

G6



El ritual del café se inicia

con el ajuste preciso del molido

GAGGIA
MILANO

Fresas de acero de alto rendimiento en acero inoxidable de 75 mm



Aumenta la capacidad para ofrecer un molido rápido y regular, gracias a su ventilador que refrigera la cámara de molienda. Ideal para locales de mucho consumo.

Aumenta la velocidad de molienda

Optimiza el flujo de trabajo gracias a su velocidad de molienda de 4 g/s.

Cámara de molienda refrigerada por ventilador directo

Esencial para mantener constante la calidad en el molido durante las horas punta.

Ajustes versátiles preprogramados



Elegir entre: 1 taza, 2 tazas o manual en función de la necesidad específica en cada elaboración.

Mayor capacidad de la tolva

En momentos de gran demanda, el servicio está garantizado por la capacidad de la tolva, que puede contener hasta 1,2 Kg de café en grano.

Función de rápida puesta en marcha

Inicia y detiene la molienda sin esfuerzo colocando el portafiltro en el soporte, lo que permite preparar la dosis deseada con gran facilidad.

Intuitivo selector de molido manual

Optimizado y fácil de usar para elegir el tamaño de molido deseado.



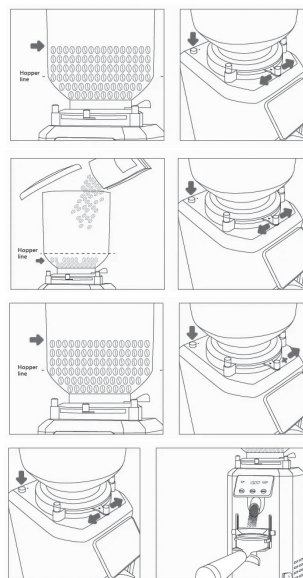
Salida de molido ajustable y horquilla portafiltro antiestática y antigrumos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Chasis exterior	Estructura de acero inoxidable
Velocidad de molienda	4 g/s
Funcionamiento	Automático. Control directo
Sujección del porta	Disponible
Capacidad de la tolva	1,2 kg
Voltaje	220-240V~ / 50-60Hz
Potencia	550-650 W
Peso neto	15,5 kg
Color	○ ●

SUGERENCIAS DE AJUSTE DE LA MOLIENDA

1. Si la cantidad de granos de café supera la línea de la tolva (como se muestra en la figura): se puede ajustar la medida de molido directamente.
2. Si la cantidad de café en grano no llega a la línea marcada en la tolva, rellene de café en grano hasta superarla.
3. Ajuste el grado de molido a escala general tras rellenar la tolva con nuevo café en grano. Paso muy importante.
4. Ajuste el tamaño de molido hasta que la molienda del café sea la adecuada.



GAGGIA
MILANO

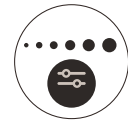
EVOCA S.p.A. | Via Roma 24 | 24030 Valbrembo | Bergamo, Italy | www.gaggiaprofessional.com

De acuerdo con su política de diseño progresivo de productos, EVOCA S.p.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones.

G6



INTUITIVE TOUCH PANEL



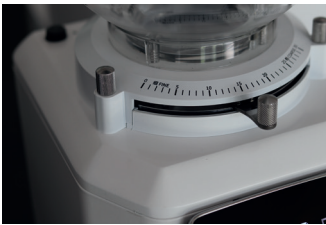
GRINDING ADJUSTMENT

The coffee ritual begins

with your precise and desired grind

GAGGIA
MILANO

Upgraded 75mm stainless steel flat burr



Boosting its capacity to deliver speedy and consistent grinding, ensuring the coffee consistency tailored to the needs of a bustling café environment.

Increase grinding speed

It optimises workflow thanks to its 4 g/s grinding speed.

Integrated cooling fan

This is essential for maintaining consistent grinding quality during peak hours.

Versatile pre-programmed settings



Choose between: 1 cup, 2 cup or manual timing catering to your specific brewing needs.

Expanded hopper capacity

During periods of high demand, the service is ensured thanks to the hopper capacity, which can hold up to 1200 g of coffee beans.

Quick-start functionality

Effortlessly start and stop grinding by resting the portafilter against the holder, allowing you to achieve your desired dosage with ease.

Intuitive tact grinding switch

Streamlined and easy-to-use to pick your desired grind size.

Upgraded 75mm stainless steel flat burr



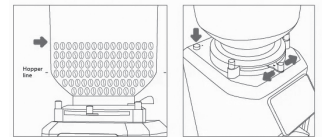
Adjustable grind outlet and portafilter fork anti-static and clumping.

SPECIFICATIONS:

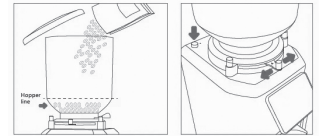
Appearance	Stainless steel body
Grinding Speed	4 g/s
Operation	Automatic. Direct to handle
Handle Holder	Available
Hopper Capacity	1.2 kg
Voltage	220-240V~ / 50-60Hz
Power	550-650 W
Net Weight (in kg)	15.5 kg
Colour	○ ●

GRINDING ADJUSTMENT TIPS:

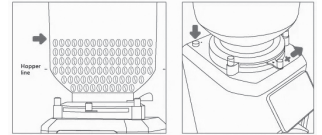
1. If the coffee beans amount is higher than the hopper line (as shown in the figure below): you can adjust the grind size directly.



2. If the coffee beans amount is lower than the hopper line, refill coffee beans to a level higher than the hopper line.



3. Adjust the grind size to a coarse level after refilling new coffee beans. Very important step.



4. Adjust the grinding size until the coffee grind is appropriate.



GAGGIA
MILANO

EVUCA S.p.A. | Via Roma 24 | 24030 Valbrembo | Bergamo, Italy | www.gaggiaprofessional.com

In accordance with its policy of progressive product design, EVUCA S.p.A. reserves the right to alter specifications.

G6



Il rituale dell'espresso ha inizio

con la regolazione precisa della macinatura

GAGGIA
MILANO

Macine piane ad alto rendimento in acciaio INOX 75 mm



Incrementa la capacità di offrire una macinatura rapida e regolare, grazie alla ventola che raffredda la camera di macinatura. Ideale per locali ad alto consumo.

Aumenta la velocità di macinatura

Ottimizza il flusso di lavoro grazie alla sua velocità di macinatura di 4 g/s.

La camera di macinatura è raffreddata da un ventilatore, essenziale per mantenere costante la qualità della macinatura durante le ore di punta.

Impostazioni versatili di programmazione



Scegliere tra: 1 tazza, 2 tazze o manuale a seconda delle esigenze specifiche di ciascuna preparazione.

Maggiore capacità della tramoggia

Nei momenti di forte richiesta, il servizio è assicurato dalla capacità della tramoggia, che può contenere fino a 1,2 kg di caffè in grani.

Funzione di avvio rapido. Avvia e interrompe la macinatura senza sforzo posizionando il portafiltro sul supporto, consentendo di preparare la dose desiderata con estrema facilità.

Il selettore di macinatura manuale intuitivo è ottimizzato e facile da usare per scegliere la dimensione di macinatura desiderata.



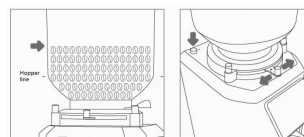
Canale d'uscita della macinatura regolabile e forcella portafiltro antistatica e antiagglomerante.

SPECIFICHE TECNICHE

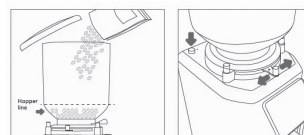
Telaio	Struttura in acciaio
Velocità macinatura	4 g/s Automatico
Funzionamento	Automatico e diretto
Capacità tramoggia	1,2 kg
Voltaggio	220-240V~ / 50-60Hz
Potenza assorbita	550 - 650 W
Peso	15,5 kg
Diametro macine	75 mm
Colori disponibili	○ ●

ISTRUZIONI REGOLAZIONE MACINATURA:

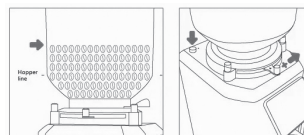
1. Se la quantità di chicchi di caffè supera la linea della tramoggia (come mostrato nella figura): è possibile regolare direttamente la macinatura.



2. Se la quantità di caffè in grani non raggiunge la linea segnata nella tramoggia, riempire con caffè in grani fino a superarla.



3. Regolare il grado di macinatura ruotando la ghiera in base al grado che si vuole raggiungere, dopo aver riempito la tramoggia con caffè in grani. Passaggio molto importante.



4. Regolare la macinatura fino a ottenere una granulosità adeguata.



GAGGIA
MILANO

EVOCA S.p.A. | Via Roma 24 | 24030 Valbrembo | Bergamo, Italy | www.gaggiaprofessional.com

In linea con la propria politica di progettazione progressiva dei prodotti, EVOCA S.p.A. si riserva il diritto di modificare le specifiche.