

*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. **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

### 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

## 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 TÉCNICOS

##### 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

#### SEMIAUTOMÁTICA

	1 GRUPO	2 GRUPOS COMPACT	2 GRUPOS	3 GRUPOS	2 GRUPOS
Dimensiones (Alto x Ancho x Profundo) <i>Alto con barandilla: + 4 cm</i>	42 x 45 x 52 cm	42 x 57 x 53 cm	42 x 73 x 53 cm	42 x 90 x 53 cm	42 x 73 x 53 cm
Peso	35 Kg	46 Kg	52 Kg	64 Kg	52 Kg
Color único: Inox y negro	1 ●	1 ●	1 ●	1 ●	1 ●
Capacidad caldera	5 l	8 l	13 l	18 l	13 l
Alimentación eléctrica	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz
Potencia	2700 W	3200 W	2800 W	3900 W	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](mailto:info@qualityespresso.net)  
[www.qualityespresso.net](http://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.