

Ruby
TEMPO COMPACTO PERFECTO



GAGGIA

GAGGIA RUBY

TODA LA POTENCIA Y LA INNOVACIÓN EN UNA MÁQUINA COMPACTA

Cierras los ojos. Suenan los primeros compases de batería. Sabes que tu canción preferida está a punto de sonar. Así es la expresión del **sabor del mejor café que consigue evocar la nueva Gaggia Ruby**, una máquina de café diseñada especialmente para el mercado Office Coffee Service (OCS) y **para locales con poco espacio o reducido consumo de café.**

Igual que el envolvente y eficaz sonido de la batería, la **Gaggia Ruby es una máquina moderna, compacta y potente** que ofrece las mejores prestaciones en el mínimo espacio. Una máquina **indispensable para los amantes de una buena taza de espresso que cuentan con espacios limitados pero no quieren renunciar al mejor café** de un establecimiento de hostelería profesional.

La **Gaggia Ruby** es una **máquina de café de calidad, duradera, compacta y potente** que incorpora grupo, porta filtro y electroválvulas de modelos de uso profesional.



**TEMPO COMPACTO
PERFECTO**

MÁXIMAS PRESTACIONES

GAGGIA RUBY

MANÓMETRO

- Alta precisión

DISPENSADOR DE AGUA

- Salida de agua para infusiones

MANGOS

- Ergonómicos
- Antideslizantes

CALDERA

- Control electrónico del nivel del agua en la caldera

BANDEJA

- De fácil extracción para su limpieza con indicador de "lleno" en las máquinas con depósito de agua

VERSIONES

- Disponible en versiones adaptadas a cápsulas

KIT PORTA FILTROS PARA TODO TIPO DE CÁPSULAS (OPCIONAL)



DEPÓSITO DE AGUA (SEGÚN VERSIÓN)

- Fácil acceso para el rellenado del depósito de agua

PULSADORES

- 2 selecciones de café programables y continuo por grupo

GRUPO PROFESIONAL

- Incorpora grupo, porta filtro y electroválvulas de modelos de uso profesional

PORTA FILTRO

- Salida de café para vasos de hasta 9,5 cm
- Porta filtro de doble salida estrecha para servicios de un café o café doble

LANZA DE VAPOR

- Salida de vapor orientable y de acero inoxidable

SOPORTES

- Resistentes
- Antideslizantes

LOS MODELOS

CARACTERÍSTICAS

Pensada para adaptarse a cualquier necesidad ya que dispone de versiones para café en grano, cápsulas o monodosis.

• RUBY OFFICE

Versión ideal para pequeñas oficinas y áreas de servicio en empresas.

Exclusivo “Espresso Priority System” que permite la preparación completa del café espresso aunque el depósito de agua esté al nivel mínimo o la caldera necesite agua tras preparar infusiones o activar la lanza de vapor.

• RUBY PRO

Ideal para oficinas y pequeños comedores.

• RUBY PRO TWO

Para establecimientos con un mayor volumen de consumo de café. Hasta cuatro tazas de café al mismo tiempo.

Modelos compatibles con portafiltros de cápsulas profesionales (**Nespresso, Lavaza Blue, Espresso Point, Caffitaly, etc.**)*

• VERSIONES CON DEPÓSITO

- Fácil acceso para el llenado del depósito de agua.

- Fácil extracción de la bandeja desagüe para su limpieza con indicador de “lleno”.

- Sin necesidad de conectar a la red hídrica.

*Las marcas registradas ‘Nespresso’, ‘Lavazza Blue’, ‘Espresso Point’ y Caffitaly® no son propiedad de Quality Espresso ni de ninguna de las empresas del grupo.



DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones

(Alto x Ancho x Profundo)

Peso

Colores

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Alimentación eléctrica
modelos con bomba rotativa

Alimentación eléctrica
modelos con bomba vibratoria

Potencia

Capacidad caldera

Porta filtros

Conexión

RUBY OFFICE

1 GRUPO

37 x 31 x 51 cm

18 Kg

1 ●

230V/50-60 Hz

230V/50 Hz

1640 W

1,5 l

1

- Depósito de 3 litros,
equipada con 1 bomba
vibratoria.

RUBY PRO

1 GRUPO

37 x 43 x 51 cm

25 Kg

3 ●●●

230V/50-60 Hz

230V/50 Hz

2640 W

5 l

1

- Depósito de 3 litros, equipada
con 2 bombas vibratorias.
- Conexión red hídrica, equipada
con bomba rotativa.

RUBY PRO TWO

2 GRUPOS

37 x 57 x 51 cm

33 Kg

3 ●●●

230V/50-60 Hz

230V/50 Hz

2640 W

6,5 l

2

- Depósito de 5 litros, equipada
con 3 bombas vibratorias.
- Conexión red hídrica, equipada
con bomba rotativa.



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.