



*la Reale*

**EFICIENCIA E INNOVACIÓN  
CONJUGADAS CON UN  
DISEÑO QUE PERDURA  
EN EL TIEMPO**

MODELO	LA REALE		LA REALE DFC*		
	2 GRUPOS	3 GRUPOS	2 GRUPOS	3 GRUPOS	
<b>DIMENSIONES/PESO</b>					
Ancho	mm	883	1130	883	1130
Profundidad	mm	702	702	702	702
Altura	mm	556	556	556	556
Peso	Kg	98	120	98	120
<b>CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS E HIDRÁULICAS</b>					
Voltaje	V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V	380 - 415 V
Potencia máxima absorbida	W	8500	9900	8500	9900
Potencia por grupo	W	1400	1400	1400	1400
Potencia de la unidad de calentamiento de vapor	W	4900	4900	4900	4900
Capacidad caldera vapor	Lt	11	14	11	14
Capacidad calderines para café	Lt	0.8 X 2	0.8 X 3	0.8 X 2	0.8 X 3
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>					
Calderines independientes para cada grupo		✓		✓	
Dynamic Flow Control		✓		✓	
Pantalla táctil de 3.5" en cada grupo		✓		✓	
3 Botones programables de selección directa en cada grupo		✓		✓	
Calienta-tazas eléctrico		✓		✓	
Contador de trabajo LED-lit		✓		✓	
Ahorro de energía: automático ON/OFF y modo de espera		✓		✓	
Programación de dosis (tiempo y temperatura de erogación)		✓		✓	
Contadores: número de cafés y servicios de agua caliente, litros de agua consumidos, advertencia de renovación de filtro		✓		✓	
Control de temperatura digital de caldera (diferentes temperaturas para cada grupo)		✓		✓	
Puerto USB		✓		✓	
Salvapantallas personalizable		✓		✓	
Lanzas de vapor warm-to-touch		✓		✓	
Altura regulable de los pies		✓		✓	
Posibilidad de establecer diferentes curvas de erogación para cada selección		—		✓	
Posibilidad de visualizar el diagrama de flujo para cada selección		—		✓	
<b>COLORES</b>					
Blanco / Cobre		●		●	
Gris / Cobre		●		●	

\* Dynamic Flow Control

L113EO

MILAN AÑOS 30: LA CRUZADA PARA LA CREACIÓN DEL ESPRESSO PERFECTO DIO LUGAR A UNA DE LAS MARCAS ITALIANAS MÁS ICÓNICAS DEL SECTOR. EN 1938, EL BARISTA ITALIANO ACHILLE GAGGIA PRESENTÓ LA PATENTE QUE MARCÓ UN ANTES Y UN DESPUÉS EN LA FORMA DE EXTRAER LOS AROMAS Y SABORES DEL CAFÉ, PERMITIÉNDONOS DISFRUTAR POR PRIMERA VEZ DE LA "CREMA" EN UN ESPRESSO ITALIANO PERFECTO. UN PLACER ÚNICO.

HOY, Y PRESERVANDO LA MISMA FILOSOFÍA DE LA ÉPOCA, LA MISIÓN DE GAGGIA ES DIFUNDIR LA TRADICIÓN DEL ESPRESSO ITALIANO POR TODO EL MUNDO. LOS INALTERABLES VALORES DE TRADICIÓN Y PROFESIONALIDAD DE LA COMPAÑÍA, FORMAN PARTE INTRÍNSECA DE TODOS LOS EQUIPOS DE FABRICACIÓN QUE ATIENDEN LAS NECESIDADES DE LOS PROFESIONALES DEL CAFÉ MEDIANTE LA COMBINACIÓN DE TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA Y UN DISEÑO SOFISTICADO.



**GAGGIA**  
MILANO



INFO@QUALITYESPRESSO.NET

Quality Espresso S.A.U. - Motors, 1-9, 08040 Barcelona - Spain. - Tlf.: +34 932 231 200 - Export T: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net  
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

*la Reale*

**DISEÑADA POR LA LUZ**



**GAGGIA**  
MILANO





**REFLEJOS  
DE COBRE Y ACERO**

**SILUETA PERFILADA  
CON TECNOLOGÍA LED  
ILUMINACIÓN  
POSTERIOR SUGERENTE**



### INTERFAZ DE USUARIO DUAL

PANTALLA TÁCTIL DE 3.5" QUE PERMITE CONTROLAR LA PROGRAMACIÓN, CONFIGURACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ, TEMPERATURAS, PERFILES DE PRESIÓN DURANTE LA EXTRACCIÓN Y MODO ECO (AHORRO DE ENERGÍA).

"FLUSH BUTTON" PARA REALIZAR ENJUAGUE DEL GRUPO ANTES DE LA EXTRACCIÓN.

TRES SELECTORES DE BEBIDA PROGRAMABLES.



### MÁXIMO RENDIMIENTO

CALDERINES DE CAFÉ INDEPENDIENTES POR GRUPO QUE PERMITEN PARAMETRIZAR DISTINTAS TEMPERATURAS Y UNA ESTABILIDAD CONSTANTE.

SISTEMA DE PRECALENTAMIENTO DE AGUA PARA AUMENTAR LA PRODUCTIVIDAD DE LOS SERVICIOS DE CAFÉ.

AISLAMIENTO DE LAS CALDERAS PARA UN EXCELENTE AHORRO ENERGÉTICO.



### LO IMPRESCINDIBLE PARA EL BARISTA

DISEÑADA ERGONÓMICAMENTE PARA OPTIMIZAR TODAS SUS PRESTACIONES: DISPLAY ANGULADO, ÁREA DE TRABAJO CON ILUMINACIÓN LED, PALANCA DE VAPOR DE FÁCIL USO Y PORTAFILTROS ERGONÓMICOS.

LANZAS DE VAPOR WARM-TO-TOUCH.

"INSTANT FRESH WATER SYSTEM" PARA INFUSIONES, PROGRAMABLE EN VOLUMEN Y TEMPERATURA.



### DYNAMIC FLOW CONTROL

CONCEBIDO PARA ESTABLECER DIFERENTES FLUJOS DE PRESIÓN DURANTE LA EXTRACCIÓN DEL CAFÉ.

ESTE CONTROL PUEDE MODIFICAR DE MANERA POSITIVA LAS VARIABLES DE UNA TAZA DE CAFÉ: COLOR, CUERPO, ACIDEZ, DULZURA Y AMARGOR.

POSIBILIDAD DE OBTENER DIFERENTES SABORES DE LA MISMA MEZCLA.

