτρέπει το υγρό να ρέει σταθερά έτσι ώστε να αποστάζονται τα αρώματα και να σχηματίζεται η παραδοσιακή "κρέμα" στην επιφάνεια. Η Gaggia, στην διαδικασία παρασκευής espresso, συστήνει πάντοτε φρεσκοαλεσμένο καφέ με στόχο να διασφαλίσει το άρωμα και τον ιδανικό βαθμό άλεσης (ούτε πολύ χοντρό, ούτε πολύ λεπτό).

The coffee bean grinding process is essential for making good coffee. An ideal grind allows the liquid to flow steadily to extract the aromas and form the traditional "crema" on top. Gaggia always recommends freshly ground coffee beans when preparing espresso to ensure the aroma and fragrance and to make sure the grind is not too coarse or too fine.

ΜΗΧΑΝΗ
MACHINE



Μια καλή μηχανή καφέ είναι το τρίτο κύριο συστατικό που θα συντελέσει στην μετατροπή του espresso σε καθημερινή απόλαυση.
Οι μηχανές καφέ espresso της Gaggia είναι σήμερα, οι καλύτερες στην αγορά, χάρη σε μια σειρά από τεχνολογίες που διασφαλίζουν σταθερή πίεση του νερού που περνάει μέσα από τον αλεσμένο καφέ και ομαλή ροή στο φλιτζάνι.

A good coffee machine is the third fundamental element for turning your espresso into a daily pleasure.
Our espresso machines are the best on the market today, thanks to several technologies that ensure constant pressure of the water passing through the ground coffee and an even flow into the cup.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ
MANUAL SKILL



Τελευταίος αλλά εξίσου σημαντικός παράγοντας, είναι η δεξιότητα του χρήστη. Μέσα από την καθημερινή τριβή και με λίγη εξάσκηση, θα μάθετε τα μυστικά ενός αληθινού barista: τη σωστή πίεση που χρειάζεται να ασκηθεί με το πατητήρι στον αλεσμένο καφέ μέσα στο φίλτρο, τη σωστή ποσότητα του καφέ μέσα στο φίλτρο (όχι περισσότερο από 7 γραμμάρια για έναν espresso), και τον σωστό τρόπο με τον οποίο πρέπει να κουμπώσετε το κλείστρο στο γκρουπ. Από την στιγμή που θα πετύχετε πλούσια κρέμα στο χρώμα του φουντουκιού, θα ξέρετε ότι ο espresso σας είναι εξίσου καλός με τον espresso ενός barman... και το ίδιο γευστικός!

Last but not least, there is the person's manual skill. With daily use and a little practice, you will learn the secrets of a real barman: the right amount of tamping needed to press the ground coffee in the filter, the right amount of coffee in the filter (not more than 7 grams for one espresso), and the correct way to close the filter holder on the dispensing unit. When you obtain coffee with thick hazelnut-colored cream, you know that your espresso is as good as the barman's...and just as delicious!


Baby
GAGGIA

BABY Twin

Η Baby Twin είναι το κόσμημα της σειράς, για του λόγου το αληθές είναι εφοδιασμένη με διπλό σύστημα θέρμανσης και με έναν ηλεκτρονικό πίνακα ελέγχου σε μοναδικό σχήμα δαχτυλιδιού. Η λειτουργία Rapid Steam περιορίζει τον χρόνο αναμονής ανάμεσα στην παρασκευή espresso και την δημιουργία αφρογάλακτος. Σε λίγα δευτερόλεπτα μπορείτε να γευτείτε ένα αυθεντικό φλιτζάνι cappuccino... όπως ακριβώς σε ένα café.

Baby Twin is the jewel of the range, in fact it's fitted with a double heating system and an electronic control panel touch-ring. The Rapid Steam function eliminates the waiting time between making espresso and producing a thick foamy crema. In a few seconds you can taste an authentic cup of cappuccino ... like the one at coffee shop.





S/S











BABY Class

Η γευσιγνωσία στον καφέ είναι μια μικρή καθημερινή τελετουργία και απόλαυση, ένα αληθινό μικρό κόσμημα. Το γυαλιστερό, από ανοξείδωτο ατσάλι, περίβλημα προσδίδει στην Baby Class ένα πραγματικά αριστοκρατικό άγγιγμα. Επιπρόσθετα, η Baby Class από τεχνολογικής άποψης είναι πρωτοπόρα: Το παραδοσιακό γκρουπ από μπρούντζο διατηρεί το υγρό κατά την διάρκεια του κύκλου παρασκευής καφέ σε μια σταθερή θερμοκρασία: η μαγνητική βαλβίδα επιτρέπει γρήγορο στέγνωμα του αλεσμένου καφέ.

Coffee-tasting is a small daily refinement and pleasure, a veritable little jewel. The satinized stainless steel body gives to BABY CLASS a really classy touch. Also from the technological point of view Baby Class is in the vanguard: the traditional brass group keeps the drink during the brewing cycle at a constant temperature; the solenoid valve allows a rapid drying of the grounds.







S/S











BABY Dose

Η Baby Dose είναι εξοπλισμένη με ένα προηγμένο, καινοτομικό σύστημα δοσομέτρησης Dosing System, που επιτρέπει στον χρήστη να ορίζει την ακριβή ποσότητα καφέ ανά φλιτζάνι. Το αποκλειστικό "pannarello" είναι πάντοτε έτοιμο να διανείμει ζεστό νερό ή ατμό για cappuccinos με πλούσια κρέμα.

BABY DOSE is equipped with an advanced innovative Dosing System, letting you set the exact amount of coffee in the cup. The exclusive "pannarello" is always ready to deliver hot water or steam for creamy cappuccinos.





Κόκκινο



Ασημί




Baby
GAGGIA

BABY

Παραδοσιακή αλλά πάντοτε σύγχρονη, η Baby έρχεται σε δύο μοντέρνα χρώματα: λευκό και μαύρο. Ο μοντέρνος χαρακτήρας της υπογραμμίζεται από μια μοναδική γυαλιστερή, μεταλλική πρόσοψη.

Traditional but always up-to-date, here Baby comes in 2 trendy colours: white and black. Its modern character is underscored by an exclusive polished metal front panel.



Μαύρο









ΝΕΟ: Φίλτρο "τέλειας κρέμας"

Λευκό





ESPRESSO Dose

Η Espresso Dose προσφέρει την δυνατότητα να ετοιμάσετε υπέροχα espressos, cappuccinos με πλούσια κρέμα, τσάι και ζεστά ροφήματα. Το σύστημα δοσομέτρησης επιτρέπει στην μηχανή να απομνημονεύει την προτιμητέα ποσότητα καφέ που είναι κατάλληλη για 1 ή 2 φλιτζάνια espresso. Είναι εξοπλισμένη με ένα ειδικό φίλτρο που παρέχει επίσης την δυνατότητα χρήσης παστίλιας.

Espresso Dose offers the possibility to prepare excellent espresso, creamy cappuccinos, tea, hot infusions. The Dosing system allows the machine to memorize the preferred amount of coffee that goes for 1 or 2 cups of espresso. It is fitted with a special filter that gives the possibility to use also the coffee pods.





Σκούρο Ασημί









ESPRESSO Color

Μια επιλογή που θα σας ανταμείψει με έναν υψηλής ποιότητας καφέ στο φλιτζάνι σας, ενώ παράλληλα, θα σας επιτρέψει να έχετε το πλεονέκτημα χρήσης παστίλιας καφέ.
Πρόκειται για μια κομψή χρωματική επιλογή που ταιριάζει ακόμα και με το πιο προχωρημένο στυλ επίπλων.

A choice that will be rewarded with a high quality coffee in the cup and with the advantage to use also the coffee pods.
It is an elegant chromatic choice, that matches even the most modern furnishing style.





Κόκκινο









ΝΕΟ: Φίλτρο "τέλειας κρέμας"

ESPRESSO Pure

Η νέα σειρά Espresso Gaggia παντρεύει την παράδοση με την καινοτομία και το design.
Η σειρά Espresso είναι εφοδιασμένη με το παραδοσιακό κλείστρο και γκρουπ από χρωμιωμένο μπρούντζο και μπόιλερ από ανοξείδωτο ατσάλι, χαρακτηριστικά που εγγυώνται επαγγελματική ποιότητα.

The new Espresso Gaggia line unites tradition with innovation and design. Espresso is fitted with the traditional Gaggia's chromed brass filter holder and a stainless steel boiler to guarantee the professional quality.



Μαύρο









ΝΕΟ: Φίλτρο "τέλειας κρέμας"

Evolution Espresso

Φιλικός προς τον χρήστη σχεδιασμός: δεξαμενή νερού στην μπροστινή όψη της μηχανής που καθιστά εύκολο τον ανεφοδιασμό νερού, μεγάλη επιφάνεια στο πάνω μέρος της μηχανής που επιτρέπει την τοποθέτηση φλιτζανιών, εύκολα και έξυπνα πλήκτρα ελέγχου.

A user-friendly design: front water tank easy to extract and refill; large space to accomodate the cups on the top; easy and intuitive control buttons.









Ασημί

Μαύρο



Λευκό



Ιβουάρ



ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ ΦΙΛΤΡΟΥ

FILTER COFFEE MACHINE

Καθημερινά ο καφές φίλτρου διατηρείται θερμός, με όλο του το άρωμα, για ώρες.

Daily cup of long filter coffee with its fragrant aroma will be kept piping hot for hours.



G103

Τεχνικά χαρακτηριστικά
Technical Features

Ισχύς *Power supply*	230V 50Hz 900W
Χωρητικότητα *Capacity*	7/8 φλιτζάνια καφέ espresso *7/8 cups of espresso*
Θερμός από γυαλισμένο ανοξείδωτο ατσάλι *Brushed stainless steel thermos flask*	
Εμφανές επίπεδο νερού *Visible water level*	
Ασφαλής θερμοστάτης *Safety thermostat*	
Πλήκτρο On/Off με φωτεινές ενδείξεις *On/off button with indicator lights*	
Σύστημα αποφυγής σταξίματος *Anti-drip system*	
Διαθεσιμότητα *Available*	Ατσάλι-Μαύρο χρώμα *Steel-black*
Μέγεθος εκ. (ΜxΥxΒ) *Size cm. (LxHxD)*	34,5 x 23,5 x 22,5
Βάρος *Weight*	1,95 kg

Τεχνικά χαρακτηριστικά *Technical features*	**BABY TWIN**	**BABY CLASS**	**BABY DOSE**	**BABY**
Ισχύς *Power supply*	230-240V 50Hz 1300W 120V 60Hz 1425W	230-240V 50Hz 1300W 120V 60Hz 1425W	230-240V 50Hz 1300W 120V 60Hz 1425W	230-240V 50Hz 1300W 120V 60Hz 1425W
Πίεση αντλίας *Pump pressure*	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar
Επαγγελματικής κατασκευής κεφαλή γκρουπ και κλείστρο *Professional group and filter holder*	Χρωμιωμένος μπρούντζος *Chromed brass*	Χρωμιωμένος μπρούντζος *Chromed brass*	Χρωμιωμένος μπρούντζος *Chromed brass*	Χρωμιωμένος μπρούντζος *Chromed brass*
Δοχείο νερού *Water tank*	Ενσωματωμένο και αποσπώμενο *Integrated and removable*	Ενσωματωμένο και αποσπώμενο *Integrated and removable*	Ενσωματωμένο και αποσπώμενο *Integrated and removable*	Ενσωματωμένο και αποσπώμενο *Integrated and removable*
Περιεκτικότητα δοχείου νερού *Water tank capacity*	1,6 lt	1,6 lt	1,6 lt	1,6 lt
Βραστήρας *Boiler*	UNI4514	UNI4514	UNI4514	UNI4514
Πίνακας ελέγχου *Control panel*	Ηλεκτρονικός σε σχήμα δακτυλιδιού *Electronic Touch ring*	Αναλογικός *Analogic*	Ηλεκτρονικός *Electronic*	Αναλογικός *Analogic*
Αξεσουάρ cappuccino *Cappuccino accessory*	Pannarello από ανοξείδωτο ατσάλι *S/S Pannarello frother*	Pannarello *Pannarello frother*	Pannarello *Pannarello frother*	Pannarello *Pannarello frother*
2 φίλτρα "τέλειας κρέμας"" *2 "perfect crema" filters*	1-2 φλιτζάνια *1-2 cups/pods*	1-2 φλιτζάνια *1-2 cups/pods*	1-2 φλιτζάνια *1-2 cups/pods*	1-2 φλιτζάνια *1-2 cups/pods*
Λειτουργία προ-εκχύλισης *Pre-brewing function*	•		•	
Rapid steam	•			•
Σύστημα δοσομέτρησης *Dosing system*	•		•	
Δυνατότητα παρασκευής 2 φλιτζανιών καφέ *Delivery for 2 cups simultaneously*	•	•	•	•
Μαγνητική βαλβίδα *Solenoid valve*	•	•	•	•
Επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών *Cup warming plate*	•			
Επιφάνεια φλιτζανιών *Cup plate*		•	•	•
Διαστάσεις εκ. (ΠxΥxΒ) *Size cm. (LxHx D)*	24,5 x 40 x 26,5	24,5 x 40 x 26,5	24,5 x 40 x 26,5	24,5 x 40 x 26,5
Βάρος *Weight*	7,5 κιλά	7,5 Kg	7,5 Kg	7,5 Kg
Εξωτερικό περίβλημα *Bodywork*	Γυαλιστερό ανοξείδωτο ατσάλι *Brushed Stainless steel*	Γυαλιστερό ανοξείδωτο ατσάλι *Brushed Stainless steel*	ABS	ABS
Χρώμα *Available*	Γυαλιστερό ανοξείδωτο ατσάλι *Brushed Stainless steel*	Γυαλιστερό ανοξείδωτο ατσάλι *Brushed Stainless steel*	Κόκκινο, Ασημί *Red, Silver*	Μαύρο, Λευκό *Black, white*
Αξεσουάρ *Accessories*	Κουτάλι δοσομέτρησης, πατητήρι *Measuring spoon, tamper*	Κουτάλι δοσομέτρησης, πατητήρι *Measuring spoon, tamper*	Κουτάλι δοσομέτρησης, πατητήρι *Measuring spoon, tamper*	Κουτάλι δοσομέτρησης, πατητήρι *Measuring spoon, tamper*



ESPRESSO DOSE	ESPRESSO COLOR	ESPRESSO PURE	EVOLUTION ESPRESSO
230-240V 50Hz 1100W 120V 60Hz 1100W	230-240V 50Hz 1100W 120V 60Hz 1100W	230-240V 50Hz 1100W 120V 60Hz 1100W	230-240V 50Hz 1300W 120V 60Hz 1425W
15 bar	15 bar	15 bar	15 bar
Χρωμιωμένος μπρούντζος *Chromed brass*	Χρωμιωμένος μπρούντζος *Chromed brass*	Χρωμιωμένος μπρούντζος *Chromed brass*	*Χρωμιωμένος μπρούντζος* *Chromed brass*
Ενσωματωμένο και αποσπώμενο *Integrated and removable*	Ενσωματωμένο και αποσπώμενο *Integrated and removable*	Ενσωματωμένο και αποσπώμενο *Integrated and removable*	Αποσπώμενο *Removable*
1,25 lt	1,25 lt	1,25 lt	1,25 lt
Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*	UNI4514
Αναλογικός *Analogic*	Αναλογικός *Analogic*	Αναλογικός *Analogic*	Αναλογικός *Analogic*
Pannarello *Pannarello frother*	Pannarello *Pannarello frother*	Pannarello *Pannarello frother*	Pannarello *Pannarello frother*
1-2 φλιτζάνια *1-2 cups/pods*	1-2 φλιτζάνια *1-2 cups/pods*	1-2 φλιτζάνια *1-2 cups/pods*	1-2 φλιτζάνια *1-2 cups/pods*
•			
•	•	•	•
Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Stainless steel*	•	•
21 x 35,5 x 27,5	21 x 35,5 x 27,5	21 x 35,5 x 27,5	22 x 34 x 27
4,6 κιλά	4,5 Kg	4,5 Kg	6,1 Kg
ABS	ABS	ABS	ABS
Σκούρο ασημί *Warm silver*	Κόκκινο *Red*	Μαύρο *Black*	Ασημί, μαύρο, ιβουάρ, λευκό *Silver, black, ivory, white*
Κουτάλι δοσομέτρησης, πατητήρι *Measuring spoon, tamper*	Κουτάλι δοσομέτρησης, πατητήρι *Measuring spoon, tamper*	Κουτάλι δοσομέτρησης, πατητήρι *Measuring spoon, tamper*	Κουτάλι δοσομέτρησης, πατητήρι *Measuring spoon, tamper*

Απεικόνιση Κύριων Χαρακτηριστικών

Main Features legenda



Όλα τα μοντέλα μηχανών καφέ espresso της GAGGIA έχουν δύο ειδικά φίλτρα "τέλειας κρέμας" που σας επιτρέπουν να χρησιμοποιήσετε είτε αλεσμένο καφέ είτε χάρτινη παστίλια. Απαράμιλλη ποιότητα.

All GAGGIA's coffee machines have 2 special "perfect crema" filters that allow you to use either ground coffee or coffee pods. Unparalleled quality



Μέσα από την μακρόχρονη παράδοση των εμπορικών μηχανών καφέ της Gaggia: το γκρουπ και το κλείστρο από χρωμιωμένο μπρούντζο βελτιώνουν το άρωμα ενός πραγματικού ιταλικού espresso.

Straight from the finest traditions of Gaggia's commercial coffee machines: the chromed brass group unit and filter holder enhance the aroma of a true Italian espresso.



Ειδικό ακροφύσιο ατμού που παρασκευάζει αφρόγαλα σε λίγα δευτερόλεπτα για τέλεια cappuccinos και διανέμει ζεστό νερό για τσάι και ζεστά ροφήματα.

Special steamer that froths milk in just a few seconds for perfect cappuccinos and delivers hot water for tea, tisanes and hot drinks



Ειδικό σύστημα που μειώνει τον χρόνο αναμονής ανάμεσα στην παρασκευή καφέ και την διανομή ατμού σε λίγα μόνο δευτερόλεπτα.

Special system that reduces the time between coffee and steam delivery to just a few seconds.



Ενεργή επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών.

Active cup warming plate



Προγραμματίστε και απομνημονεύστε την ιδανική, για εσάς, ποσότητα καφέ στο φλιτζάνι.

Set and memorize your ideal amount of coffee in the cup



Σε μοναδικό σχήμα δαχτυλιδιού, επιλέξτε την λειτουργία με ένα μόνο άγγιγμα.

Touch-ring, select the function by a simple touch



Μαγνητική βαλβίδα που απελευθερώνει την πίεση από το κλείστρο μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή καφέ. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα πιο στεγνό καφέ μέσα στο κλείστρο μετά την ολοκλήρωση της παρασκευής καφέ και ευκολότερο καθαρισμό του κλείστρου.

3-way solenoid valve that relieves pressure from the portafilter once your shot has been brewed. This results in a drier espresso puck and easier disposal.

ΣΕΙΡΑ ΜΥΛΩΝ ΑΛΕΣΗΣ

GRINDERS LINE

Η άλεση του καφέ είναι μια πολύ σημαντική διαδικασία για την δημιουργία ενός πραγματικού καφέ espresso. Η Gaggia σας προσφέρει τα κατάλληλα προϊόντα για να πετύχετε τέλεια αποτελέσματα.

Grinding is an all-essential phase in the preparation of a real espresso coffee. Gaggia offers you the correct products to reach perfect results.



Μύλος άλεσης MDF με σύστημα δοσομέτρησης
MDF Grinder-doser

Ισχύς *Power supply*	230-240V 50Hz 100W 120V 60Hz 100W
Μύλος άλεσης με μαχαίρια *Coffee burr grinder*	
Ρυθμιστής άλεσης *Grind regulator*	
Δυνατότητα ρυθμίσεων του μύλου άλεσης *Grinder settings*	34
Εφοδιασμένος με σύστημα δοσομέτρησης *Dosing device*	
Διαθέσιμα χρώματα *Available*	Λευκό, Μαύρο *White, black*



Βάση
Base

Μια μοναδική δημιουργία στήριξης της μηχανής καφέ και του μύλου άλεσης που σας επιτρέπει να δημιουργήσετε το δικό σας "ιδιωτικό" bar.
A unique support for coffee maker and coffee grinder enabling you to create your own small "private" coffee bar.

Διαστάσεις εκ. (MxYxB) *Size cm. (LxHxD)*	43 x 8 x 31,5
Δοχείο άλεσης *Coffee ground container*	
Διαθέσιμα χρώματα *Available*	Μαύρο *Black*



Μύλος άλεσης MM
MM Coffee grinder

Ισχύς *Power supply*	230-240V 50Hz 100W 120V 60Hz 100W
Μύλος άλεσης με μαχαίρια *Coffee burr grinder*	
Ρυθμιστής άλεσης *Grind regulator*	
Διαθέσιμα χρώματα *Available*	Ασημί, Λευκό, Μαύρο *Silver, white, black*

ΣΥΛΛΟΓΗ ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ GAGGIA

GAGGIA CUPS COLLECTION



Συλλογή φλιτζανιών espresso GAGGIA
GAGGIA Espresso Collection

Σετ από 6 φλιτζάνια + 6 πιατάκια
Set 6 cups + 6 saucers

Συλλογή φλιτζανιών cappuccino GAGGIA
GAGGIA Cappuccio Collection

Σετ από 4 φλιτζάνια + 4 πιατάκια
Set 4 cups + 4 saucers





Συλλογή GAGGIA Nespolo
GAGGIA Nespolo Collection

Σετ από 6 φλιτζάνια + 6 πιατάκια
Set 6 cups + 6 saucers

Συλλογή GAGGIA Platinum
GAGGIA Platinum Collection

Σετ από 4 φλιτζάνια + 4 πιατάκια + 4 κουταλάκια
Set 4 cups + 4 saucers + 4 spoons



ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

KITCHEN LINE

Γοητευτικός και ισχυρός σχεδιασμός με την χρήση καθαρών υλικών όπως το γυαλί και το ατσάλι.
Η GAGGIA είναι μια στιλάτη επαγγελματική επιλογή.

Είναι GAGGIA, αλλά δεν κάνει καφέ. Κομψός, ισχυρός σχεδιασμός. Ένα ελκυστικό, μεταλλικό τελείωμα και υψηλής απόδοσης αποτελέσματα. Η αρτιότητα της Gaggia εξουδετερώνει την ρουτίνα στις δουλειές του νοικοκυριού.

Beautiful and forceful design using clean materials like glass and steel. GAGGIA is a stylish professional choice.

It's a Gaggia but it doesn't make coffee. Elegant, striking design. An attractive metal finish and high-performance results. Gaggia's expertise takes the chore out of housework.



Παγωτομηχανή GAGGIA

Πραγματικό παγωτό είναι αυτό που φτιάχνεται στο σπίτι. Με την παγωτομηχανή της Gaggia, μπορείτε πλέον εύκολα να το παρασκευάσετε. Σε λίγα μόνο λεπτά, η παγωτομηχανή της Gaggia δημιουργεί υπέροχα παγωτά με γεύσεις όλων των ειδών, δίνοντάς σας την δυνατότητα να απολαμβάνετε σταθερά την πλούσια κρέμα και την φημισμένη γεύση ενός ιταλικού προϊόντος.

The real ice cream is the one made at home. With Gaggia ice cream machine it's easy to reach this result. In a few minutes Gelatiera Gaggia prepares superb ice-creams in all sorts of flavour, giving you at all times the same creaminess and the unmistakable taste of the Italian made product.



Τεχνικά χαρακτηριστικά
Technical Features

Ισχύς *Power supply*	220-230V 50Hz 165W
Ποσότητα παγωτού *Ice Cream quantity*	περίπου 600 γρ. *about 600 gr.*
Διαθεσιμότητα *Available*	Λευκό *White*
Μέγεθος (ΜxΥxΒ) *Size cm. (LxHxD)*	38,5 x 19,5 x 29,5
Βάρος *Weight*	13 kg
Άλλα χαρακτηριστικά *Other features*	Μετακινούμενο μπολ *Removable Bowl*







ΑΞΕΣΟΥΑΡ BARTISTA, ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ

BARTISTA, BARISTA ACCESSORIES AT HOME

Μεγάλη ποικιλία από διαφορετικά εντυπωσιακά και απόλυτα εργονομικά αξεσουάρ Barista, ίδια με αυτά που χρησιμοποιούν οι επαγγελματίες baristi, πλαισιώνουν την μηχανή καφέ και δημιουργούν ένα coffee station σε κάθε κουζίνα. Πειραματιστείτε, δημιουργήστε απολαύστε...

A variety of different, impressive and ergonomic Barista accessories, same as the ones used by professional Baristi placed around coffee machine create a coffee station in every home kitchen. Experiment, create enjoy ...



Πατητήρια - *Tampers*

Η προέκταση του χεριού του barista. Από τα πιο βασικά εργαλεία για την δημιουργία ενός απολαυστικού espresso. Μια σειρά πατητηριών σε διαφορετικά σχέδια και χρώματα, δίνουν παιχνιδιάρικη διάθεση στην προετοιμασία του espresso και μοναδικό στυλ στην κουζίνα.
Η θέση πατητηριού παρέχει την απαραίτητη προστασία στον πάγκο της κουζίνας από την πίεση του κλείστρου με το πατητήρι.

Barista's palm extension. One of the most important tools for creating a perfect espresso. A line of tampers in different designs and colors give a cheerful mood while preparing coffee and unique style in the kitchen. Tamping stand provides to kitchen counter the necessary protection from tamping.



Bartista hts **Bartista htr** **Bartista htw**

Λαβές πατητηριού που προσαρμόζονται στη βάση BF
Tamper handles adjusted to BF base



Bartista BF Βάση Πατητηριού
Bartista BF Tamper Base



Cafelat Drop



Bartista sma/tma



Bartista pts/tms

Δοχεία χτυπήματος κλείστρου - *Knockboxes*

Μια σειρά δοχείων χτυπήματος κλείστρου από επιλεγμένα υλικά και υψηλής αισθητικής design δίνουν λύσεις στην καθαριότητα και ευταξία του κάθε coffee station.

A number of knockboxes made of selected materials and aesthetic design is the solution to clean and tidy coffee stations.



Barista fsb/kbu

Διαστάσεις (MxBxY) mm *Size (LxDxH) mm*	190x140x80
Υλικό κατασκευής: *Made of:*	Ξύλο οξιάς *Beech wood*



Barista fpS/kmS

Διαστάσεις (MxBxY) mm *Size (Lx>DxH) mm*	120x120x140
Υλικό κατασκευής: *Made of:*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Steinless steel*



Barista fep/kcp

Διαστάσεις (MxBxY) mm *Size (Lx>DxH) mm*	210x140x140
Υλικό κατασκευής: *Made of:*	Ξύλο σημύδας *Birch wood*

Latte Art στο σπίτι - *Latte Art at home*

Γαλατιέρες που εγγυώνται την ισορροπία της θερμοκρασίας του γάλακτος και θερμόμετρα που το επιβεβαιώνουν, βοηθούν στην παρασκευή τέλειας κρέμας για cappuccino. Χρησιμοποιήστε τη σαν καμβά, ζωγραφίστε πάνω σε αυτή με τα εργαλεία latte art και δώστε την δική σας πινελιά σε κάθε φλιτζάνι καφέ.

Milk pitcher that guarantee milk's temperature stability and thermometers to confirm that assist the process of producing perfect cappuccino cream. Use this cream a canvas and by using latte art tools draw on that your own personal style.



Eurogat Θερμόμετρο
Eurogat Thermometer



Cafelat Γαλατιέρα
Cafelat Milk pithcer

Χωρητικότητα: *Capacity:*	40 cl
Υλικό κατασκευής: *Made of:*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Steinless steel*



Eurogat Γαλατιέρα
Eurogat Milk pithcer

Χωρητικότητα: *Capacity:*	30 cl, 50 cl
Υλικό κατασκευής: *Made of:*	Ανοξείδωτο ατσάλι *Steinless steel*



Bartista Μπουκάλι Σχεδιασμού
Bartista Drawing Bottle





Bartista Συλλογή εργαλείων Latte Art
Bartista Latte Art Tools Collection



Καθαρισμός και συντήρηση - *Cleaning and maintenance*

Τα Α και το Ω για την μεγάλη διάρκεια ζωής της μηχανής καφέ espresso και την τέλεια γεύση, άρωμα και σώμα σε κάθε φλιτζάνι καφέ. Η συστηματική χρήση των καθαριστικών εμποδίζει την συσσώρευση αλάτων και ελαίων καφέ στα μέρη της μηχανής, τα φίλτρα νερού καθιστούν την ποιότητα νερού κατάλληλη, ενώ οι βούρτσες καθαρισμού εγγυώνται εύκολο και διεξοδικό καθαρισμό. Αποτέλεσμα, μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της μηχανής, σταθερά απολαυστικός καφές.

A to Z for long lasting coffee machines plus perfect taste, aroma and body in the every cup. Systematic use of cleaners prevents accumulation of scale and coffee oils on machine's parts, cleaning burses ensure easy and thorough cleaning while water filters optimize water used in every cup. As a result long lasting equipment, consistently excellent coffee.



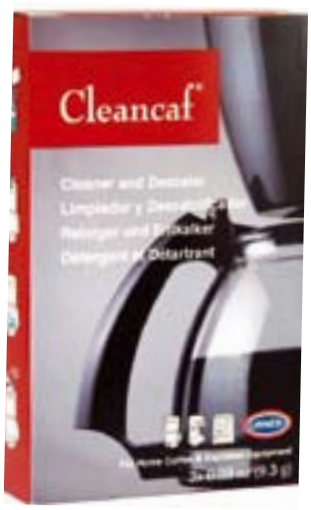
Urnex Clean Cafiza Home

Ταμπλέτες καθαρισμού μηχανών καφέ espresso
Cleaning tablets for home espresso coffee machines



Urnex Descal Home

Σκόνη απομάκρυνση των αλάτων από boilers και αντιστάσεις
Descaling powder for boilers and heating elements



Urnex Cleancafe Home

Σκόνη καθαρισμού μηχανών καφέ φίλτρου και espresso
Cleaning powder for home filter and espresso coffee machines



Urnex Lequid Dezcal Home

Καθαριστικό μύλου άλεσης
Coffee grinder cleaner



Urnex Lequid Dezcal Home

Καθαριστικό υγρό απομάκρυνσης των αλάτων από boilers και αντιστάσεις
Liquid descaler for boilers and heating elements

Καθαρισμός και συντήρηση - *Cleaning and maintenance*



Bartista βούρτσα καθαρισμού γκρουπ
Bartista group cleaning brush



bestcup S φίλτρο νερού
bestcup S filter cartidge



Bartista pgS/pgL βούρτσα καθαρισμού γκρουπ
Bartista pgS/pgL group cleaning brush



GSDE αποσκληρυντής νερού
GSDE water softner



Cleancaf Micro

Πανάκια καθαρισμού επιφανειών
Microfibre cleaning clothes