

MACCHINE DA CAFFÈ





Perfetta Armonia tra macchina e caffè

Prodotte artigianalmente in Italia, le nostre macchine si distinguono per l'utilizzo di materiali di elevata qualità, per un design ergonomico ponderato sulle esigenze della caffetteria e per una specifica analisi termica volta a garantire la massima valorizzazione di ogni singola miscela di caffè utilizzata, creando un'Armonia perfetta tra macchina e caffè.



L'arte di esaltare
al meglio
l'Espresso Portioli
The art
of enhancing the
Portioli Espresso

Made in Italy

GIME è un brand esclusivo, specializzato nella realizzazione di macchine da caffè professionali **completamente Made in Italy**. Offriamo design eleganti, semplici e accattivanti, realizzati con cura ed estrema attenzione per i dettagli. La nostra conoscenza per la caffetteria ci permette di creare artigianalmente prodotti che uniscono funzionalità e arredo, soddisfacendo un mercato globale e diversificato. Con **GIME** ogni tazza di caffè diventa un momento di piacere e convivialità.





Macchine da caffè professionali per bar

La stabilità termica è fondamentale per mantenere una temperatura costante, garantendo un processo di estrazione stabile e un risultato uniforme nel tempo anche in condizioni di utilizzo più intensivo.

La **flessibilità nella gestione delle temperature** consente alla macchina di erogare secondo specifici parametri studiati appositamente per ogni miscela di caffè Portioli.

Questa componente è essenziale per estrarre al meglio le sfumature aromatiche delle diverse varietà di caffè. Le macchine da caffè **GIME** sono in grado di accompagnare quotidianamente i nostri clienti nelle diverse condizioni lavorative, rendendole **ideali per qualsiasi ambiente**, dal bar al ristorante.

MODELLI





Melodia
NEXT



Melodia

NEXT

NATURALMENTE VERSATILE

Compatta e funzionale, Melodia Next è la nuova macchina per erogare principalmente capsule fap, cialde ma anche caffè in grani.

La nuova versione di Melodia è stata studiata e progettata per favorire un **consistente risparmio energetico**.

Melodia è una macchina professionale dal design elegante e raffinato, piccola nelle dimensioni ma di grande versatilità, perfetta per tutti i professionisti che non vogliono rinunciare all'eccellenza dell'espresso italiano.



Melodia

NEXT

La macchina Melodia, dotata del sistema termico Next, offre **elevate prestazioni e maggiore flessibilità** grazie alla possibilità di impostare la temperatura del gruppo meccanicamente.

Include due manometri per il monitoraggio della pressione di rete e della pressione del vapore e può erogare bevande utilizzando acqua dal serbatoio integrato o dalla rete idrica.

Le manopole portafiltro sono ergonomiche, con impugnatura inclinata per maggiore comfort e stabilità anche in utilizzi intensivi.

Completa di etichetta metallica con QR code per scaricare il manuale utente.

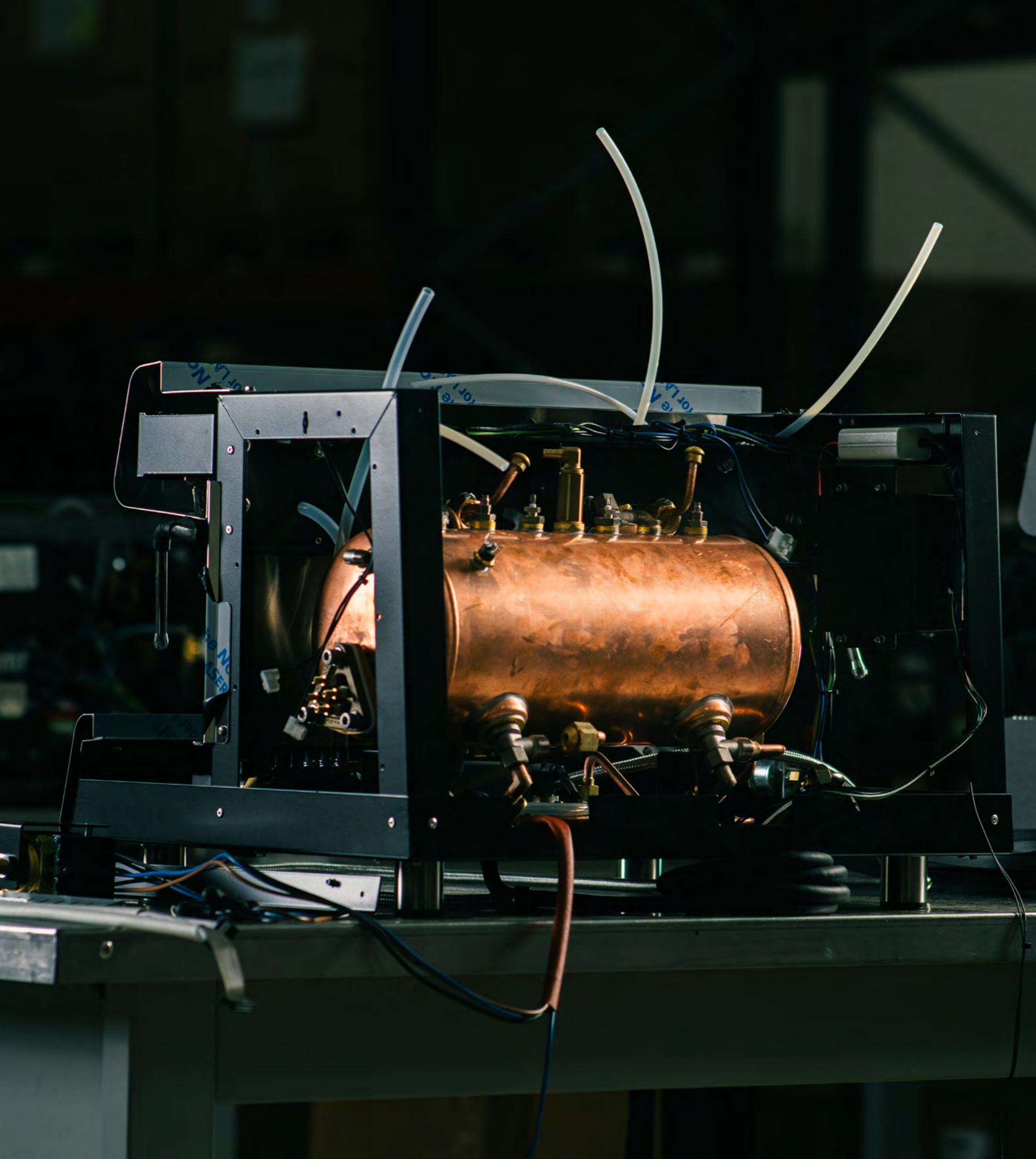






OPERA

OPERA



OPERA

SEMPLICEMENTE AFFIDABILE

Macchina da caffè professionale costruita con materiali di alta qualità, offre **rapidità, precisione e qualità costante.**

Il design compatto ed essenziale, con pulsantiera resistente e intuitiva, rende Opera ideale per un servizio efficiente e di alto livello.

Dotata di un sistema termico a circolazione termosifonica a una sola caldaia, garantisce affidabilità e costanza nell'erogazione delle bevande.

Studiata per adattarsi anche a spazi ridotti, grazie a una geometria interna ottimizzata, Opera combina semplicità d'uso e prestazioni durature.



OPERA

Una meccanica **affidabile e duratura nel tempo**, che unisce semplicità d'uso ad una stabilità termica costante del gruppo, elemento fondamentale per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del caffè erogato. La presenza del pressostato garantisce ulteriormente l'affidabilità e la praticità d'utilizzo della macchina.

Opera include inoltre due manometri per il monitoraggio della pressione di rete e della pressione del vapore.

Le manopole portafiltro sono ergonomiche, con impugnatura inclinata per maggiore comfort e stabilità anche in utilizzi intensivi.

Completa di etichetta metallica con QR code per scaricare il manuale utente.







Sinfonia
SMART



Sinfonia SMART

ELEGANZA ICONICA

Sinfonia Smart è la soluzione ideale per bar e ristoranti che vogliono elevare la propria immagine grazie a **stile e alte prestazioni in tazza.**

Una macchina da caffè professionale, progettata con cura per i dettagli, un design raffinato e finiture di pregevole qualità.

Sinfonia Smart è dotata di un display con pulsantiera multifunzione per monitorare i parametri di estrazione e apportare le modifiche desiderate dall'operatore.



Sinfonia

SMART

Grazie al sistema termico tradizionale a circolazione termosifonica con una sola caldaia e l'importante massa dei gruppi da 3,5kg cadauno, Sinfonia Smart garantisce un'**eccellente stabilità termica e una costanza di temperatura delle bevande.**

Il controllo elettronico garantisce ulteriormente l'affidabilità e la praticità d'utilizzo della macchina.

Queste caratteristiche favoriscono il mantenimento delle qualità organolettiche del caffè in tazza, assicurando un risultato sempre ottimale, in Armonia con le nostre miscele.

Le manopole portafiltro sono ergonomiche, con impugnatura inclinata per maggiore comfort e stabilità anche in utilizzi intensivi.

Completa di etichetta metallica con QR code per scaricare il manuale utente.







Sinfonia ENERGY

PRESTAZIONI D'ECCELLENZA

Sinfonia Energy rappresenta la sintesi ideale tra **estetica moderna e funzionalità avanzata**, pensata per offrire nel tuo locale un'esperienza di caffè superiore.

La macchina da caffè professionale Sinfonia Energy, progettata per offrire elevate performance presenta il nuovo display TFT touch screen, che consente un monitoraggio di tutti i parametri durante l'erogazione.

Attraverso questo nuovo display, è possibile infatti impostare i tre diversi stili di macchina: Factory, Eco e Custom, adattando l'esperienza dell'utente alle proprie preferenze.



Sinfonia

ENERGY

Una delle caratteristiche principali è il nuovo sistema termico Energy, che **separa completamente le fonti di calore**: una caldaia per il caffè e una per i servizi, garantendo temperature costanti e ottimali anche nei momenti di intenso lavoro.

Il programma Armonia consente di associare il migliore profilo di estrazione ad ogni singola miscela Portioli, preservando le qualità organolettiche del caffè e assicurando sempre un risultato ottimale in armonia con le nostre miscele.

Le manopole portafiltro sono ergonomiche, con impugnatura inclinata per maggiore comfort e stabilità anche in utilizzi intensivi.

Completa di etichetta metallica con QR code per scaricare il manuale utente.



