Gaggia Milano presenta La Nera

la-nera-2g-compact-3-4-izq-sin-barandillas-alta-c21894c2

Gaggia Milano, iconico brand di Evoca Group, ha dato vita a La Nera, un modello dal design robusto ed essenziale che si distingue per la scelta minuziosa dei materiali e delle tecnologie di cui è dotato.

Le sue principali caratteristiche tecniche includono manopole ergonomiche per acqua e vapore attivabili con una rotazione di soli 90°, tastiere e area di lavoro con retroilluminazione LED, solidi gruppi di infusione ed estrazione da 2,5 Kg, telaio e finiture in acciaio inox con trattamento anticorrosione, caldaia in rame ad alto rendimento e scambiatore di calore indipendente per ogni gruppo, controllo elettronico del livello dell'acqua in caldaia e cicli di pulizia automatici del gruppo caffè.

La Nera è disponibile in due versioni, con 1 gruppo o 2 gruppi compatti. Una macchina contemporanea, adatta alle tendenze e alle esigenze più moderne, così come dimostrato sia dalla possibilità di avvalersi della connessione a Smartia, la piattaforma che ne consente il controllo da remoto delle prestazioni, sia dall’opportunità di richiedere il kit portafiltro adatto a tutti i tipi di capsule professionali e cialde in carta certificate ESE disponibili sul mercato. Il continuo lancio di nuovi prodotti e l'applicazione delle ultime innovazioni tecnologiche nelle sue macchine è ciò che riafferma Gaggia Milano ed Evoca Group un marchio e un’azienda leader nel mercato delle macchine da caffè espresso professionali.