



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



GAGGIA

MOLINO DE CAFÉ PROFESIONAL G5/Q5 GAGGIA

CODIGO: 7667

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".

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



- Teclado capacitivo de uso intuitivo.
- Diseño exclusivo de tolva con sistema de calibración integrado.

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

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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad de tolva: 1,1 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



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

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

GALERÍA DE IMÁGENES



GAGGIA



GAGGIA

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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