

Ruby

TEMPO COMPACTO PERFECTO



Ruby

GAGGIA

GAGGIA RUBY

TODA LA POTENCIA Y LA INNOVACIÓN EN UNA MÁQUINA COMPACTA

Cierras los ojos. Suenan los primeros compases de batería. Sabes que tu canción preferida está a punto de sonar. Así es la expresión del sabor del mejor café que consigue evocar la nueva Gaggia Ruby, una máquina de café diseñada especialmente para el mercado Office Coffee Service (OCS) y para locales con poco espacio o reducido consumo de café.

Igual que el envolvente y eficaz sonido de la batería, la Gaggia Ruby es una máquina moderna, compacta y potente que ofrece las mejores prestaciones en el mínimo espacio. Una máquina indispensable para los amantes de una buena taza de espresso que cuentan con espacios limitados pero no quieren renunciar al mejor café de un establecimiento de hostelería profesional.

La Gaggia Ruby es una máquina de café de calidad, duradera, compacta y potente que incorpora grupo, porta filtro y electroválvulas de modelos de uso profesional.



TEMPO COMPACTO
PERFECTO

MÁXIMAS PRESTACIONES

GAGGIA RUBY

MANÓMETRO

- Alta precisión

DISPENSADOR DE AGUA

- Salida de agua para infusiones

MANGOS

- Ergonómicos
- Antideslizantes

CALDERA

- Control electrónico del nivel del agua en la caldera

BANDEJA

- De fácil extracción para su limpieza con indicador de "lleno" en las máquinas con depósito de agua

VERSIONES

- Disponible en versiones adaptadas a cápsulas

KIT PORTA FILTROS PARA TODO TIPO DE CÁPSULAS (OPCIONAL)



DEPÓSITO DE AGUA (SEGÚN VERSIÓN)

- Fácil acceso para el rellenado del depósito de agua

PULSADORES

- 2 selecciones de café programables y continuo por grupo

GRUPO PROFESIONAL

- Incorpora grupo, porta filtro y electroválvulas de modelos de uso profesional

PORTA FILTRO

- Salida de café para vasos de hasta 9,5 cm
- Porta filtro de doble salida estrecha para servicios de un café o café doble

LANZA DE VAPOR

- Salida de vapor orientable y de acero inoxidable

SOPORTES

- Resistentes
- Antideslizantes

LOS MODELOS

CARACTERÍSTICAS

Pensada para adaptarse a cualquier necesidad ya que dispone de versiones para café en grano, cápsulas o monodosís.

- **RUBY OFFICE**
Versión ideal para pequeñas oficinas y áreas de servicio en empresas.
Exclusivo "Espresso Priority System" que permite la preparación completa del café espresso aunque el depósito de agua esté al nivel mínimo o la caldera necesite agua tras preparar infusiones o activar la lanza de vapor.
- **RUBY PRO**
Ideal para oficinas y pequeños comedores.
- **RUBY PRO TWO**
Para establecimientos con un mayor volumen de consumo de café. Hasta cuatro tazas de café al mismo tiempo.

Modelos compatibles con portafiltros de cápsulas profesionales (Nespresso, Lavazza Blue, Espresso Point, Caffitaly, etc.)*

- **VERSIONES CON DEPÓSITO**
- Fácil acceso para el llenado del depósito de agua.
- Fácil extracción de la bandeja desagüe para su limpieza con indicador de "lleno".
- Sin necesidad de conectar a la red hídrica.

*Las marcas registradas 'Nespresso', 'Lavazza Blue', 'Espresso Point' y Caffitaly® no son propiedad de Quality Espresso ni de ninguna de las empresas del grupo.



| DATOS TÉCNICOS | RUBY OFFICE | RUBY PRO | RUBY PRO TWO |
|--|--|--|--|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | 1 GRUPO | 1 GRUPO | 2 GRUPOS |
| Dimensiones (Alto x Ancho x Profundo) | 37 x 31 x 51 cm | 37 x 43 x 51 cm | 37 x 57 x 51 cm |
| Peso | 18 Kg | 25 Kg | 33 Kg |
| Colores | 1 ● | 3 ●●● | 3 ●●● |
| OTRAS CARACTERÍSTICAS | | | |
| Alimentación eléctrica modelos con bomba rotativa | 230V/50-60 Hz | 230V/50-60 Hz | 230V/50-60 Hz |
| Alimentación eléctrica modelos con bomba vibratoria | 230V/50 Hz | 230V/50 Hz | 230V/50 Hz |
| Potencia | 1640 W | 2640 W | 2640 W |
| Capacidad caldera | 1,5 l | 5 l | 6,5 l |
| Porta filtros | 1 | 1 | 2 |
| Conexión | - Depósito de 3 litros, equipada con 1 bomba vibratoria. | - Depósito de 3 litros, equipada con 2 bombas vibratorias. - Conexión red hídrica, equipada con bomba rotativa. | - Depósito de 5 litros, equipada con 3 bombas vibratorias. - Conexión red hídrica, equipada con bomba rotativa. |



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

QUALITY ESPRESSO S.A.U.
Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain
Telf. : 93 223 12 00 - Telf. Export: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

Quality Espresso ofrece productos homologados por laboratorios independientes, y respaldados por una experiencia de más de 60 años.

Las actividades y sistemas de Quality Espresso cumplen con la norma ISO 9001:15

En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto.