

*la Solare*



**GAGGIA**  
MILANO

*la Solare*

**ILLUMINEZ VOTRE PAUSE !**

**GAGGIA**  
MILANO

CE



## **L'HISTOIRE DE L'UNE DES MARQUES ITALIENNES LES PLUS ICONIQUES A COMMENCÉ À MILAN DANS LES ANNÉES 30.**

En 1938, le barista Achille Gaggia déposait un brevet qui marquait une révolution dans la méthode employée pour extraire les arômes du café, obtenant pour la première fois l'expresso italien parfait, couronné de sa crème : un plaisir sans égal.

De nos jours comme à l'époque, la mission de Gaggia est d'offrir au monde la tradition de l'expresso italien. Les valeurs inchangées de la société, tradition et professionnalisme, font partie intégrante de toutes les machines de sa gamme, qui répondent aux besoins des professionnels du café en alliant technologie de pointe et design sophistiqué.

# ILLUMINEZ VOTRE PAUSE !

La Solare est la nouvelle machine à café entièrement automatique de Gaggia Milano. C'est l'aboutissement d'une série d'avancées technologiques de pointe, conçues pour agrémenter l'un des rituels les plus importants de la journée : la pause-café.



## SYNONYME D' INNOVATION

Avec La Solare, vous pouvez offrir à vos clients des boissons qui allient la saveur des grains de café fraîchement moulus avec l'onctuosité du lait frais. C'est la machine parfaite pour toutes sortes d'emplacements, des bars aux boulangeries aux commerces de détail ; dans les chaînes de restaurant ou dans l'hôtellerie. En résumé, comme on dit en Italie, **La Solare ha tutto!** **La Solare a tout pour plaire...**

**DES PROFILS  
RAFFINÉS**

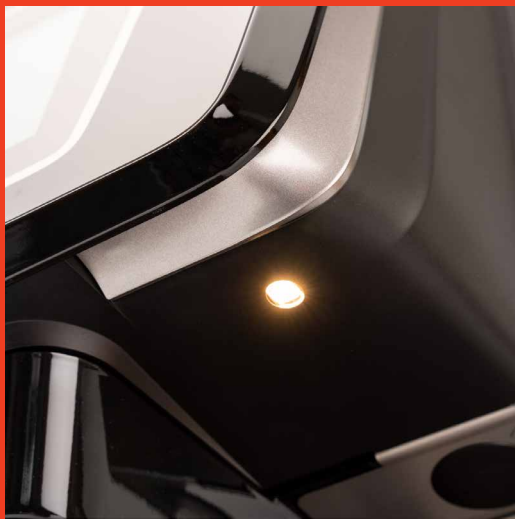
**UNE INTERFACE  
UTILISATEUR  
CONVIVIALE**

**VOTRE PAUSE  
EN TOUTE SÉCURITÉ**

**UNE TECHNOLOGIE  
LAIT FRAIS AMÉLIORÉE**

**LE NOUVEAU GROUPE  
CAFÉ Z4000 IX**





## DES PROFILS RAFFINÉS

Les lignes épurées qui caractérisent le design de La Solare reflètent l'élégance de la marque iconique Gaggia Milano. Ses profils en aluminium aux éclats inhérents, sa zone de distribution éclairée par LED et ses composants brillants en acier inoxydable sont quelques-unes des caractéristiques qui attestent de l'attention méticuleuse portée à La Solare depuis sa phase de conception.



## UNE INTERFACE CONVIVIALE

Avec le même souci du détail prodigué, l'interface utilisateur de La Solare est intuitive et simple d'utilisation. C'est pourquoi en mode libre-service, les clients peuvent facilement sélectionner et personnaliser leurs boissons via l'écran tactile de 7 pouces.



# VOTRE PAUSE EN TOUTE SÉCURITÉ

« L'hygiène » est une priorité avec La Solare. Pour protéger à la fois les opérateurs et les consommateurs, chaque aspect de la machine, sa conception et ses technologies ont été examinées pour assurer sa conformité avec toutes les règles de sécurité en vigueur.



Grâce à la présence d'ions argent, le film adhésif **Pure Zone®** protège l'écran tactile de La Solare et bloque la prolifération microbienne 24h/24 et 7j/7 - jusqu'à 5 ans à partir de la date d'application. Pure Zone® est étanche, compatible avec tous les protocoles d'hygiène et résistant aux produits courants de nettoyage et de désinfection.

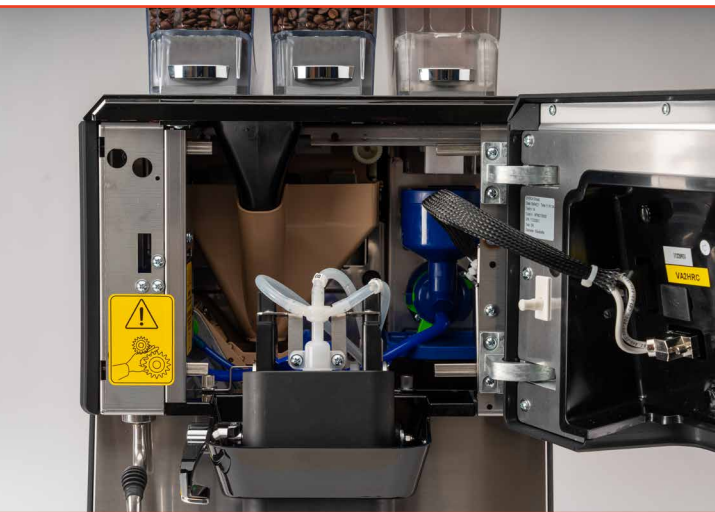


**Coffee APPeal®** est l'application mobile gratuite qui permet aux utilisateurs de profiter d'une expérience sans contact de la pause-café. Scannez simplement le QR Code présent sur l'écran tactile de La Solare et sélectionnez votre boisson. Vous n'avez pas à saisir d'informations personnelles ni à toucher la machine.



## UNE TECHNOLOGIE LAIT FRAIS AMÉLIORÉE

La Solare a été conçue pour offrir des **boissons gourmandes de qualité premium, à base de mousse de lait**. Sa technologie lait frais embarquée offre de réels avantages pour les consommateurs comme pour le personnel moins qualifié.



Tout d'abord, grâce au logiciel, également accessible via l'écran tactile de 7 pouces, il est possible de **régler et de personnaliser l'onctuosité de la mousse de lait** pour chaque recette.



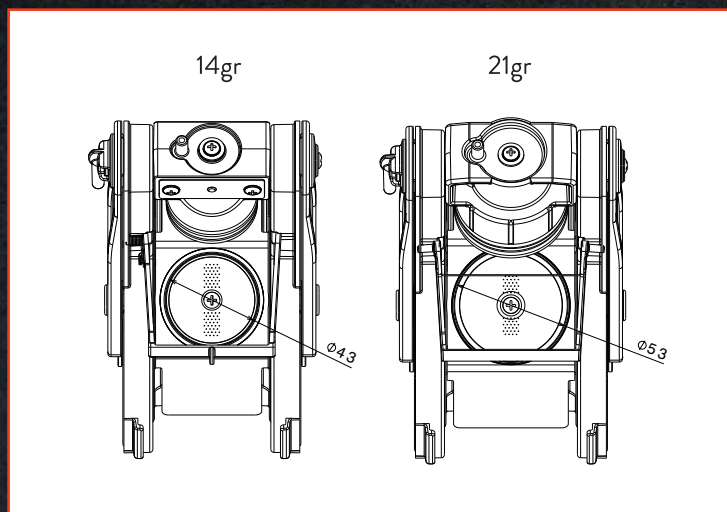
Par ailleurs, La Solare est équipée de cycles de nettoyage entièrement automatisés, configurables directement depuis l'écran tactile. En ce qui concerne la procédure d'entretien quotidien requise à la fin du service, **il n'est pas nécessaire de démonter la buse de distribution, ni de faire de nettoyage manuel**. De cette façon, les normes optimales d'hygiène et la propreté sont toujours garanties.

## LE NOUVEAU GROUPE CAFÉ Z4000 IX

Z4000 iX est un nouveau groupe café doté d'une **chambre en acier inoxydable chauffée**, assurant une meilleure stabilité de la température et qualité dans chaque tasse.



Cela signifie que l'impressionnante **qualité de boisson** offerte par La Solare **reste constante** dès le premier café, jusqu'au dernier.



Disponible de série en version 14 grammes, ou au service pièces détachées en version 21 grammes, le groupe café innovant Z4000 iX vous permet ainsi d'offrir une plus **large sélection de boissons à votre menu**.

# DIMENSIONS & POIDS



# la Solare

**QUAND UN DESIGN  
INTEMPOREL  
REJOINT L'INNOVATION  
ET L'EFFICACITÉ**

## FICHE TECHNIQUE

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Voltage	230 V
Fréquence	50 Hz
Puissance maximum absorbée	3200 W

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Zone de distribution éclairée par LED  
Buse réglable manuellement de 72 à 167 mm  
Buse eau chaude latérale  
Double buse pour la distribution de café et de lait  
Cycles de nettoyage programmables et Plug&Play du circuit lait  
Écran tactile de 7 pouces  
Jusqu'à 5 catégories de boissons  
Jusqu'à 10 sélections par page  
Interface utilisateur personnalisable : icônes boisson et arrière-plan  
Accès personnalisable à la programmation  
Interface utilisateur en mode libre-service  
2 configurations disponibles : ES+2IN+lait frais / 2ES+IN+lait frais  
Économie d'énergie : modes léger et intense  
Connectivité Wi-Fi et Bluetooth intégrée  
Port USB  
Compatible avec les solutions digitales :  
- Coffeed - la plateforme de télémétrie,  
- Breasy - l'appli de paiement sans contact,  
- Coffee Appeal - l'appli de sélection sans contact,  
- AmiClo - la solution Cloud de gestion à distance.



### CAPACITÉS

Capacité du bac à café grains	1,1 Kg
Capacité du bac chocolat	1,8 Kg
Capacité du groupe café Z4000 iX	Jusqu'à 14g
Nombre de moulins à café	1 ou 2
Capacité chaudière eau chaude et vapeur	0,8 Lt (x2)
Rendement estimé	150 boissons/jour ou 7 Kg café/semaine

### EN OPTION

Lance vapeur Cool Touch, disponible sur version spécifique  
Module de connexion 4G

### ACCESSOIRES

Meuble  
Mini-frigo de 4,5 à 7Lt, avec possibilité d'avoir aussi le chauffe-tasses  
Kit positionnement frigo à gauche  
Kit évacuation du marc de café  
Kit d'auto-alimentation en eau  
Pastilles de nettoyage du circuit du lait  
Pastilles de nettoyage du groupe café  
Module de paiement latéral pour cartes bancaires ou cashless  
privatif (type Hi!) + monnayeur-rendeur  
Kit EXE



L513FOX

EVOCA France - 5 rue Georges Pompidou, Z.A. des Vingt Arpents - 77990 Le Mesnil Amelot  
Tél. +33 1 60 54 68 88

Conformément à sa politique de conception évolutive des produits, EVOCA S.p.A. se réserve le droit de modifier les spécifications.  
Gaggia est une marque déposée de Gaggia S.p.A.

**GAGGIA**  
MILANO

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

