



CATEGORIE: Café - automatique
MODELE : Magenta Plus
CODE : RI8700/01
EAN : 8710 1039 4380 8

Déclinant son savoir-faire B2B en appareils domestiques, Gaggia invite aujourd'hui la « crema » parfaite à domicile.

Notre café est le meilleur grâce aux exclusivités Gaggia pour le meilleur résultat dans la tasse : goût du café préservé et « crema » idéale.

MACHINE BROYEUSE TOUT-AUTOMATIQUE MAGENTA PLUS

1. réservoir à grains avec joint torique
 - isolant de l'air extérieur
 - le café ne s'oxyde pas
 - ses arômes restent intacts
 - et aussi : réduction du niveau sonore

2. meules broyeuses en céramique
 - elle chauffent moins que l'acier
 - le café n'est pas brûlé
 - ses arômes restent intacts

3. buses réglables en hauteur
4. repose-tasse réglable en hauteur
 - spectre de hauteur de 8 à 15 cm
 - tasse à espresso proche des buses : la crema n'est pas « cassée »
 - espace adapté aux verres à latte macchiato

5. buse vapeur
 - en acier inoxydable
 - et arrondie
 - pour parfaitement émulsionner le lait
 - la véritable expérience barrista à la maison



Powered by hoYTAG



appareil doté d'une Interface tactile + affichage pictos couleurs et texte + mémoire pour enregistrement des paramètres favoris (voir verso)



Achille Gaggia est l'inventeur de l'espresso en 1938

Gaggia n°1 en Italie

	Code	EAN	L	I	H	Poids kg.	Q. par packaging	Q. par colis	Q. par palette
Produit	RI8700/01	8710 1039 4380 8	360	225	435	7,60	1	1	24
Packaging	RI8700/01	8710 1039 4380 8	500	295	435	9,10		1	24
Colis	RI8700/01	8710 1039 4380 8	idem	idem	idem	idem			24
Palette	RI8700/01	8710 1039 4380 8	1200	800	1800	238,4			

GAGGIA

MILANO



CATEGORIE: Café - automatique
MODELE : Magenta Plus
CODE : RI8700/01
EAN : 8710 1039 4380 8



buses
et
grille
ajustables





CATEGORIE: Café - automatique
MODELE : Magenta Plus
CODE : RI8700/01
EAN : 8710 1039 4380 8



MARQUE	GAGGIA	DE LONGHI	DE LONGHI	PHILIPS	BOSCH	KRUPS	JURA
MODELES	Magenta Plus	Dinamica FEB3535-SB	Magnifica Start	Series 1200	Verocup 100	Evidence Eco Design	ENA 4
TYPE							
Prix Public 2023	549 €	599 €	399 €	379 €	399 €	649 €	690 €
Carrosserie	Plastique ABS mat	Plastique ABS mat	Plastique ABS Brillant	Plastique ABS	Plastique ABS	Plastique Recyclé	Plastique ABS
Dimensions	22,5 x 36 x 43,5 cm	23,6 x 35 x 43 cm	22 x 42 x 35 cm	25 x 37 x 43 cm	38 x 25 x 42 cm	24 x 38 x 36,5 cm	27 x 32,5 x 44,5 cm
Poids	7,6 kg	9,5 kg	8,9 kg	7,5 kg	7,1 kg	7,8 kg	9,4 kg
Interface (commandes)	Ecr. digital TFT + touches	Ecran LCD gris + touches	Touches tactiles	Touches tactiles	Touches tactiles	Touches tactiles	Boutons poussoirs
Affichage	Pictogrammes couleur + texte	Affichage textuel	Pictogrammes	Pictogrammes + LEDS	LEDS	Pictogrammes + LEDS	Pictogrammes
Solution lait	Buse vapeur pro inox arrondie	Buse vapeur avec variateur	Buse vapeur	Cappuccinatore inox	Cappuccinatore intégré	Cappuccinatore intégré	-
Grille à Espresso ajustable	✓	-	-	-	-	-	-
Hauteur max sortie café	15 cm	13,5 cm	14 cm	14,5 cm	13 cm	15,5 cm	10,5 cm
Meules	Céramique (ne brûle pas les grains)	Acier	Acier	Céramique	Céramique	Acier	Acier
Variété	5 boissons	5 boissons	4 boissons	3 boissons	5 boissons	8 boissons	4 boissons
Personnalisation	✓	✓	✓	✓	-	✓	-
Réglage volume	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
Réglage température (café)	3 niveaux	3 niveaux	-	3 niveaux	-	3 niveaux	-
Réglage arôme	5 niveaux	5 niveaux	3 niveaux	-	3 niveaux	3 niveaux	3 niveaux
Réservoir à grains joint torique	✓	-	-	-	-	-	-
Réglage meules	5 niveaux	13 niveaux	13 niveaux	12 niveaux	3 niveaux	5 niveaux	6 niveaux
Option café moulu	✓	✓	✓	✓	-	-	✓
Programmes nettoyage auto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Compatibilité filtre à eau	Brita Intenza+	✓	✓	AquaClean	✓	✓	Claris
Capacité bac à eau	1,8 l	1,8 l	1,8 l	1,8 l	1,4 l	2,5 l	1,1 l
Capacité bac à grain	250 g	300 g	250 g	275 g	250 g	260 g	125 g
Capacité bac à marc (gallettes)	15	14	14	12	9	10	10

Seul appareil dont l'interface (commandes) soit à écran digital + touches tactiles

Seul appareil qui affiche à la fois pictogrammes couleurs + texte

La buse vapeur inox arrondie est la technologie assurant la meilleur émulsion

Les meules en céramique ne chauffent pas comme l'acier et ne brûlent donc pas les grains qui conservent leur arôme sans goût de brûlé

Les 5 niveaux de réglage d'arôme assurent la meilleur personnalisation (8 personnalisations enregistrables dans les paramètres)

Le réservoir à grains avec joint torique présente deux bénéfices : isolation de l'air et donc absence d'oxydation des grains qui gardent leur arôme + isolation phonique

Une grande capacité du bac à gallettes évite de devoir le vider fréquemment