



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



GAGGIA

MOLINO DE CAFÉ PROFESIONAL G4 GAGGIA

CODIGO: 7668

- El Gaggia G4 es un **molino de café profesional** diseñado para entregar una molienda rápida, uniforme y consistente en cafeterías con flujo medio.
- Gracias a sus **fresas planas de 64 mm** y su **panel táctil intuitivo**, permite ajustar la molienda con precisión y operar de forma simple en el día a día.
- Su **tolva de 1,2 kg** y su desempeño de **2 g/s** lo convierten en una excelente opción para cafeterías, restaurantes u operaciones que buscan productividad sin sacrificar calidad.
- **Molido al instante** para espresso.
- **Fresas planas premium de acero inoxidable (64 mm)** para una molienda rápida y uniforme.
- **Función de rápida puesta en marcha**: inicia y detiene la molienda colocando el portafiltro en el soporte.
- **Ventilador de refrigeración integrado** para mantener estable la calidad de la molienda en horas punta.
- **Selector de molido manual** optimizado para un ajuste fácil del tamaño de molienda.
- **Ajustes preprogramados**: 1 taza, 2 tazas o modo manual.
- **Salida de molido ajustable** y horquilla portafiltro antiestática y antigrumos.
- **Estructura de acero inoxidable** y diseño



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



disponible en **blanco o negro**.

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

- El **Gaggia G4** es un **molino de café profesional** diseñado para entregar una molienda rápida, uniforme y consistente en cafeterías con flujo medio.
- Gracias a sus **fresas planas de 64 mm** y su **panel táctil intuitivo**, permite ajustar la molienda con precisión y operar de forma simple en el día a día.
- Su **tolva de 1,2 kg** y su desempeño de **2 g/s** lo convierten en una excelente opción para cafeterías, restaurantes u operaciones que buscan productividad sin sacrificar calidad.
- **Molido al instante** para espresso.
- **Fresas planas premium de acero inoxidable (64 mm)** para una molienda rápida y uniforme.
- **Función de rápida puesta en marcha**: inicia y detiene la molienda colocando el portafiltro en el soporte.
- **Ventilador de refrigeración integrado** para mantener estable la calidad de la molienda en horas punta.
- **Selector de molido manual** optimizado para un ajuste fácil del tamaño de molienda.
- **Ajustes preprogramados**: 1 taza, 2 tazas o modo manual.
- **Salida de molido ajustable** y horquilla portafiltro **antiestática y antigrumos**.
- **Estructura de acero inoxidable** y diseño disponible en **blanco o negro**.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Chasis exterior: Estructura de acero inoxidable

Tipo de muelas: Fresas planas de acero inoxidable

Diámetro muelas: 64 mm

Velocidad de molienda: 2 g/s

Funcionamiento: Automático, control directo

Capacidad tolva: 1,2 kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



Voltaje: 220-240V~ / 50-60Hz

Potencia: 380-550 W

Peso neto: 12,5 kg

Dimensiones (An x Prof x Al): 177 x 390 x 580 mm

Color: Blanco / Negro

GALERÍA DE IMÁGENES



GAGGIA

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292