

provenero

*la Reale*



**DESIGNED BY THE LIGHT**

**GAGGIA**  
MILANO



**GOOD  
DESIGN**

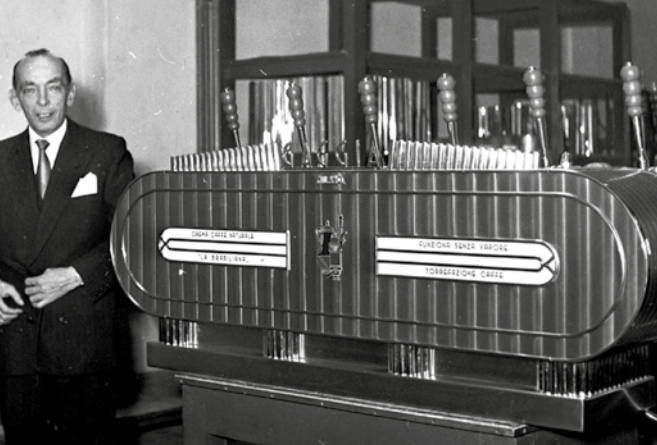
## **GEWINNER DES GOOD DESIGN® AWARD 2019**

DER GOOD DESIGN AWARD WURDE 1950 IN CHICAGO GEGRÜNDET UND SETZT SICH SEITHER FÜR MEHR BEWUSSTSEIN IN SACHEN ZEITGENÖSSISCHES DESIGN EIN. GOOD DESIGN ZEICHNET BRANCHENFÜHRER AUS, DIE EINE NEUE DESIGN RICHTUNG AUF DEM WELTMARKT EINGESCHLAGEN HABEN. GAGGIA WURDE FÜR DIE KAFFEEMASCHINE LA REALE AUSGEZEICHNET. EIN SIEBTRÄGER, DER BEREITS MIT SEINEM DESIGN AUSDRÜCKT, DASS DIE BEDÜRFNISSE DES BARISTAS MIT DENEN DES PERFEKTEN KAFFEEGENUSS EINHERGEHEN KÖNNEN. SOMIT TRIFFT KOMFORT AUF EIN MODERNES ERSCHEINUNGSBILDGEWINNER DES GOOD DESIGN® AWARD 2019.



**HARMONIE  
IN KUPFER  
UND STAHL**





## EINE LANGE GESCHICHTE VOLLER GESCHMACK

DIE 30ER JAHRE IN MAILAND. DIE ENTSCLOSSENE SUCHE EINES MANNES NACH DEM PERFEKTEN ESPRESSO FÜHRT ZUR GEBURT EINER DER KULTIGSTEN ITALIENISCHEN ESPRESSO MARKEN: GAGGIA MILANO. MIT ACHILLE GAGGIAS REVOLUTIONÄRER ERFINDUNG IM JAHR 1938 WURDEN ESPRESSI FORTAN MIT EINER ERHABENEN KRONE, DER BERÜHMTEN CREMA, SERVIERT: EIN EINZIGARTIGES GESCHMACKSERLEBNIS.

HEUTE WIE DAMALS IST ES GAGGIAS MISSION, DIE TRADITION VON GUTEM, ITALIENISCHEM ESPRESSO IN DIE WELT ZU TRAGEN. DER UNVERWECHSELBARE CHARAKTER DES UNTERNEHMENS SETZT SICH FORT IN SEINEN PRODUKTEN: TRADITION UND PROFESSIONALITÄT TREFFEN AUF STATE-OF-THE-ART-TECHNOLOGIE MIT EINEM EINMALIGEN DESIGN.



**LED- UND  
HINTERGRUND-  
BELEUCHTUNG**





## BARISTAS MUST-HAVE

DAS DESIGN DER LA REALE WURDE ENTWORFEN, UM DIE ERGONOMIE FÜR DEN BARISTA ZU OPTIMIEREN: ABGEWINKELTES TOUCHDISPLAY, GROSSZÜGIGE ARBEITSFLÄCHE MIT LED BELEUCHTUNG; ABGEWINKELTER FILTERHALTER; EINFACH ZU BEDIENENDE DAMPFKATIVIERUNG UND COOL TOUCH DAMPFLANZEN.

DIE MASCHINE VERFÜGT ÜBER ZWEI BENUTZER INTERFACES, BESTEHEND AUS JE EINEM 3,5 ZOLL TOUCHSCREEN FÜR JEDE BRÜHGRUPPE. DIESE ERMÖGLICHEN DIE ANPASSUNG DER INFUSIONSPARAMETER INDIVIDUELL FÜR JEDE GRUPPE UND VERFÜGEN ÜBER DREI TASTEN, DIE DEN BEDIENPROZESS INTUITIV BESCHLEUNIGEN.

## TOP LEISTUNG

AUSGESTATTET MIT VONEINANDER UNABHÄNGIGEN UND ISOLIERTEN KAFFEEBOILERN FÜR JEDE BRÜHGRUPPE GARANTIERT DIE LA REALE MAXIMALE DAMPFLEISTUNG KOMBINIERT MIT HÖCHSTER FLEXIBILITÄT IM TEMPERATURMANAGEMENT. DARÜBER HINAUS ERHITZT EIN WÄRMETAUSCHER DAS ZULAUFWASSER UND ERHÖHT SO DIE PRODUKTIVITÄT IN DER KAFFEEZUBEREITUNG.





# DYNAMIC FLOW CONTROL

EIN SIEBTRÄGER, DER GAGGIAS RÜCKKEHR INS RAMPENLICHT DER KAFFEEWELT VERKÖRPERT: LA REALE - MIT DYNAMIC FLOW CONTROL (DFC)

## WAS IST DFC?

DIE PATENTIERTE DURCHFLUSSREGULIERUNG „DYNAMIC FLOW CONTROL“ IST EINE EINZIGARTIGE VERKAUFSSOPTION FÜR ALLE PROFESSIONELLEN BARISTAS, DIE DAS GESCHMACKSERLEBNIS FÜR IHRE KUNDEN MAXIMIEREN MÖCHTEN.

## WAS HEISST DAS?

DIESE NEUE TECHNOLOGIE WURDE ENTWICKELT, UM VERSCHIEDENE GESCHMACKSPROFILE AUS EIN UND DERSELBEN KAFFEERÖSTUNG HERAUSZUARBEITEN. DURCH DYNAMIC FLOW CONTROL HAT DER BARISTA DIE MÖGLICHKEIT, DIE VERSCHIEDENEN ELEMENTE FARBE, SÄUREGRAD, BITTERKEIT UND AROMA NACH SEINEN WÜNSCHEN ZU GESTALTEN. SOMIT WIRD DER EINZIGARTIGE CHARAKTER SEINER RÖSTUNG HERAUSGEARBEITET UND DIE PERFEKTE TASSE KAFFEE ENTSTEHT.

## WIE FUNKTIONIERT DFC?

DFC ERMÖGLICHT DIE HOCHPRÄZISE ELEKTRONISCHE STEUERUNG DES WASSERDURCHFLUSSES UNTER EINSATZ EINES MAGNETVENTILS UND EINES FLOWMETERS. SOMIT KANN DER EXTRAKTIONSPROZESS, DER IN DREI PHASEN UNTERTEILT IST, AKRIBISCH MASSGESCHNEIDERT WERDEN.

### VORBRÜHUNG

IM VERGLEICH ZUR TRADITIONELLEN VORBRÜHUNG KANN DER BARISTA MITTELS DFC ZUSÄTZLICH DREI INTENSITÄTSSTUFEN AUSWÄHLEN. DIES STELLT SICHER, DASS DAS KAFFEEMEHL GLEICHMÄSSIG EXTRAHIERT IST.

### HOCHLAUFPHASE

DER BARISTA KANN DREI VERSCHIEDENE HOCHLAUFPROFILE WÄHLEN.

### INFUSIONSPHASE

DER BARISTA KANN EINE GLEICHMÄSSIGE DURCHFLUSSGESCHWINDIGKEIT BESTIMMEN UND SO SPEZIFISCHE GESCHMACKSNUANCEN ERZEUGEN.

THE BEST COFFEE



IS THE ONE YOU LIKE THE MOST



# la Reale

## ZEITLOSES DESIGN TRIFFT INNOVATION UND EFFIZIENZ

### LA REALE

2 GRUPPEN

3 GRUPPEN

#### GRÖSSE/ GEWICHT

Breite	mm	883	1130
Tiefe	mm	702	702
Höhe	mm / in	556	556
Gewicht	kg	98	120

#### ELEKTRISCHE UND HYDRAULISCHE EIGENSCHAFTEN

Netzspannung	V	380	380
Leistung	W	8500	9900
Leistung je Brühgruppe	W	1400	1400
Leistung Dampfboiler	W	4900	4900
Dampfboiler Kapazität	L	11	14
Kaffeeboiler Kapazität	L	0,8 x 2	0,8 x 3


#### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

3,5 Zoll Farb-Touch-Screen für jede Brühgruppe  
3 programmierbare Direktwahltasten für jede Brühgruppe  
"Purge" Taste zur Spülung der Brühgruppe (pre-set Modus) und flashen  
Separate Boiler für jede Brühgruppe  
Elektronischer Tassenwärmer  
2 Cool Touch Dampfzonen  
Heißwasser-Ausgabe in zwei programmierbaren Füllmengen  
LED-beleuchteter Arbeitsbereich  
Höhenverstellbare Füße  
Getränkeprogrammierung über Zeit und Temperatur  
Unterschiedliche Temperatur für jede Brühgruppe mit digitaler Temperaturkontrolle  
Zähler: Anzahl Kaffee und Heißwasser, Wasserverbrauch in Liter, Filter Warnanzeige  
Energie-Sparmodus: automatisch Ein/Aus und Stand-by  
USB-Port  
Individualisierbarer Display Screensaver  
Wasseranschluss 3/8 Zoll

#### SPEZIFISCHE LA REALE DFC LEISTUNGSMERKMALE

Dynamic Flow Control (DFC)  
Einstellbare, unterschiedliche Brühprofile für jede Brühgruppe  
Darstellung und Kontrolle der Brühprofile als Fußdiagramm auf jedem Display

#### FARBEN

Weiß / Kupfer   
Grau / Kupfer 



Die Qualität dieses Produkts wurde vom Istituto Espresso Italiano zertifiziert

**GAGGIA**  
MILANO

provenero

INFO@PROVENERO.DE