



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



GAGGIA

MOLINO DE CAFÉ PROFESIONAL G6 GAGGIA

CODIGO: 7666

- El Gaggia G6 es un **molino de café profesional para espresso** pensado para locales de alta exigencia, optimizando el flujo de trabajo gracias a su alta velocidad de molienda de **4 g/s**.
- Integra **fresas planas de 75 mm**, panel táctil y una cámara de molienda con **refrigeración por ventilador**, clave para mantener una calidad constante en horas punta.
- Con **tolva de 1,2 kg** y operación por **control directo**, es ideal para cafeterías, restaurantes y negocios con alta demanda que necesitan consistencia, rapidez y precisión.
- **Molido al instante** con productividad superior (4 g/s).
- **Fresas de acero inoxidable de alto rendimiento (75 mm)** para un molido rápido y regular.
- **Cámara de molienda refrigerada por ventilador** para estabilidad térmica y consistencia en horas punta.
- **Función de rápida puesta en marcha:** inicia/detiene la molienda colocando el portafiltro en el soporte.
- **Panel táctil intuitivo y selector de molido manual** para elegir el tamaño de molienda deseado.
- **Ajustes preprogramados:** 1 taza, 2 tazas o



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



modo manual según el flujo de trabajo.

- **Salida de molido ajustable** y horquilla portafiltro **antiestática y antigrumos**.
- **Tolva 1,2 kg** para mayor autonomía de servicio.
- **Estructura de acero inoxidable** y diseño disponible en **blanco o negro**.

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

- El **Gaggia G6** es un **molino de café profesional para espresso** pensado para locales de alta exigencia, optimizando el flujo de trabajo gracias a su alta velocidad de molienda de **4 g/s**.
- Integra **fresas planas de 75 mm**, panel táctil y una cámara de molienda con **refrigeración por ventilador**, clave para mantener una calidad constante en horas punta.
- Con **tolva de 1,2 kg** y operación por **control directo**, es ideal para cafeterías, restaurantes y negocios con alta demanda que necesitan consistencia, rapidez y precisión.
- **Molido al instante** con productividad superior (4 g/s).
- **Fresas de acero inoxidable de alto rendimiento (75 mm)** para un molido rápido y regular.
- **Cámara de molienda refrigerada por ventilador** para estabilidad térmica y consistencia en horas punta.
- **Función de rápida puesta en marcha**: inicia/detiene la molienda colocando el portafiltro en el soporte.
- **Panel táctil intuitivo** y **selector de molido manual** para elegir el tamaño de molienda deseado.
- **Ajustes preprogramados**: 1 taza, 2 tazas o modo manual según el flujo de trabajo.
- **Salida de molido ajustable** y horquilla portafiltro **antiestática y antigrumos**.
- **Tolva 1,2 kg** para mayor autonomía de servicio.
- **Estructura de acero inoxidable** y diseño disponible en **blanco o negro**.

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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Chasis exterior: Estructura de acero inoxidable

Velocidad de molienda: 4 g/s

Funcionamiento: Automático, control directo

Soporte de portafiltro: Disponible

Capacidad tolva: 1,2 kg

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

Potencia: 550-650 W

Peso neto: 15,5 kg

Dimensiones (An x Prof x Al): 177 x 390 x 650 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