

la Nera

LA VIBRANTE EMOCIÓN DEL MEJOR CAFÉ



GAGGIA

GAGGIA LA NERA

DÉJATE SEDUCIR POR EL BEL CANTO DEL ESPRESSO ITALIANO

Eroga el café en la taza de la **Gaggia La Nera**, igual que las vibrantes notas del contrabajo llenan la sala de seductoras y sugerentes composiciones.

La Nera, es una máquina de leyenda que se adapta a las nuevas tendencias con sus **robustas líneas depuradas y acabados en acero inoxidable**, y que se presenta ahora en su versión más moderna con un inconfundible diseño italiano, las mejores prestaciones y fiabilidad para una **calidad y durabilidad** mejoradas.

La melodía de los aromas y las texturas de los granos de café nos invitan a soñar, improvisando cada ritmo, cada aroma, cada compás, para lograr la partitura perfecta: **una taza del mejor café espresso.**

Descubre en cada sorbo un nuevo sentimiento que te hace temblar de emoción gracias a la nueva **Gaggia La Nera.**



**LA VIBRANTE EMOCIÓN
DEL MEJOR CAFÉ**

MÁXIMA CALIDAD Y FIABILIDAD

GAGGIA LA NERA

BARANDILLA (OPCIONAL)

- Protección de tazas en bandeja superior

PULSADORES

- 4 selecciones de café programables y continuo por grupo
- Pulsadores cromados con iluminación LED

ZONA DE TRABAJO

- En acero inoxidable
- Iluminada en modelos electrónicos

MANÓMETRO

- Alta precisión
- Diseño elegante

CALDERA

- Caldera de cobre con intercambiador de calor independiente para cada grupo y con sistema termosifón

CARROCERÍA

- Chasis con tratamiento resistente a la corrosión
- Acero inoxidable
- Laterales de acero pintado

MOTOR-BOMBA INCORPORADO

KIT PORTA FILTROS PARA TODO TIPO DE CÁPSULAS (OPCIONAL)



SMARTIA (OPCIONAL)

Conectividad inteligente para el control y la gestión remota de la eficiencia y productividad.



POMOS

- Ergonómicos
- Cromado brillante

DISPENSADOR DE AGUA

- Sistema cuarto de vuelta

GRUPOS MACIZOS DE ALTA DENSIDAD

- Con sistema de infusión/ extracción y de 2,5 Kilos de latón de primera calidad

MANGOS PORTAFILTROS

- Ergonómicos
- Antideslizantes

2 LANZAS DE VAPOR

- Dos salidas de vapor orientables y de acero inoxidable
- Sistema Easy Latte

SOPORTES

- Resistentes
- Antideslizantes

La Nera

LOS MODELOS

CARACTERÍSTICAS

- Diseño urbano gracias a sus acabados frontales en acero inoxidable que transmite solidez y calidad junto con una excelente limpieza
- Pomos ergonómicos para el agua y vapor facilidad de uso total
- Botoneras con LED integrados
- Iluminación integrada para mejorar la visibilidad del espacio de trabajo
- Barandilla protección tazas en bandeja superior (opcional)
- 5 modelos disponibles
- Dos variantes: Electrónica y Semiautomática
- Color: Inox y negro
- Grupos macizos de 2,5 kg con sistema de infusión/extracción
- Chasis con tratamiento resistente a la corrosión; zona de trabajo en acero inoxidable
- Caldera y grupos de alto rendimiento
- Caldera de cobre con intercambiador de calor independiente para cada grupo y con sistema termosifón
- Motor bomba incorporado. Control electrónico del nivel de agua en la caldera
- Ciclo de limpieza automático
- Kit porta filtros para todo tipo de cápsulas (opcional)
- Los modelos electrónicos pueden conectarse con Smartia



DATOS TECNICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones
(Alto x Ancho x Profundo)
Alto con barandilla: + 4 cm

Peso

Color único : Inox y negro

Capacidad caldera

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

Alimentación eléctrica

Potencia

ELECTRÓNICA

1 GRUPO

2 GRUPOS
COMPACT

2 GRUPOS

3 GRUPOS

42 x 45 x 52 cm

42 x 57 x 53 cm

42 x 73 x 53 cm

42 x 90 x 53 cm

35 Kg

46 Kg

52 Kg

64 Kg

1 ●

1 ●

1 ●

1 ●

5 l

8 l

13 l

18 l

230V/50-60 Hz

230V/50-60 Hz

230V/50-60 Hz

230V/50-60 Hz

2700 W

3200 W

2800 W

3900 W

SEMIAUTOMÁTICA

2 GRUPOS

42 x 73 x 53 cm

52 Kg

1 ●

13 l

230V/50-60 Hz
o 150V/60 Hz

2800 W



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

QUALITY ESPRESSO S.A.U.
Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain
Tel. : 93 223 12 00 - Tel. Export: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

Quality Espresso ofrece productos homologados por laboratorios independientes, y respaldados por una experiencia de más de 60 años.

Las actividades y sistemas de Quality Espresso cumplen con la norma ISO 9001:15

En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto.