

home gea.

CATALOGO
DI PRODOTTO

PRODUCTS
CATALOGUE



05.2020

EVOLVE



dentro espresso, fuori allegria, espresso inside, happiness outside.

La nostra macchina da caffè a capsule Gea è un piacere: sia per il suo utilizzo che per le varie esperienze di gusto che offre.

Gea è fatta così... renderà vivace il tuo angolo caffè.

Con lei in casa, ogni espresso è una buona occasione per stare in compagnia. Ha un design eccellente e funzionale, necessita di poco spazio e convince per l'interessante rapporto qualità-prezzo.

Siamo riusciti a mettere tutta la nostra esperienza e la competenza nel campo del caffè in una piccola macchina.

Un'innovazione a lungo attesa da tutti per la casa, gli uffici e dalle aziende che cercano una qualità professionale.

Chiunque è in grado di usare la nostra macchina a capsule, anche senza

introduzione né manuale. Tutti capiscono subito cosa premere per ottenere la bevanda desiderata.

Our Gea capsule coffee machine is a pleasure: both for its use and for the various taste experiences it offers.

That's how Gea is... and it's going to liven up your coffee corner.

With it in your home, every espresso is a good opportunity to be together.

It has an excellent and functional design, it needs little space and it convinces for the interesting value for money.

We managed to put all our experience and expertise in the coffee field in a small machine.

A long-awaited innovation for everyone in the home, offices, and companies looking for professional quality.

Anyone can use the capsule machine, even without introduction or manual.

Everyone immediately knows what to press to get the desired beverage.

home gea bs



home gea dl



caratteristiche tecniche, technical features.



Le nostre domestiche a capsule offrono un'esperienza senza uguali nella preparazione del caffè espresso.

Grazie al perfetto equilibrio tra la tecnologia più avanzata e la migliore tradizione dell'espresso italiano, abbiamo progettato una macchina che soddisfa i requisiti e le esigenze del mercato più esigente.

Our home capsules machines offer an unparalleled experience in preparing espresso coffee.

Thanks to the perfect balance between the most advanced technology and the best tradition of Italian espresso, we have designed a machine that meets the requirements and needs of the most demanding market.



1. lever brewing group

Disponiamo di una ampia gamma di contenitori capsula per il nostro gruppo erogatore brevettato a leva. Per alcuni tipi di capsule applichiamo un sistema idraulico per garantire la tenuta della capsula.

In tutti i casi scarichiamo automaticamente a fine erogazione la capsula esausta. Sono disponibili i formati di capsule indicati di seguito.

We have a wide range of capsule containers for our patented brewing group with lever. For some types of capsules we apply a hydraulic capsule closure system to ensure the sealing of the capsule.

In all cases we automatically eject the exhausted capsule at the end of the brewing. They are available the capsule formats as shown here below.

Capsules	Machines	gea bs	gea dl
	Groups	MG 01	MG 01
Lavazza Espresso Point		■	■
Lavazza A Modo Mio		■	■
Lavazza Blu		■	■
Nespresso		■	■
Dolce Gusto			
Caffitaly			
POD ESE 44			
Ground coffee			
Keurig K-cup			

Systems	Machines	gea bs	gea dl
	Groups	MG 01	MG 01
hydraulic system		■	■
automatic ejection		■	■
lever system		■	■
sliding door system			
drawer system			
portable system			

Bevande - Beverages



Machines	espresso con capsule espresso with capsules	espresso con polvere espresso with powder	caffè con capsule coffee with capsules	caffè con polvere coffee with powder	latte con capsule milk with capsules	latte fresco fresh milk beverages	bevande solubili instant beverages	tè con filtro tea filter
gea bs	■		■		■		■	■
gea dl	■		■		■		■	■



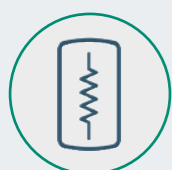
2. control delivery system

Tra le caratteristiche più innovative e importanti troviamo sicuramente un sistema di erogazione che permette il pieno controllo delle fasi di estrazione.

Il sistema è composto da un termoblocco in alluminio con spirale interna in acciaio inossidabile collegato direttamente al gruppo erogatore.

The most innovative and important features certainly include the delivery brewing system that allows for full monitoring of the extraction phases.

The system consists of an aluminum thermoblock with an internal stainless steel spiral connected directly to the brewing group.



3. thermoblock management

Per estrarre e conservare il pieno aroma di un caffè fresco, è fondamentale che la temperatura di estrazione sia compresa tra

88° e 96°. Le nostre macchine da caffè sono dotate di un sistema a termo-blocco con un avanzato sistema elettronico che garantisce la precisione della ideale temperatura di estrazione.

To release and preserve the full aroma of a fresh coffee, the right extraction temperature of between 88° and 96° is fundamental.

Our coffee machines are equipped with a thermoblock system with an advanced electronic system that guarantees the precision of the optimal brewing temperature.



4. energy saving

Oggi più che mai il tema del risparmio energetico non è solo una questione economica ma soprattutto un valore etico.

Il cuore di una macchina da caffè è costituito dalla caldaia: la nostra macchina è dotata di una funzione di risparmio energia programmabile che permette un notevole risparmio energetico a coronamento di un vero concept green.

Now more than ever saving energy is not only an economic issue, but above all an ethical value.

The heart of any coffee machine is the thermoblock: our machine is equipped with a programmable energy saving function that allows a considerable energy savings, the crowning glory of a totally green concept.



5. interfaccia utente user interface

La differenza dalle altre macchine è subito evidente perché Gea è in grado di riscrivere l'alchimia che si scatena con l'utilizzatore.

La tecnologia Metal Dome applicata alla pulsantiera assicura un click- feeling armonico e gradevole.

The difference compared to other machines is immediately evident because our Gea redefines the chemistry with the user.

The Metal Dome technology applied to the push-button keyboard ensures a pleasant harmonious touch sensation.



6. adjustable temperature

La nostra macchina Gea consente di regolare con combinazioni di tasti la temperatura di riscaldamento del termoblocco per garantire la perfetta regolazione in funzione dei gusti personali e di ogni miscela di caffè.

Our Gea machine allows to adjust the heating temperature of the thermoblock with button operations to ensure perfect adjustment according to personal tastes and each coffee blend.

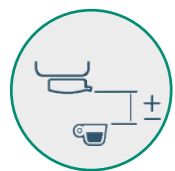




7. adjustable dosage

La nostra macchina Gea consente di regolare con combinazioni di tasti due dosi (espresso e lungo) per garantire la perfetta regolazione in funzione dei gusti personali e di ogni miscela di caffè.

Our Gea machine allows to adjust the beverages volume with button operations to ensure perfect adjustment according to personal tastes and each coffee blend.



8. work surface heights

Le macchine a capsula Gea sono disponibili con 2 altezze del piano di lavoro (standard 80 mm ed alta 130 mm).

Our Gea capsule machines are available with 2 work surface heights (standard 80 mm and tall 130 mm).



9. easy clean

Una macchina per caffè è efficiente se viene sempre mantenuta nelle migliori condizioni. Ciò significa che al suo costante utilizzo devono corrispondere costanti e quotidiani lavaggi e manutenzioni.

Coffee machines are efficient if they are kept in the best condition. This means they have to be regularly cleaned and maintained when in constant use.



10. materials

materiali - materials

Corpo macchina Body
Termoplastico ABS - Thermoplastic ABS

Griglia inferiore Drip tray
Termoplastico ABS - Thermoplastic ABS

Pannello frontale Frontal panel
Termoplastico ABS - Thermoplastic ABS

Pannelli laterali Lateral sides
Termoplastico ABS - Thermoplastic ABS

versioni - versions



Gea BS
Plastica stampata
Injected plastic

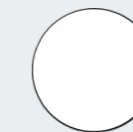


Gea DL
Plastica verniciata
e cromature
Painted plastic
and chrome

colori telaio - frame colors



02



01



02



05

colori pannelli - sides colors





Gea BS



Gea DL

caratteristiche - key features

Gruppo erogazione - Brewing group



Lever brewing group MG01 H (hydraulic)
Lever brewing group MG01 M (mechanical)

Sistema di erogazione - Brewing system



Control Delivery System
Thermoblock management

Programmazioni - Setting



Adjustable temperature
Adjustable dosage



Energy Saving

Interfaccia utente - User interface



3 illuminated buttons

Vasca di raccolta - Drip tray



2 Surface heights



gea bs

Type CAP-185 BS

L x P x H W x D x H
125 x 230 x 295 mm
4,92 x 9,06 x 11,61 in

Peso Weight
3,0 kg / 6,61 lb

Potenza Power
1.400 W

Tensione Voltage
120V / 220-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank
0,8 lt / 0,18 gal UK / 0,21 gal US

Capacità capsule Capsules container
12 pezzi / pieces (Nespresso)

Imballo singolo L x P x H
Unit carton W x D x H
155 x 330 x 255 mm
6,10 x 12,99 x 10,04 in

Imballo da 4 L x P x H
4 units master carton W x D x H
640 x 335 x 270 mm
25,20 x 13,19 x 10,63 in

Peso lordo Gross weight
3,8 kg / 8,38 lb (1 unit)
16,5 kg / 36,38 lb (4 units)

USA pallet US pallet
144 unità / units

Container 20"
1.440 unità / units 20"
3.168 unità / units 40"



gea dl

Type CAP-185 DL

L x P x H W x D x H
125 x 230 x 295 mm
4,92 x 9,06 x 11,61 in

Peso Weight
3,0 kg / 6,61 lb

Potenza Power
1.400 W

Tensione Voltage
120V / 220-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank
0,8 lt / 0,18 gal UK / 0,21 gal US

Capacità capsule Capsules container
12 pezzi / pieces (Nespresso)

Imballo singolo L x P x H
Unit carton W x D x H
155 x 330 x 255 mm
6,10 x 12,99 x 10,04 in

Imballo da 4 L x P x H
4 units master carton W x D x H
640 x 335 x 270 mm
25,20 x 13,19 x 10,63 in

Peso lordo Gross weight
3,8 kg / 8,38 lb (1 unit)
16,5 kg / 36,38 lb (4 units)

USA pallet US pallet
144 unità / units

Container 20"
1.440 unità / units 20"
3.168 unità / units 40"

Evolve S.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII, 25

27058 Voghera Pavia Italy

Phone: +39 0534 076106

info@evolve.cloud

www.evolve.cloud

Home Gea Version 05.2020 Subject to change



...think beyond and evolve!

