

COLECCIÓN MAGENTA

Catálogo Gaggia Magenta

Desde 1938, Gaggia acompaña el ritual del espresso en Milano con sus máquinas tradicionales y desde 1998 lo hace con la evolución constante en máquinas superautomáticas. La línea Magenta trae esa herencia italiana en un formato compacto y elegante, con pantalla táctil capacitiva a color y un molinillo cerámico de precisión — del espresso más clásico al latte macchiato más cremoso. Alta calidad, gran variedad e infinitas opciones de personalización: 100 % fabricado en Italia. Con las máquinas superautomáticas de Gaggia, cualquiera puede sentirse el verdadero protagonista de su momento de café. Prepárate para vivir una experiencia única, personalizada y especial.



2 SOLUCIONES DE LECHE DIFERENTES

Cada modelo está pensado para un tipo distinto de barista: la lanceta de vapor profesional de la Plus para quien disfruta preparar la leche con sus propias manos, o la jarra de leche integrada de la Prestige para quien busca un capuchino perfecto con un solo botón.



Interfaz de usuario intuitiva

La línea Magenta cuenta con una pantalla TFT a color y botones capacitivos para navegar fácilmente por sus especialidades de café y ajustes personalizables, en 21 idiomas disponibles.

Dos maneras de preparar leche

Elige la lanceta de vapor profesional de la Magenta Plus para un control manual total, o la jarra de leche integrada de la Magenta Prestige para espumas perfectas con un solo botón — dos filosofías, una misma calidad Gaggia.



Sistema Over Ice



El café con hielo aporta un toque refrescante a tu experiencia de barista. Al prepararse directamente sobre cubitos de hielo, a una temperatura más baja y con un flujo de extracción más lento, se obtiene un sabor ligeramente más dulce y suave en comparación con el café tradicional. Es posible ajustar el aroma, seleccionar la función de refuerzo de café y preparar dos cafés con hielo simultáneamente.



GAGGIA MAGENTA

Plus

Para quien disfruta el ritual con sus propias manos. Su lanceta de vapor profesional en acero inoxidable da control total sobre la textura de la leche, taza tras taza — la esencia del barista, en un cuerpo negro mate, compacto, listo para tu espacio.

6

bebidas, incl. over ice

15 bar

presión nominal de bomba

Lanceta profesional

sistema de leche

TFT color

interfaz de usuario

El barista, en tu propio espacio.

Control manual del vapor, resultados de especialista. Una máquina compacta que respeta el oficio y lo acerca a tu espacio.





GAGGIA MAGENTA

Prestige

La Magenta Prestige de Gaggia añade una jarra de leche integrada para preparar cappuccino, latte macchiato, café au lait y flat white con un solo toque. Su acabado en gris vidriado con el detalle característico rojo de Gaggia, además de su rejilla en acero inoxidable y su pantalla TFT a color completan una máquina superautomática pensada para no negociar el detalle.

13

bebidas, incl. over ice

Jarra integrada

0,5 L

15 bar

presión de bomba

TFT color

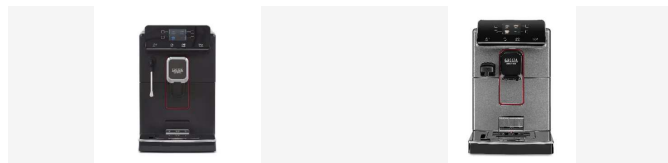
interfaz de usuario

Un capuchino, un botón.

Jarra integrada, acabado moonlight grey y 13 bebidas — Gaggia Magenta en su versión más completa.



Matriz comparativa



Especificación	Magenta Plus	Magenta Prestige
INTERFAZ Y CONTROL		
Interfaz de usuario	Pantalla TFT color + botones capacitivos	Pantalla TFT color + botones capacitivos
VARIEDAD DE BEBIDAS		
Total de bebidas	Espresso, espresso lungo, café, americano, agua caliente, over ice coffee y vapor.	Ristretto, espresso, espresso lungo, café, americano, cappuccino, latte macchiato, café au lait, flat white, cortado, leche montada, agua caliente, over ice coffee
SOLUCIÓN DE LECHE		
Sistema	Lanceta de vapor profesional	Jarra de leche integrada
MOLIENDA Y EXTRACCIÓN		
Bandeja espresso	✓	✓ Acero inoxidable
Molino cerámico	✓	✓
Ajuste de molienda	✓ 5 niveles	✓ 5 niveles
Optiaroma	✓ 5 niveles	✓ 5 niveles
Boquillas de café ajustables	✓ 70 (con bandeja espresso) – 150 mm	✓ 70 (con bandeja espresso) – 150 mm
Presión de bomba	15 bar	15 bar
Pre-infusión	✓	✓ (no ajustable)
Opción de café molido	✓	✓
Longitud de café ajustable	✓	✓
Temperatura de café ajustable	✓ (3 niveles)	✓ (3 niveles)
Sistema Gaggia Adapting	✓	✓
CAPACIDADES		
Tanque de agua	1,8 L	1,8 L
Jarra de leche	—	0,5 L
Contenedor de granos	150 g	150 g
Contenedor de posos	Hasta 15 posos	Hasta 15 posos
Preparación simultánea 2 tazas	✓	✓
COMPONENTES Y MANTENIMIENTO		
Ciclo de enjuague	✓ Automático	✓ Automático
Ciclo limpieza circuito de leche	—	✓ Automático
Ciclo de descalcificación	✓ Automático	✓ Automático
Unidades / stand-by / dureza del agua configurables	✓	✓
DIMENSIONES Y MATERIALES		
Dimensiones (An×Al×P)	22,4 × 35,7 × 43,5 cm	22,5 × 36 × 43,5 cm
Peso	7,6 kg	7,7 kg
Frontal	ABS negro mate	Moonlight grey + negro
Bandeja de goteo	ABS negro mate + acero inoxidable	ABS negro mate + acero inoxidable
Caldera	✓ Acero inoxidable	✓ Acero inoxidable
Colores disponibles	Negro	Moonlight grey
Fabricado en Italia	✓	✓
ALIMENTACIÓN Y ACCESORIOS		
Alimentación eléctrica	120V 60Hz 1900W	120V 60Hz 1900W
Consumo en stand-by	< 1W	< 1W
Accesorios incluidos	Tubo de grasa, cuchara medidora de café, tira de dureza del agua	Tubo de grasa, cuchara medidora de café, tira de dureza del agua

GAGGIA MAGENTA

Garantía, soporte y consumibles

Comprar con un distribuidor autorizado significa respaldo real después de la compra.



GARANTÍA OFICIAL

Cobertura Gaggia respaldada por Grupo Coffeematic, distribuidor autorizado en Colombia.



SOPORTE TÉCNICO

Mantenimiento preventivo y repuestos originales, sin depender de servicios genéricos.



CONSUMIBLES

Filtros Intenza+, pastillas desengrasantes y kits de limpieza disponibles para ambos modelos.

E-commerce · tumaquinadecafe.com

Somos Grupo Coffeematic SAS, distribuidores autorizados de Gaggia en Colombia
ventas.coffeematic@gmail.com · +57 321 910 3078



GAGGIA
MILANO