

G E M I N I

 WEGA®

G E M I N I

Gemini della Wega è la nuova generazione di macchine super automatiche per caffè, in grado di soddisfare tutte le necessità del cliente, semplicemente premendo un pulsante. Dalla tramoggia al macinacaffè micrometrico, passando per i gruppi meccanici di erogazione, fino al prodotto finale desiderato, pronto per essere servito. Gemini, dove si richiede un'elevata produzione di qualità, una grande affidabilità e un facile utilizzo.

Gemini, Wega's new generation bean to cup coffee machine to fulfil all your customers requirements. Quite simply, at the touch of a button! From the bean hopper to the micro-metric grinders, and onto the mechanical brewing groups, the desired end product, ready for serving. Gemini, where high productivity and output, reliability and ease of operation are required.

Gemini de Wega es la nueva generación de máquinas para café con molidor incorporado, capaz de satisfacer todas las necesidades del cliente. Su uso es muy simple, basta pulsar un botón. Partiendo del contenedor de granos de café y pasando por el molidor micrométrico, llegamos a grupos mecánicos de suministro del producto final deseado, listo para servirlo. Gemini, cuando se precisa una alta producción y calidad, una gran fiabilidad y facilidad de uso.

Gemini de Wega est la nouvelle génération de machines à café avec moulin à café incorporé, en mesure de satisfaire toutes les nécessités du client. Simple à utiliser, il suffit d'appuyer sur un bouton. En partant de la trémie contenant les grains de café au moulin à café micrométrique, on arrive aux groupes mécaniques débitant le produit final désiré, prêt à être servi. Gemini: quand on a besoin de qualité et d'un grand débit de boissons, d'une grande fiabilité et d'une facilité d'emploi.

Gemini von Wega ist die neuste Generation von Kaffeemaschinen mit eingebauter Kaffeemühle, die allen Kundenanforderungen gerecht wird. Gemini ist bedienungsleicht, da zu ihrer Betätigung nur ein einziger Knopfdruck genügt. Vom Trichter mit seinen Kaffeebohnen und der mikrometrischen Kaffeemühle gelangt man zu den mechanischen Abgabegruppen, die das gewünschte Endprodukt servierbereit liefern. Die bedienerfreundliche Kaffeemaschine Gemini gewährleistet eine hochwertige Produktion und Qualität sowie einen hohen Zuverlässigkeitsgrad.





A K 2

Doppie tramogge di caffè collegate a macinadosatori micrometrici indipendenti, con gruppi di erogazione meccanici. Sei opzioni di caffè programmabili per gruppo, incluse tre opzioni aggiunta latte tramite cappuccinatore incorporato. Due lance vapore, una con controllo automatico della temperatura, ed una manuale. Scarico acqua azionato da tastiera. Accesso per caffè decaffeinato e aromatizzato. Cassetto scarico fondi (disponibile l'opzione di scarico diretto fondi).

Twin coffee hoppers linked to independent micrometric grinders and mechanical brewing groups. Six programmable coffee options per group, including three milk added options by means of built-in cappuccinatore. Two steam wands, one with autosteamer temperature control, and one with manual tap control. Touchpad operated hot water discharge. Decaf and flavoured coffee access point. Grounds discharge to drawer (chute option available).

Doble contenedor de café en granos unido al molidor micrómetro independiente y grupos mecánicos de suministro. Seises opciones de café programables para cada grupo, incluidas otras tres opciones para la leche a través del capuchinador incorporado. Two steam wands, one with autosteamer temperature control, and one with manual tap control. Descarga del agua accionado a través del teclado. Puntos de suministro para descafeinado y cafés aromatizados. Descarga de posos de café en un cajón (disponible la opción de descarga directa de los posos).

Double trémie reliée à des moulins à café micrométriques indépendants et groupes café mécaniques. Six options de café programmables par groupe, y compris trois options lait pour le dispositif cappuccino incorporé. Two steam wands, one with autosteamer temperature control, and one with manual tap control. Décharge de l'eau sélectionnable à l'aide à touches. Points de distribution pour décaféiné et cafés aromatisés. Evacuation du marc dans un tiroir (il existe, en option, l'évacuation directe du marc).

Doppelter Kaffeetrichter mit Anschluss an unabhängige mikrometrische Kaffeemühlen sowie mechanische Abgabegruppen. Sechs programmierbare Kaffeeloptionen je Gruppe, inklusive drei weitere Milchoptionen durch eingebauten Milchaufschäumer. Two steam wands, one with autosteamer temperature control, and one with manual tap control. Heißwasserabfluss durch Tastaturbetätigung. Abgabestellen für entkoffeinierte und aromatisierte Kaffees. Kaffeesatzausstoß im Fach (Option direkter Kaffeesatzausstoß erhältlich).





Nella foto modello AK2 con 1 Cappuccinatore e Autosteamer

Caratteristiche tecniche della gamma AK2

Voltaggio / Voltage / Voltaje / Voltage / Spannung	V/Hz	230 - 240 - 400
Potenza / Power / Potencia / Puissance / Leistung	W/Amp	4000/17
Caldaia / Boiler / Caldera / Chaudiere / Kesselinhalt	Lt. / Qt.	7 / 8
Larghezza / Width / Largo / Largeur / Breite	L = cm. / In	57 / 22,5
Profondità / Depth / Ancha / Profondeur / Tiefe	P = cm. / In	59 / 23
Altezza / Height / Alto / Hauteur / Höhe	H = cm. / In	89 / 35,2
Peso netto / Net weight / Peso neto / Poids net / Nettogewicht	Kg. / Lbs	97 / 213,9
Peso lordo / Gros weight / Peso lordo / Poids / Grossogewicht	Kg. / Lbs	129 / 284,45
Imballo / Packed volume / Embalado / Emballé / Verpackungsvolumen	m ³ / Ft ³	0,529 / 18,69
Capacità tramoggia / Hopper beans capacity / Capacidad tolva / Capacité tremie / Kaffeebohnenrichter	Kg. / Lbs	1,6 / 3,5
Dose caffè / Coffee dosing / Molienda caffè / Doses de café / Kaffee Dosierung	gr. / oz.	5÷14 / 0,17÷0,49
Espresso x h	n°	400
Cappuccino x h	n°	120

A K 2

Doppia tramoggia caffè collegata a macinadosatori micrometrici indipendenti, con gruppi di erogazione meccanici. Sette opzioni di caffè e latte programmabili per gruppo. Una lancia vapore manuale, e scarico acqua azionato da pulsante. Accesso per caffè decaffeinato e aromatizzato. Cassetto scarico fondi (disponibile l'opzione di scarico diretto fondi).

Twin coffee hoppers linked to independent micrometric grinders and mechanical brewing groups. Seven programmable coffee and milk options per group. One manual steam wand, and button operated hot water outlet. Decaffeinated and flavoured coffee access point. Grounds discharge to drawer (chute option available).

Doble contenedor de café en granos unido al molidor micrómetro independiente y grupos mecánicos de suministro. Siete opciones de café programables para cada grupo. Un pitón para el suministro manual del vapor y descarga del agua caliente accionado a través del teclado. Puntos de suministro para descafeinado y cafés aromatizados. Descarga de posos de café en un cajón (disponible la opción de descarga directa de los posos).

Double trémie reliée à des moulins à café micrométriques indépendants et groupes café mécaniques. Sept options de café et lait programmables par groupe. Bec vapeur manuel et décharge de l'eau chaude sélectionnable à l'aide du clavier à touches. Points de distribution pour décaféiné et cafés aromatisés. Evacuation du marc dans un tiroir (il existe, en option, l'évacuation directe du marc).

Doppelter Kaffeetrichter mit Anschluss an unabhängige mikrometrische Kaffeemühlen sowie mechanische Abgabegruppen. Sieben programmierbare Kaffeeoptionen je Gruppe. Eine manuell bedienbare Dampfdüse sowie Heißwasserabfluss durch Tastaturbetätigung. Abgabestellen für entkoffeinierte und aromatisierte Kaffees. Kaffeesatzausstoß im Fach (Option direkter Kaffeesatzausstoß erhältlich).





Caratteristiche tecniche della gamma AK2

Voltaggio / Voltage / Voltaje / Voltage / Spannung	V/Hz	230 - 240 - 400
Potenza / Power / Potencia / Puissance / Leistung	W/Amp	4000/17
Caldaia / Boiler / Caldera / Chaudiere / Kesselinhalt	Lt. / Qt.	7 / 8
Larghezza / Width / Largo / Largeur / Breite	L = cm. / In	57 / 22,5
Profondità / Depth / Ancha / Profondeur / Tiefe	P = cm. / In	59 / 23
Altezza / Height / Alto / Hauteur / Höhe	H = cm. / In	89 / 35,2
Peso netto / Net weight / Peso neto / Poids net / Nettogewicht	Kg. / Lbs	97 / 213,9
Peso lordo / Gros weight / Peso lordo / Poids / Grossogewicht	Kg. / Lbs	129 / 284,45
Imballo / Packed volume / Embalado / Emballé / Verpackungsvolumen	m ³ / Ft ³	0,529 / 18,69
Capacità tramoggia / Hopper beans capacity / Capacidad tolva / Capacité tremie / Kaffeebohnenrichter	Kg. / Lbs	1,6 / 3,5
Dose caffè / Coffee dosing / Molienda caffè / Doses de café / Kaffee Dosierung	gr. / oz.	5÷14 / 0,17÷0,49
Espresso x h	n°	400
Cappuccino x h	n°	120

A K S 1

Tramoggia di caffè collegata a macinadosatore micrometrico, e gruppo di erogazione meccanico. Sette selezioni di caffè con opzione aggiunta latte tramite cappuccinatore incorporato. Scarico acqua azionato da tastiera. Accesso per caffè decaffeinato e aromatizzato. Scarico diretto fondi. Azionamento a gettone tramite tastiera di facile utilizzo.

Single coffee hopper linked to independent micrometric grinder and mechanical brewing group. Seven programmable coffee and milk added options by means of built-in cappuccinatore. Touchpad operated hot water discharge. Decaf and flavoured coffee access point. Grounds discharge to chute. Operation by token coupled with user friendly touch pad.

Contenedor individual de café en granos unido a moledores independientes y grupo mecánico de suministro. Siete opciones de café y opciones con la agregación de leche a través del capuchinador incorporado. Descarga del agua accionada a través del teclado. Puntos de suministro para descafeinado y cafés aromatizados. Descarga directa de los posos de café. Accionamiento con ficha trámite teclado fácil de usar.

Une seule trémie reliée à des moulins à café indépendants et groupe café mécanique. Sept options de café, avec options lait pour le dispositif cappuccino incorporé. Décharge de l'eau sélectionnable à l'aide du clavier à touches. Points de distribution pour décaféiné et cafés aromatisés. Evacuation directe du marc. Fonctionnement avec jeton à l'aide d'un clavier à touches facile à utiliser.

Einportionstrichter mit Anschluss an unabhängige mikrometrische Kaffeemühlen sowie mechanische Abgabegruppe. Sieben programmierbare Kaffeeoptionen je Gruppe, und Milchoptionen durch eingebauten Milchaufschäumer. Heißwasserabfluss durch Tastaturbetätigung. Abgabestellen für entkoffeinierte und aromatisierte Kaffees. Direkter Kaffeesatzausstoß. Münzbetrieb über bedienungsleichte Tastatur.





Caratteristiche tecniche della gamma AKS1

Voltaggio / Voltage / Voltaje / Voltage / Spannung	V/Hz	230 - 240 - 400
Potenza / Power / Potencia / Puissance / Leistung	W/Amp	4000/17
Caldaia / Boiler / Caldera / Chaudiere / Kesselinhalt	Lt. / Qt.	7 / 8
Larghezza / Width / Largo / Largeur / Breite	L = cm. / In	57 / 22,5
Profondità / Depth / Ancha / Profondeur / Tiefe	P = cm. / In	59 / 23
Altezza / Height / Alto / Hauteur / Höhe	H = cm. / In	89 / 35,2
Peso netto / Net weight / Peso neto / Poids net / Nettogewicht	Kg. / Lbs	85 / 187,44
Peso lordo / Gros weight / Peso lordo / Poids / Grossogewicht	Kg. / Lbs	117 / 257,98
Imballo / Packed volume / Embalado / Emballé / Verpackungsvolumen	m ³ / Ft ³	0,529 / 18,69
Capacità tramoggia / Hopper beans capacity / Capacidad tolva / Capacité tremie / Kaffeebohnenrichter	Kg. / Lbs	1,6 / 3,5
Dose caffè / Coffee dosing / Molienda caffè / Doses de café / Kaffee Dosierung	gr. / oz.	5÷14 / 0,17÷0,49
Espresso x h	n°	400
Cappuccino x h	n°	120





INSIDE

La programmazione elettronica permette la massima flessibilità di impostazione del tempo di macina, del dosaggio e della compressione della cialda, unitamente a un tempo di erogazione variabile e con l'aggiunta di acqua o latte a seconda dell'operazione richiesta.

Electronic programming allowing maximum variability in the setting of grinding time, plug grammage and compression, coupled with variable brewing time and added water or milk to execute the required operation.



La programación electrónica permite la máxima flexibilidad de programación del tiempo de molidura, de la dosificación y de la compresión de la pastilla, junto con un tiempo de suministro variable y con la agregación de agua o de leche según la operación requerida.

La programmation électronique permet la meilleure flexibilité relativement au réglage du temps de mouture, du dosage et de la compression de la capsule, ainsi qu'à un temps de distribution variable et qu'à l'ajout d'eau ou de lait selon la préparation demandée.

Die Elektroprogrammierung ermöglicht eine maximale Flexibilität bei der Zeiteinstellung des Mahlvorgangs, der Dosierung und der Pressung der Kaffeedosis, zudem eine variable Abgabedauer und, je nach gewünschter Zubereitung, die Zugabe von Wasser oder Milch.





CARATTERISTICHE TECNICHE

1. Motore e pompa integrati.
2. Macinacaffè micrometrici.
3. Gruppi di erogazione meccanici con resistenze di riscaldamento incorporate.
4. Cappuccinatore automatico.
5. Depuratore dell'acqua a 12 lt. - standard.
6. Opzione di configurazione e programmazione bloccabile.
7. Opzione di lavaggio gruppo automatico.
8. Miselatore acqua calda, con impostazione temperatura variabile.
9. Indicatore di livello acqua alta o bassa in caldaia.

Accessori

- Modulo scaldatazze.
- Modulo refrigerato latte/scaldatazze.
- Autosteamer.
- Opzione latte macchiato.

FEATURES

1. Built-in motor and pump.
2. Micrometric grinders.
3. Mechanical brewing groups with built-in piston heating elements.
4. Automated cappuccinatore.
5. 12lt. water softener - standard issue.
6. Lockable programming and configuration option.
7. Auto group wash option.
8. Hot water mixer and temperature variability setting.
9. High and low water level alarm to boiler.

Accessories

- Free standing cup warmer.
- Free standing refrigerator/cup warmer.
- Autosteamer.
- Layered milk or Macchiato option.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1. Motor y bomba integrados.
2. Moledores micrométricos.
3. Grupos de suministro mecánicos con elementos de calentamiento por émbolo incorporados.
4. Capuchinador automático.
5. Depurador del agua de 12 lt – estándar.
6. Opción de configuración y programación bloqueable.
7. Opción de lavado automático del grupo.
8. Programación de variabilidad temperatura y mezclador agua caliente.
9. Indicador de nivel alto o bajo del agua.

Accessori

- Unidad calienta-tazas.
- Unidad refrigerador y calienta-tazas.
- Autosteamer.
- Layered milk or Macchiato option.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

1. Moteur et pompe intégrés.
2. Moulins à café micrométriques.
3. Groupes café mécaniques avec éléments de chauffage à piston incorporés.
4. Dispositif pour cappuccino automatique.
5. Adoucisseur d'eau de 12 lt – standard.
6. Option configuration et programmation verrouillable.
7. Option lavage groupe automatique.
8. Réglage variabilité température et mélangeur eau chaude.
9. Indicateur de niveau d'eau haut ou bas.

Accessori

- Module chauffe-tasses.
- Module réfrigéré / chauffe-tasses.
- Autosteamer.
- Modulo refrigerato latte.

TECHNISCHE MERKMALE

1. Eingebauter Motor und Pumpe.
2. Mikrometrische Kaffeemühlen.
3. Mechanische Abgabegruppen mit eingebauten Heizkolbenelementen.
4. Automatischer Milchaufschäumer.
5. 12 lt – Wasserenthärter - Standardversion.
6. Sperrbare Konfigurations- und Programmieroption.
7. Automatische Spülgruppenoption.
8. Heißwassermischer- und Temperatureinstellung.
9. Tiefst- oder Höchstwasserstandanzeig.

Accessori

- Tassenwärmer.
- Tassenwärmer mit Kühleinrichtung.
- Autosteamer.
- Layered milk or Macchiato option.

G E M I N I

COLORI DISPONIBILI / AVAILABLE COLORS / COLORES DISPONIBLES
COULEURS DISPONIBLES / LIEFERBARE FARBEN



Sabbia
Sand
Arena
Sable
Sand



Grigio
Grey
Gris
Gris
Grau



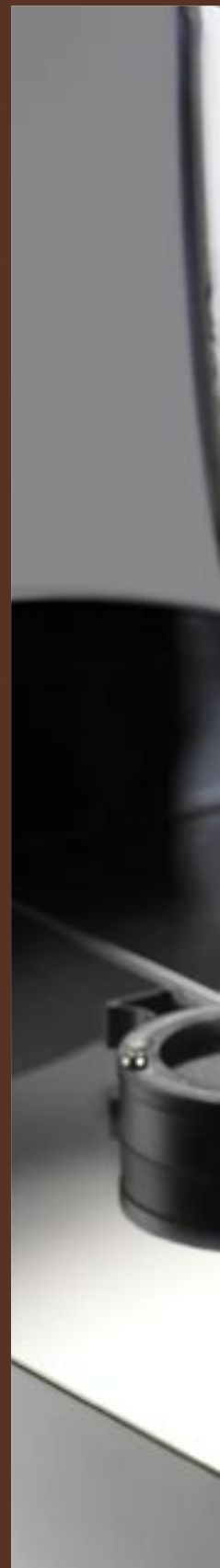
MARCHI DI OMOLOGAZIONE / APPROVAL MARKS / MARCAS DE HOMOLOGACION / MARQUES D'HOMOLOGATION / PRÜFUNGEN UNSERER





Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione. / The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice. / El constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este manual. / Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication. / Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.

CATALOGO GEMINI / CODICE WY02901100 FINITO DI STAMPARE MARZO 2005 / PRINTED BY IMOCO / ADV monolica



WEGA[®]

WEGA S.r.l.

VIA F. SANTI 9 40011 ANZOLA DELL' EMILIA (BO)
Tel. +39 051.6500.900 Fax +39 051.733.701
E-mail: commerciale@wega.it Website: www.wega.it

