



GAGGIA

MOLINO DE CAFÉ PROFESIONAL G5/Q5 GAGGIA

El molino profesional **Gaggia Q5** combina diseño atemporal, innovación tecnológica y máxima precisión para ofrecer una molienda consistente y perfectamente calibrada en cada preparación.

Diseñado pensando en el barista profesional, el Q5 garantiza eficiencia incluso en momentos de alto flujo de trabajo. Su interfaz inteligente con pantalla TFT a color y teclado capacitivo permite gestionar tiempos de molienda, cantidades y conteo de dosis simples y dobles con total facilidad.

Disponible en colores Blanco y Negro, su diseño ergonómico y moderno se integra perfectamente en cafeterías, restaurantes y barras de especialidad que buscan rendimiento y estética en un solo equipo.

- Tres modos de molienda: Dose On Demand (pre-molienda automática), Grind On Demand (molienda instantánea) y modo Manual.
- Activación de molienda mediante microswitch.
- Anillo de calibración micrométrico de alta precisión para ajuste exacto del punto de molienda.
- Tamper integrado con soporte metálico, configurable para diestros o

zurdos.

- Pantalla TFT color de 1,54".
- Teclado capacitivo de uso intuitivo.
- Diseño exclusivo de tolva con sistema de calibración integrado.

SKU: 7667

Categorías: [Molinillos de café](#), [Molinillos Eléctricos](#), [Molinos para granos](#)

GALERÍA DE IMÁGENES



GAGGIA



GAGGIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad de tolva: 1,1 kg
Fresas planas de acero: 59 mm
Producción de molienda: 2,5 g/segundo
Potencia máxima absorbida: 259 W
Alimentación eléctrica: 230V / 50-60 Hz
Peso: 12 kg

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Dimensiones (An x Pr x Al): 207 x 349 x 517 mm

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl