



# Accademia

## Espresso i više od toga

Pronađite sebe, uživajući svakodnevno u igranju sa remek delom tehnologije, dizajna i dragocenih detalja. Pravite espresso po želji svakoga dana ... pa i više od toga.

Accademia Gaggia će poput pravog barmena ispuniti svaku želju, Vas, Vaše porodice i Vaših gostiju. Ristretto, espresso, duga kafa, espresso makijato, kapućino, late makijato, vruće mleko, čaj, biće gotovi za nekoliko sekundi sa Accademia Gaggia.

Savršeni i brzi rezultati osigurani su sa 2 odvojena bojlera, jedan za pripremu espressa a drugi za paru i vruću vodu i integrisanim bokalom za mleko.





Neodoljiv sklad tradicionalnog i modernog: Accademia gaggia poseduje jasne, elegantne i karakteristične linije dizajnirane tako da nadžive modne trendove i nove tendencije.

Vešto kombinovani materijali u izradi daju uređaju čvrstinu i robustni izgled; otisak prsta kao dokaz da je frontalni panel od brušenog čelika, metalna struktura sa eksluzivnim crnim mat premazom sa strane i lepo ispolirana rešetka posude za otakanje vode.



#### Espresso „à la carte“

#### Profesionalni rezultati i EKO - svest

#### Izuzetna čistoća



Zahvaljujući jednostavnom meniju za programiranje, vrlo lako ćete izbor od 7 napitaka prilagoditi ličnom ukusu. Istovremeno možete menjati podešenu selekciju na kontrolnoj tabli bez ikakvog poništavanja. Na taj način možete uvek da uživate u omoljenom espresso a Vaši gosti mogu da biraju šta god žele „à la carte“: od kratkog expressa, kapućina do makijata sa malo pene. U zavisnosti od napitka možete prilagoditi aromu, količinu i temperaturu kafe i mleka kao i jačinu pene.

Accademia Gaggia otkriva sve tajne profesionalnih barmena.

Nastojimo da svakom proizvodu obezbedimo konstantan rad i kvalitet, tako i Accademia Gaggia ima tehnologije za to: keramički nož za mlevenje, optiaroma sistem i espresso plus sistem. Kao i svi novi proizvodi i Accademia Gaggia je pažljivo dizajnirana da štedi energiju na svakom koraku. U stvari ona spada u A klasu uređaja ( prema Swiss voluntary Energy Labelling Regulation, FEA sporazum) u pasivnom (stand-by) modu troši manje od 1W. Takođe ima Eco-mod koji može isključiti jedan od bojlera zavisno od trenutne potrebe.

Svi odvojivi elementi se mogu skinuti i oprati; jedinica za točenje, posude za soc, vodu, mleko. Za potunu čistoću, Accademia Gaggia ima i automatski ciklus pranja i program za skidanje kamenca. Interni brojač se automatski aktivira nakon određene količine potrošenih litara vode.



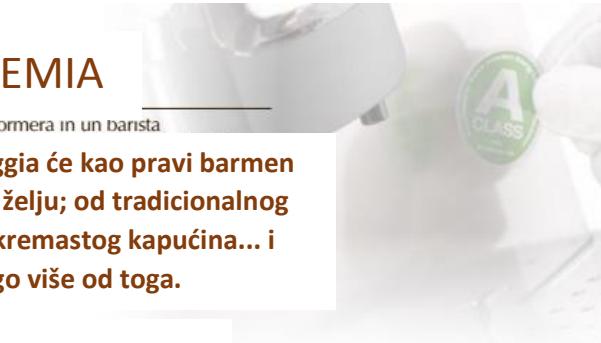
Uredaj je „A“ klase, troši manje od 1W kada je u pasivnom režimu (stand-by mod)



## AC ACCADEMIA

Accademia Gaggia ti trasforma in un barista

Accademia gaggia će kao pravi barmen  
ispuniti svaku želju; od tradicionalnog  
espresso do kremastog kapućina... i  
mnogo više od toga.



pag. 19



# POSTANI PRAVI BARMEN SA ACCADEMIA GAGGIA

## TRAJNI KERAMIČKI MLIN ZA ČISTU AROMU KAFE

Zato što metalni mlinovi mogu termički da oštete zrno kafe prilikom mlevenja, svi Gaggia espresso aparati su opremljeni sa izuzetno izdržljivim keramičkim mlinovima. Keramički mlin će zadržati čistoću arome kafe a ujedno je izdržljiv poput metalnog. Pored toga krupnoća mlevenja se može podesiti od grube do fine, baš onako kako želite.



## DA ESPRESSO ODGOVARA VAŠEM UKUSU

Podešavanja na ovom Gaggia kafe aparatu, omogućavaju vam da prilagodite jačinu, dužinu i aromu Vaše kafe prema vašem ukusu, obezbeđujući pri tome savršen kremasti pokrov.



## EFIKASNI GREJAČ ŠOLJA ZA VRUĆI ESPRESSO

Vaš Gaggia aparat za espresso ima integriran grejač za šolje koji se odlikuje energetskom efikasnošću. Omogućice da Vaš omiljeni espresso ostane topao što duže.



## PREDPRIPREMA KAFE ZA BOLJU AROMU

Predpriprema kafe osigurava da se mlevena kafa ravnomerno navlaži pre samog procesa kuvanja. Tek tada voda kreće da teče kroz mlevenu kafu i Vaša gaggia espresso mašina će iz nje izvući punu aromu za izbalansiran i ukusan espresso.



## TELO OD NERĐAJUĆEG ČELIKA GARANTUJE DUGOTRAJNOST

Telo aparata je izrađeno od nerđajućeg čelika. To čini vaš aparat više robustnim i omogućava dugotrajan rad, takođe privlači pažnju u svakoj kuhinji.





## POSTANI PRAVI BARMEN SA ACCADEMIA GAGGIA



### DIGITALNI DISPLEJ ZA LAKU NAVIGACIJU

Šta god da želite da uradite sa Vašim Gaggia aparatom digitalni ekran će Vam omogućiti mnogo lakšu navigaciju i dati brzo povratne informacije o trenutnom statusu uređaja.



### POTREBAN JE SAMO JEDAN DODIR

Dovoljno je da pritisnete na jedan od 7 već podešenih napitaka na Vašem Gaggia aparatu i on će ga pripremiti za nekoliko sekundi.



### GRUPA ZA TOČENJE KAFE LAKO SE SKIDA I ČISTI

Grupa za točenje se lako skida na Vašoj potpuno automatizovanoj Gaggia mašini za espresso kafu što omogućava lako čišćenje i održavanje. Štedi novac i poboljšava higijenu aparata za besprekoran ukus kafe.



### DUPLI BOJLER SKRAĆUJE VРЕME ПРИПРЕМЕ

Dupli bojler u Vašem kafe aparatu skraćuje vreme između pripreme espressa i pravljenja pene od mleka u svega nekoliko sekundi. Ovo omogućava da se kapućino pripremi mnogo brže.



### UVEK ČIST UREĐAJ ZAHVALJUJUĆI AUTOMATSKOM CIKLUSU PRANJA

Zahvaljujući automatskom ciklusu pranja i automatskom uklanjanju kamenca garantovan Vam je savršeni espresso svakoga dana i produženi vek trajanje vašeg aparata.



## TEHNIČKA SPECIFIKACIJA GAGGIA ACCADEMIA

Bojler	Nerđajući čelik
Strujni priključak	230V / 1N / 50Hz
Snaga	1500 W
Pritisak pumpe	15 bara
Dimenzije	385 x 282 x 428h mm
Kapacite depozita za kafu u zrnu	350 gr
Kapacitet depozita za soc	16 jastučića
Kapacitet bokala za mleko	0,6 litara
Težina	17 kg
Kapacitet depozita za vodu	1,6 litara
Maksimalna visina šolje	150 mm
Ušteda energije	Automatski prelazak na pasivni režim (stand-by mod)
Tip kafe	U zrnu / mlevena
Postolje za šolje	Da
Brita filter kompatibilan	Da
Vruća voda / brizgaljka za paru	Da
Boja serije	Crna / Inox - siva



UVOZNIK I OVLAŠĆENI SERVISER  
BAGO DOO – VODOVODSKA 193  
11147 BEOGRAD  
TEL. (+381 11) 31 41 123, (+381 11) 25 81 385,  
FAX. (+381 11) 25 81 058  
Email: [info@bago.rs](mailto:info@bago.rs)  
[www.bago.rs](http://www.bago.rs)



BAGO d.o.o.



GAGGIA®

Tradicija se **nastavlja**

**GAGGIA®**

Gaggia S.p.A.  
Strada Provinciale per Abbiategrasso  
20087 Robecco sul Naviglio Milano Italia  
tel.+39 02 949931 fax +39 02 9470888  
[www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)

