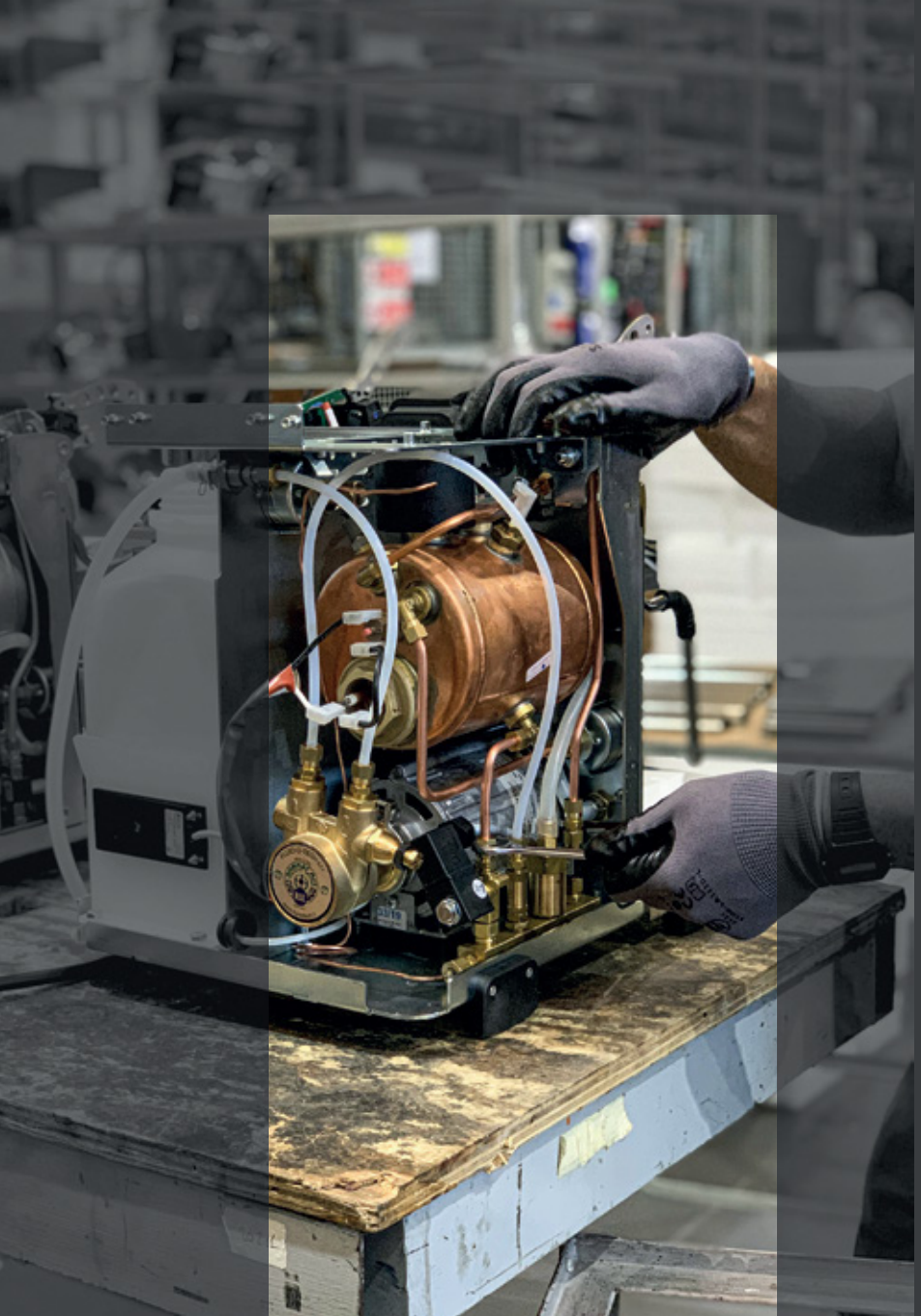
DALLA CORTE

MAKE it BETTER



СТРАСТЬ К ПРОДУКТУ

СТРАСТЬ К ЛЮДЯМ

У всех нас есть страсть. Что-то глубоко внутри, что нами движет. То, что делает нас такими, какие мы есть. То, что мы любим.

Страсть Dalla Corte — кофе.

Наша цель — создавать лучшие кофемашины, которые позволят вам приготовить идеальный эспрессо.

Наша основная задача — предоставлять простые, интуитивно понятные и высококачественные решения, позволяющие нашим клиентам готовить совершенный кофе каждый день.

Используя в своих машинах самые передовые технологии, мы извлекаем максимальный вкус кофе, чашка за чашкой.

Мы обещаем вам, что продолжим совершенствоваться в поисках нового, учиться и развиваться каждый день.

А вы обещайте нам наслаждаться только лучшим эспрессо.

Мы – Dalla Corte.

#MaKeItBetter



СОЗДАЕМ ВАШУ КОФЕЙНЮ

Все наши машины оснащены удивительными технологиями, что делает их идеальными для любого заведения. Что подойдет вашему бизнесу?

КОФЕЙНЯ



ZERO PLUS BARISTA
Группы 2 - 3



ZERO PLUS CLASSIC
Группы 2 - 3



XT BARISTA
Группы 2 - 3



XT CLASSIC
Группы 2 - 3



ICON
Группы 2 - 3

ХОРЕКА и СЕТИ



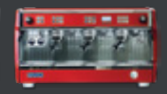
ICON
Группы 2 - 3



ZERO PLUS CLASSIC
Группы 2 - 3



XT CLASSIC
Группы 2 - 3



EVO2
Группы 2 - 3 - 4

ДОМ И НЕБОЛЬШИЕ ФОРМАТЫ



MINA
Группы 1



STUDIO
Группы 1



STUDIO AQUA
Группы 1







БИРЮЗОВЫЙ | СЕРЫЙ | БЕЛЫЙ | ЧЕРНЫЙ | БИРЮЗОВЫЙ ДУБ | БИРЮЗОВЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

СЕРЫЙ ДУБ | СЕРЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ | БЕЛЫЙ ДУБ | БЕЛЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ | ЧЕРНЫЙ ДУБ | ЧЕРНЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

ВОПЛОЩЕНИЕ БУДУЩЕГО

ВСЕ ТЕХНОЛОГИИ DALLA CORTE. Zero Plus Barista воплощает вершину инноваций Dalla Corte: электронную регулировку потока воды, интегрированную мультибойлерную систему объёмом 0,75 л на каждую группу, автоматическую настройку помола, взвешивание в режиме реального времени.

СОЗДАЙТЕ СВОЙ ПРОФИЛЬ. Точно контролируйте поток воды с помощью цифровых настроек или полагайтесь на интуицию в свободном режиме. От 3 до 9 граммов воды в секунду — раскройте весь аромат каждого моносорта или смеси.

СОХРАНИТЕ СВОЙ РЕЦЕПТ. Ваше персональное кофейное меню: профили экстракции можно сохранять и называть в библиотеке Zero Plus.

ПОВТОРИТЕ СВОЙ ШОТ. Безграничная творческая свобода: сохранённые профили гарантируют, что каждая чашка будет идеальной и идентичной предыдущей — благодаря стабильным параметрам экстракции.

	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
габариты (ш × в × г)	870 × 511 × 550 мм	1100 × 511 × 550 мм
вес	85 кг	110 кг
потребление электроэнергии (24 ч)	7,9 кВт	11,3 кВт
максимальная мощность	4,9 кВт	7 кВт
подключение	380/400 В 3 N + T, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц	380/400 В 3 N + T, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц
объём бойлера	7,5 л	13 л
объём группы	2 × 0,75 л	3 × 0,75 л

МУЛЬТИБОЙЛЕР | КОНТРОЛЬ ПОТОКА | COOL TOUCH | ФРП | КОНТРОЛЬ ВЕСА | БЕЗ СВИНЦА | 0,75 л ГРУППЫ | ЭНЕРГО СБЕРЕЖЕНИЕ | ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТ | ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛ | 54/58 мм ФИЛЬТР

ZERO



ZERO PLUS CLASSIC








БИРЮЗОВЫЙ


СЕРЫЙ


БЕЛЫЙ


ЧЕРНЫЙ


БИРЮЗОВЫЙ ДУБ


БИРЮЗОВЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ


СЕРЫЙ ДУБ


СЕРЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ


БЕЛЫЙ ДУБ


БЕЛЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ


ЧЕРНЫЙ ДУБ


ЧЕРНЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

НОВАЯ ЭРА
#ZEROLIMITS

ДИЗАЙН, КОТОРЫЙ ВДОХНОВЛЯЕТ. Zero Plus Classic — это идеальное сочетание дизайна и инноваций. Чистые линии машины способствуют живому взаимодействию между бариста и гостем.

ИНТЕГРИРОВАННАЯ МУЛЬТИБОЙЛЕРНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ. Высочайшая производительность и мультибойлерная технология с бойлерами по 0,75 л на группу в сочетании с уникальным дизайном.

Взвешивание в режиме реального времени. Встроенная прямо в машину функция взвешивания в реальном времени избавляет от необходимости использовать внешние весы и делает рабочий процесс более эффективным.

СИСТЕМА DC. Благодаря GCS Zero Plus ведёт вас к совершенству: помол автоматически подстраивается для стабильно точной экстракции. Незаметная, но незаменимая технология для безупречного результата

	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
габариты (ш × в × г)	870 × 511 × 550 мм	1100 × 511 × 550 мм
вес	85 кг	110 кг
потребление электроэнергии (24 ч)	7,9 кВт	11,3 кВт
максимальная мощность	4,9 кВт	7 кВт
подключение	380/400 В 3 N + T, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц	380/400 В 3 N + T, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц
объём бойлера	7,5 л	13 л
объём группы	2 × 0,75 л	3 × 0,75 л




DALLA
CORTE

XT BARISTA









АБСОЛЮТНЫЙ БЕЛЫЙ



ДИНАМИЧНЫЙ БЕЛЫЙ



БЕЛЫЙ ДУБ



АБСОЛЮТНЫЙ ЧЕРНЫЙ



ДИНАМИЧНЫЙ ЧЕРНЫЙ



ЧЕРНЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

ЭХТРЕМАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ПОТОКА

КРЕАТИВНОСТЬ. XT — модель, воплощающая точность, последовательность и креативность. Создавайте новые рецепты и воплощайте свое уникальное видение кофе, сохраняя полный контроль над экстракцией.

УПРАВЛЕНИЕ КАПЛЯ ЗА КАПЛЕЙ. С помощью ручного регулятора потока вы можете программировать свои собственные профили экстракции. Контроль веса в режиме реального времени даёт свободу и увеличивает стабильность в работе, а новый регулятор температуры позволяет машине непрерывно поддерживать желаемую температуру, не затрачивая лишней энергии.

УНИКАЛЬНОСТЬ. Управляйте потоком воды и выбирайте оптимальный размер портфильтра (54 или 58 мм). Гибкость настроек, стабильность результата и индивидуальный подход к каждой чашке, которую вы готовите.

	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
габариты (ш × в × г)	730 × 525 × 510 мм	940 × 525 × 510 мм
вес	74 кг	88 кг
потребление электроэнергии (24 ч.)	7,9 кВт	11,3 кВт
максимальная мощность	4,5 кВт	6,3 кВт
подключение	230/240 В 1 Ph, 200/230 В 3, 400 В 3 N	230/240 В 1 Ph, 200/230 В 3, 400 В 3 N
объём бойлера	7,5 л	13 л
объём группы	0,5 л	0,5 л
GCS система контроля помола	опционально	опционально
MCS система взбивания молока	опционально	опционально



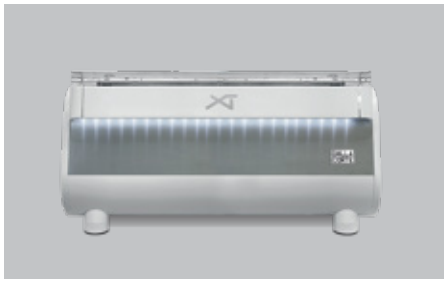
СИСТЕМЫ DC · МУЛЬТИБОЙЛЕР · COOL TOUCH · МРП · КОНТРОЛЬ ВЕСА · БЕЗ СВИНЦА · ЭНЕРГО СБЕРЕЖЕНИЕ · ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТ · МАТЕРИАЛ · 54/58 мм ФИЛЬТР



XT CLASSIC







АБСОЛЮТНЫЙ БЕЛЫЙ

ДИНАМИЧНЫЙ БЕЛЫЙ

БЕЛЫЙ ДУБ

АБСОЛЮТНЫЙ ЧЕРНЫЙ

ДИНАМИЧНЫЙ ЧЕРНЫЙ

ЧЕРНЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

АБСОЛЮТНАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ

ШЕСТЬ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ПРОФИЛЕЙ. Для каждой группы вы можете установить до шести различных рецептов и сохранить их с помощью шести программируемых кнопок. Зная предпочтения своих клиентов, вы всегда будете готовы приготовить их любимый напиток.

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ. Оригинальная запатентованная мультибойлерная технология позволяет контролировать температуру с точностью до 0,1 градуса.

ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН в каждой детали гарантирует максимальный комфорт для бариста, а возможность выбора между 54 и 58-миллиметровым портафильтром позволяет достичь оптимальной экстракции.

	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
габариты (ш × в × г)	730 × 525 × 510 мм	940 × 525 × 510 мм
вес	74 кг	88 кг
потребление электроэнергии (24 ч.)	7,9 кВт	11,3 кВт
максимальная мощность	4,5 кВт	6,3 кВт
подключение	230/240 В 1 Ph, 200/230 В 3, 400 В 3 N	230/240 В 1 Ph, 200/230 В 3, 400 В 3 N
объём бойлера	7,5 л	13 л
объём группы	0,5 л	0,5 л
GCS система контроля помола	опционально	опционально
MCS система взбивания молока	опционально	опционально

СИСТЕМЫ DC

МУЛЬТИБОЙЛЕР

COOL TOUCH

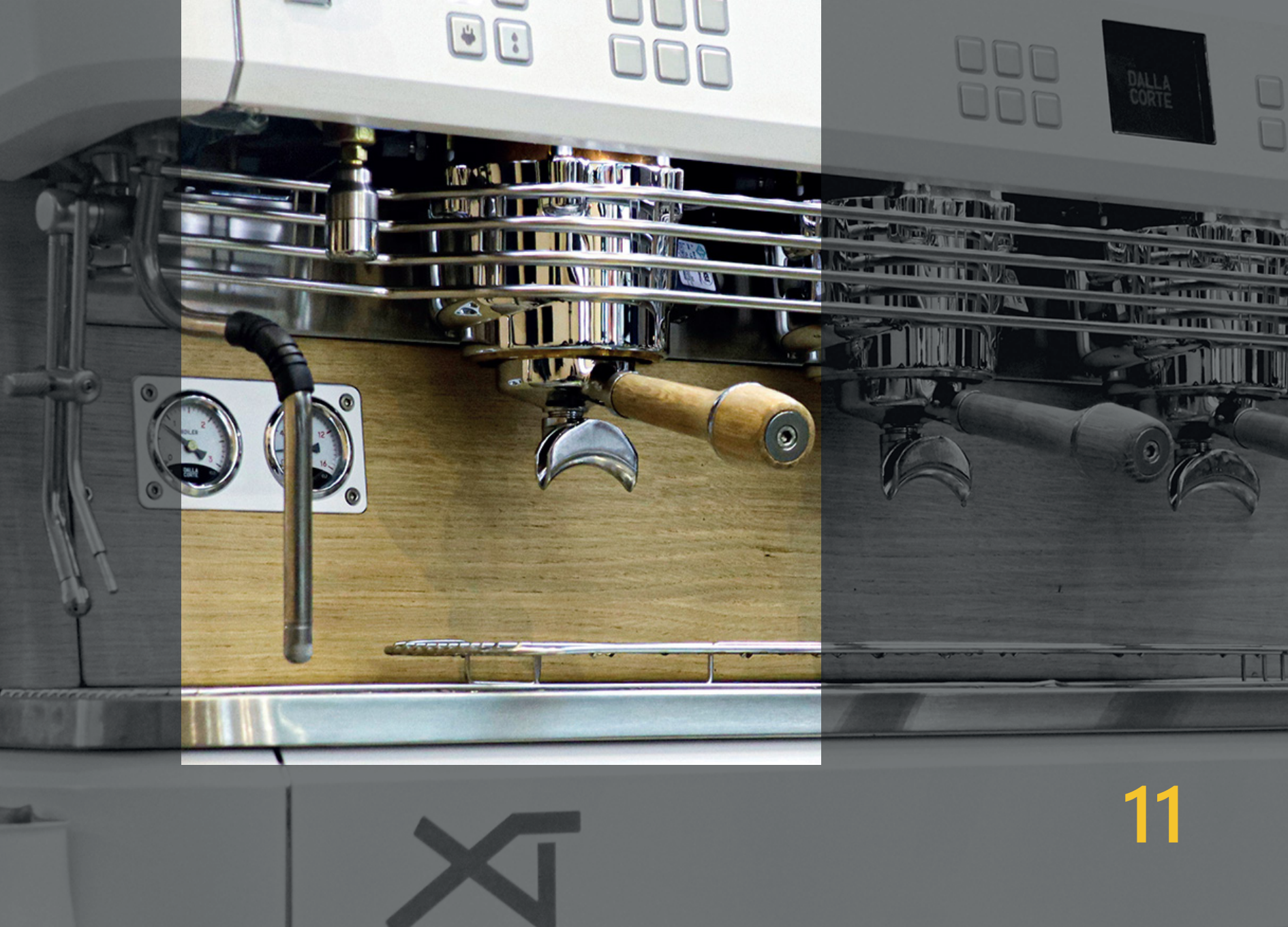
БЕЗ СВИНЦА

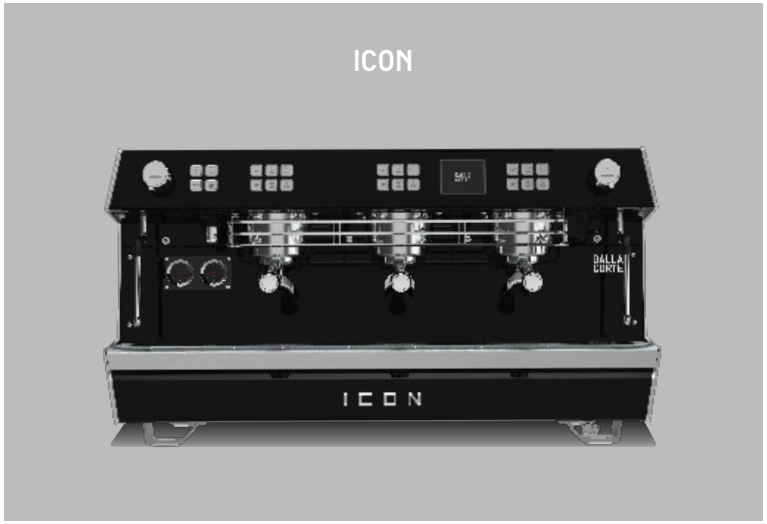
ЭНЕРГО СБЕРЕЖЕНИЕ

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТ

МАТЕРИАЛ

54/58 мм ФИЛЬТР


DALLA
CORTE








БЕЛЫЙ ДУБ


ДИНАМИЧНЫЙ БЕЛЫЙ


ДИНАМИЧНЫЙ СЕРЫЙ


ДИНАМИЧНЫЙ ЧЕРНЫЙ


ЧЕРНЫЙ ДУБ


АБСОЛЮТНЫЙ МАТОВЫЙ ЧЕРНЫЙ


ДИНАМИЧНЫЙ КРАСНЫЙ


КОЖА

БЕЗУПРЕЧНОЕ
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

ПРЕВРАТИ СВОЙ КОФЕ В ИКОНУ ВКУСА. Это надежная эспрессо-машина, способная со временем приготовить превосходный и стабильный эспрессо, отвечающий всем требованиям бизнеса в самые напряженные часы и обеспечивающий в течение длительного времени безупречный результат с минимальными усилиями.

ПОЛАГАЙТЕСЬ НА СИСТЕМУ ПОСТОЯННОГО ТОКА. Технологии систем постоянного тока GCS, MCS и OCS делают Icon идеальным кандидатом для рынка Horeca, где высокая текучесть кадров и частые пиковые нагрузки в течение дня могут стать настоящим испытанием качества.

ВАШ БРЕНД, ВАША ИКОНА. Легкие линии и геометрические вырезы боковых панелей, выполненных в виде единого корпуса из нержавеющей стали. На задней панели есть много возможностей для реализации индивидуальных проектов, благодаря широкому выбору расцветок по RAL и специальным материалам, изготовленным на заказ.

	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
габариты (ш ×в ×г)	730 x 510 x 525 мм	940 x 510 x 525 мм
вес	58 кг	95 кг
максимальная мощность	4,5 кВт	6,3 кВт
подключение	380/400V3N +T 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz 200/220 V, 3 50/60 Hz,	380/400V3N +T 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz 200/220 V, 3 50/60 Hz
объём бойлера	7,5 л	13 л
объём группы	0,5 л	0,5 л
GCS система контроля помола	опционально	опционально
MCS система взбивания молока	опционально	опционально
OCS система управления	опционально	опционально

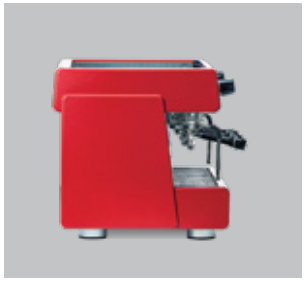


ICON


DALLA CORTE
ICON

EVO2







АРКТИЧЕСКИЙ БЕЛЫЙ

ЧЕРНЫЙ ТУМАН

СЕРЫЙ КВАРЦ

ИСКРЯЩИЙСЯ КРАСНЫЙ

ГРИФЕЛЬНАЯ ДОСКА

ЕДИНСТВО КЛАССИКИ И ИННОВАЦИЙ

СТАБИЛЬНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ. Запатентованная технология мультибойлеров и установка температуры с точностью до 0,1 градуса позволяют достигать совершенной экстракции чашка за чашкой.

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ. Возможность выбора диаметра портафильтра, эргономичные ручки, легкое и точное взбивание молока. Совместимость с системами GCS, MCS, OCS.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ. Высокая термостабильность. Независимость групп дает возможность снабжать энергией только используемые группы или бойлер. Все части, контактирующие с водой, не содержат свинец (CW510L). Изготовлена из полностью перерабатываемых материалов.

КОРПУС "ГРИФЕЛЬНАЯ ДОСКА". Создавайте собственный дизайн, кастомизируйте свою EVO2 и добавляйте индивидуальности. Пишите, стирайте, выражайте себя!

	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ	4 ГРУППЫ
габариты (ш × в × г)	730 × 510 × 525 мм	940 × 510 × 525 мм	1150 × 510 × 525 мм
габариты высокая версия (ш × в × г)	730 × 525 × 525 мм	940 × 525 × 525 мм	1150 × 525 × 525 мм
вес	67 кг	83 кг	100 кг
потребление электроэнергии (24 ч.)	7,9 кВт	11,3 кВт	13,0 кВт
максимальная мощность	4,5 кВт	6,3 кВт	7,2 кВт
подключение	380/400 В 3 N + T, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц 220/230 В 3, 50/60 Гц	380/400 В 3 N + T, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц 220/230 В 3, 50/60 Гц	380/400 В 3 N + T, 50/60 Гц 220/230 В 3, 50/60 Гц
объём бойлера	7,5 л	13 л	13 л
объём группы	0,5 л	0,5 л	0,5 л
GCS система контроля помола	опционально	опционально	опционально
MCS система взбивания молока	опционально	опционально	опционально

СИСТЕМЫ DC

МУЛЬТИБОЙЛЕР

ВЫСОКАЯ ВЕРСИЯ

COOL TOUCH

БЕЗ СВИНЦА

ЭНЕРГО СБЕРЕЖЕНИЕ

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА

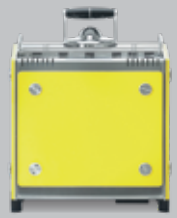
54/58 мм ФИЛЬТР


DALLA
CORTE

MINA







КОФЕЙНЫЙ БРИЗ

СВЕТЛЫЙ ДУБ

ВЕНЕЦИАНСКОЕ ДЕРЕВО

ДЕРЕВЯННЫЙ ШПОН

ГОЛУБОЙ ЛЕС

ЗЕЛЕНЫЙ ЛЕС

ЖЕЛТЫЙ

БЕЛЫЙ

СТЕКЛО

ГРИФЕЛЬНАЯ ДОСКА

ДУБ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

ОДИН КОФЕ
МНОЖЕСТВО ПРОФИЛЕЙ

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ DFR Запатентованная технология цифрового регулирования контролирует поток на каждом этапе экстракции. Уровень открытия клапана можно предварительно настроить с точностью до 0,01 мм, а процесс предсмачивания осуществить без воздействия давления.

ПРОЯВЛЕНИЕ ВАШЕЙ ИНДИВИДУАЛЬНОСТИ. Создавайте свой любимый профиль, управляя каждым этапом экстракции. Подобрав идеальные параметры, вы можете настроить автоматическое приготовление или продолжать готовить в ручном режиме.

ИННОВАЦИОННОСТЬ. Мультибойлерная технология. Флоуметр для идеального автоматического дозирования воды. Удобное мобильное приложение с возможностью удаленной настройки и предустановки параметров. Совместимость с системами GCS, MCS, OCS.

БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ. Разные стили для разных характеров! Множество способов персонализировать вашу MINA. Дерево, металл, стекло, а также моно- и мультицветовые варианты окрашивания в глянцевой и матовой версии покрытия.

габариты (ш × в × г)	385 × 385 × 410 мм
вес	33 кг
потребление электроэнергии (24 ч.)	4 кВт
максимальная мощность	2850 Вт (230/240 В), 1440 Вт (115 В)
подключение	200/230 В 50/60 Гц, 115 В 50/60 Гц
объём бойлера	3 л
объём группы	0,5 л
выдача горячей воды	включено
подключение к водопроводу	включено
GCS система контроля помола	опционально
MCS система взбивания молока	опционально

СИСТЕМЫ DC

МУЛЬТИБОЙЛЕР

ЦРП

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

НАБОР БАРИСТА

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛА

БЕЗ СВИНЦА

ЭНЕРГО СБЕРЕЖЕНИЕ

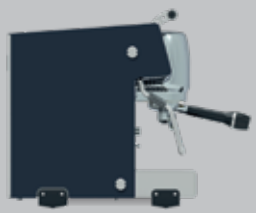
54/58 мм ФИЛЬТР

mina


DALLA
CORTE
mina

STUDIO







БЕЛЫЙ

ЗЕЛЕНАЯ МЯТА

ЛЕДЯНАЯ ГЛАЗУРЬ

ЛУННЫЙ СВЕТ

ЧЕРНЫЙ

ПЫЛАЮЩИЙ ВОСХОД

СТАЛЬ

СИНЕЕ МОРЕ

СТАНЬТЕ СВОИМ ЛИЧНЫМ БАРИСТА

СТАНЬТЕ СВОИМ ЛИЧНЫМ БАРИСТА. STUDIO — профессиональная одногруппная домашняя кофемашина для приготовления эспрессо, воплощающая в себе элегантный дизайн и современные технологии.

МАЛЕНЬКАЯ МАШИНА С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ. Интуитивно понятный функциональный дисплей с минималистичным дизайном дает возможность отслеживать и контролировать соблюдение предустановленной температуры и времени экстракции

КОМПАКТНАЯ И ЭЛЕГАНТНАЯ. Разработанная специально для небольших пространств, STUDIO — идеальный выбор для дома, офиса, ресторана или пекарни. Доступна как с заливным резервуаром для воды, так и в версии с подключением к водопроводу.

ЗАЯВИТЕ О СЕБЕ. Выберите цвет, соответствующий вашему стилю! Выражайте и подчеркивайте свою уникальность благодаря индивидуальному окрашиванию боковых панелей STUDIO в любой цвет RAL.

габариты (ш × в × г)	321 × 390,4 × 400 мм
вес	27,5 кг
максимальная мощность	1975 кВт
подключение	230/240 В 50-60 Гц
объём бойлера	1,5 л
объём группы	0,5 л
резервуар для воды	4 л
подключение к водопроводу	опционально
передняя подсветка	включено

МУЛЬТИБОЙЛЕР

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

НАБОР БАРИСТА

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТ

БЕЗ СВИНЦА

ЭНЕРГО СБЕРЕЖЕНИЕ

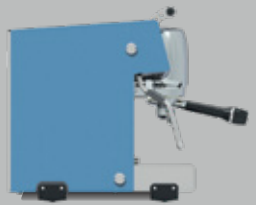
54/58 мм ФИЛЬТР

STUDIO



STUDIO AQUA







БЕЛЫЙ

ЗЕЛЕНАЯ МЯТА

ЛЕДЯНАЯ ГЛАЗУРЬ

ЛУННЫЙ СВЕТ

ЧЕРНЫЙ

ПЫЛАЮЩИЙ ВОСХОД

СТАЛЬ

СИНЕЕ МОРЕ

РАСШИРЬТЕ СВОЕ КОФЕЙНОЕ МЕНЮ

HOME BARISTA 2.0 Studio эволюционирует в новую версию, Studio Aqua, которая теперь оснащена краном для горячей воды, что расширяет возможности самых требовательных домашних бариста. Небольшие габариты идеально подходят для первоклассного кофейного уголка.

БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ВАШЕГО ДОМАШНЕГО КАФЕ. Благодаря крану с горячей водой Studio Aqua удовлетворит потребности тех домашних бариста, которые хотят быстро перейти от эспрессо к разбавленным напиткам, таким как кофе американо, или предпочитают чередовать их приготовление с чаем и настоями.

БОЛЕЕ ТОГО, Studio Aqua также оснащена бойлером большего размера для повышения стабильности температуры. Он подключается к системе водоснабжения и оснащен двойным манометром для большего контроля.

	ДРЕНАЖ В ПОДДОН	ДРЕНАЖ В КАНАЛИЗАЦИЮ
габариты (ш ×в ×г)	321 x 434 x 400 мм	321 x 434 x 400 мм
вес	28 кг	28 кг
максимальная мощность	2770 кВт	2770 кВт
подключение	220/240 V 50-60 Hz, 200 V 50/60 Hz, 100/120 V 50-60 Hz	220/240 V 50-60 Hz, 200 V 50/60 Hz, 100/120 V 50-60 Hz
объём бойлера	2,5 л	2,5 л
объём группы	0,5 л	0,5 л
подсветка	включено	включено

МУЛЬТИБОЙЛЕР

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

НАБОР БАРИСТА

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА

ЭНЕРГО-СБЕРЕЖЕНИЕ

58мм ФИЛЬТР

S+UDIO aqua


DALLA
CORTE
STUDIO
DALLA
CORTE

DC ONE







АБСОЛЮТНЫЙ БЕЛЫЙ
АБСОЛЮТНЫЙ КРАСНЫЙ
АБСОЛЮТНЫЙ СЕРЫЙ
АБСОЛЮТНАЯ НОЧЬ
АБСОЛЮТНЫЙ ЧЕРНЫЙ
ОЛИВКОВЫЙ ХАКИ
СИНЕЕ МОРЕ

ДИНАМИЧНЫЙ БЕЛЫЙ
ДИНАМИЧНЫЙ КРАСНЫЙ
БЕЛЫЙ ДУБ
БЕЛЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
ДИНАМИЧНЫЙ СЕРЫЙ
ЧЕРНЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
ДИНАМИЧНАЯ НОЧЬ
ДИНАМИЧНЫЙ ЧЕРНЫЙ

ТОЧНЫЙ ПОМОЛ
ВКУСНЫЙ КОФЕ

ПОМОЛ ПО ТРЕБОВАНИЮ. Эксклюзивно разработанные 65-миллиметровые плоские жернова гарантируют максимально точное размалывание. Определение одинарного и двойного портафильтра происходит автоматически.

КОНТРОЛЬ И ТОЧНОСТЬ. Соблюдение времени помола (с точностью до 0,001 секунды) и электронная регулировка расстояния между жерновами (с точностью до 0,01 мм), гарантируют стабильность и качество каждой чашки.

ТЕМПЕРАТУРА. Автоматическая система охлаждения защищает зерно и жернова от перегрева.

ШИРОКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ. Система GCS позволяет одновременно подключить от одной (с EVO2) до трёх (с XT) кофемолок.

габариты (ш × в × г)	235 × 570 × 300 мм
вес	12 кг
объём помола	приблизительно 4 г/сек.
объём бункера	1500 г
максимальная мощность	500 Вт
подключение	230/240 В, 115 В
обороты/мин.	1350 (200 В - 50 Гц) об./мин.
диаметр жерновов ø	65 мм

СИСТЕМЫ DC
ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТ МАТЕРИАЛ
СВОБОДНЫЕ РУКИ
ПЛОСКИЕ ЖЕРНОВА
ЖЕРНОВА 65 мм

dc one



DC TWO









ВДВОЕ БОЛЬШЕ ОПЦИЙ
В ОДНОЙ КОФЕМОЛКЕ

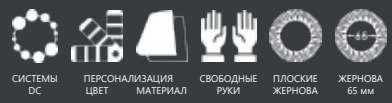
РАВНОМЕРНЫЙ ПОМОЛ. Совершенная экстракция начинается с помола. Эксклюзивные 65-миллиметровые плоские жернова, специально разработанные для эспрессо, обеспечивают исключительно точный уровень помола.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ. Два компактных прозрачных бункера дают возможность одновременно использовать два разных сорта зерна. Постоянный контроль внутренней температуры благодаря охлаждающему вентилятору.

КАМЕРА ПОМОЛА оснащена системой фиксации динамического жернова, что гарантирует идеальную параллельность между режущими частями и равномерность помола.

ВАРИАТИВНОСТЬ. Настройка метода работы для каждой кофемолки. Автономный режим "чемпионат" или подключения к системе GCS.

габариты (ш × в × г)	319 × 630 × 300 мм
вес	21 кг
объём помола	приблизительно 4 г/сек.
объём бункера	2 × 1000 г
максимальная мощность	800 Вт
подключение	230/240 В, 115 В
обороты/мин.	1350 (200 В - 50 Гц) об./мин.
диаметр жерновов ø	65 мм



dc two


PRESS DOWN HOPPER
LOCK
OPEN
PRESS DOWN HOPPER
LOCK
OPEN
DC-TWO
28.0
13
11
CMP
CMP

MAX







БЕЛЫЙ | ЖЕЛТЫЙ | ЛЕДЯНАЯ ГЛАЗУРЬ | ПЫЛАЮЩИЙ ВОСХОД | ЗЕЛЕНАЯ МЯТА | ЛУННЫЙ СВЕТ | ДЕРЕВЯННЫЙ ШПОН | СВЕТЛЫЙ ДУБ

КОФЕЙНЫЙ БРИЗ | ВЕНЕЦИАНСКОЕ ДЕРЕВО | ГОЛУБОЙ ЛЕС | ЗЕЛЕНЫЙ ЛЕС | СТЕКЛО | ГРИФЕЛЬНАЯ ДОСКА | ДУБ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД | СИНЕЕ МОРЕ

МАКСИМУМ МОЩНОСТИ В КОМПАКТНОМ РАЗМЕРЕ

КОНТРОЛЬ И ТОЧНОСТЬ. Автоматическое определение одинарного или двойного портафильтра. Регулировка помола с точностью до 0,01 мм.

КОМПАКТНОСТЬ И УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Датчики контроля помола обеспечивают эффективную регулировку времени помола. Превосходная производительность при небольшом размере.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ. Плоские жернова диаметром 65 мм обеспечивают чрезвычайно точный помол. Кофемолку можно использовать как в соревновательном, так и в программируемом режиме.

ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ. Проявляйте себя, выбирая корпус своей кофемолки MAX из множества цветов и материалов.

габариты (ш × в × г)	160 × 510 × 250 мм
вес	11 кг
объём помола	приблизительно 4 г/сек.
объём бункера	600 г
максимальная мощность	500 Вт
подключение	230/240 В, 115 В
обороты/мин.	1350 (200 В - 50 Гц) об./мин.
диаметр жерновов ø	65 мм

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТ | ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛ | СВОБОДНЫЕ РУКИ | ПЛОСКИЕ ЖЕРНОВА | ЖЕРНОВА 65 мм

max


PRESS DOWN HOPPER
LOCK
OPEN
max
DALLA
CORTE
DALLA
CORTE

EDGE







ЧЕРНЫЙ

ТОЧНОСТЬ
БЫСТРО И ПРОСТО

УЛЬТРАСОВРЕМЕННАЯ кофемолка прямого помола обеспечивает максимальную эффективность при компактных размерах, что делает ее идеальной кофемолкой для приготовления моносортов кофе, альтернативных смесей в местах с ограниченным пространством.

КОФЕМОЛКА СО СТАБИЛЬНЫМ ЗАМКОМ. Важным шагом для качественной экстракции является оптимальный помол: система кофемолки steady lock обеспечивает постоянное расстояние между жерновами, сохраняя заданный размер помола неизменным при любых условиях работы.

КРИСТАЛЬНО ЧИСТЫЕ буквы с контрастом белого на черном упрощают работу бариста, делая выбор настроек быстрым и легким.

габариты (ш × в ×г)	164 x 467 x 251 мм
вес	10 кг
объём помола	приблизительно 3 г/сек.
объём бункера	600 г
максимальная мощность	400 Вт
подключение	220/240 В, 56/60 Гц
обороты/мин.	1480(50 Гц), 1700(60 Гц) об./мин.
диаметр жерновов ø	64 мм
регулирование помола	микрометрический бесступенчатый
установка дозы	цифровой
пользовательский интерфейс	touch

ВЫСОКИЙ БУНКЕР (ОПЦИОНАЛЬНО) СВОБОДНЫЕ РУКИ ПЛОСКИЕ ЖЕРНОВА ЖЕРНОВА 64ММ

edge

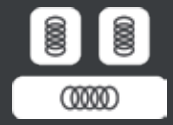

3.0
6.0



РАЗРАБОТКИ DALLA CORTE

#MAKE it BETTER

МУЛЬТИБОЙЛЕР



Оригинальная технология независимых групп. Каждая группа и бойлер функционируют автономно и независимо: это позволяет отключать неиспользуемые рабочие узлы, когда они не нужны, экономить энергию и, самое главное, поддерживать постоянную температуру при каждой экстракции. Наша первая инновация, настоящая революция в кофейной отрасли.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ 54 мм ПОРТАФИЛЬТР



Все наши машины могут оснащаться портафильтрами диаметром 54 мм. Эта особенность позволяет использовать меньшее количество кофе для приготовления того же объема напитка по сравнению с классическими 58 мм. Если же использовать стандартное количество кофе и 54 мм портафильтр, то кофейная таблетка получается более высокой: в процессе экстракции на неё суммарно оказывается меньшее давление, процесс идет ровнее, что обеспечивает насыщенный вкус эспрессо с плотным телом и ароматом.

БЕЗ СВИНЦА



Мы придерживаемся американских правил FDA (Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов) — более строгих, чем европейские. Dalla Corte — первый производитель, который не использует свинец: мы применяем специальный латунный сплав, который улучшает производительность машин и не выделяет тяжелые металлы в воду. Потому что забота о клиентах — наша приоритетная задача.

ЭКСТРАКЦИЯ



Общее время экстракции достигается сложением времени предсмачивания кофейной таблетки и времени пролива основной массы воды. Под предсмачиванием принято понимать тот временной промежуток, когда вода попадает в камеру экстракции и пропитывает кофейную таблетку, помогая усилить процесс дегазации и улучшая последующее качество экстракции. Как только это пространство полностью заполняется водой и начинают вытекать первые капли готового эспрессо, наступает основной этап приготовления — пролив воды.

СИСТЕМЫ DC



Системы DC — это комплекс технологий для обеспечения стабильного вкуса от чаши к чашке — как для эспрессо, так и для напитков с добавлением молока и пены. Оптимальное решение для сетей и кофеен с высокой ротацией персонала, позволяющее нивелировать возможные погрешности в процессе заваривания, вызванные человеческим фактором. Комплекс состоит из: системы контроля помола (GCS), системы контроля взбивания молока (MCS) и системы онлайн-контроля(OSC).

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПОМОЛА (GCS)



GCS гарантирует стабильность качества приготовления путем автоматической подстройки помола. Кофемашина и кофемолка соединены посредством системы электронного управления. Если среднее время экстракции по какой-то причине отличается от заданного показателя, то кофемолка автоматически меняет настройку жерновов для компенсации разницы, что позволяет достигать оптимального качества каждой экстракции.

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА (MCS)



MCS представляет собой усовершенствованную автоматическую паровую трубку, позволяющую создавать устойчивую, плотную и сливочную молочную пену. Идеальное взбивание молока любого типа достигается за счет установленного датчика температуры, который автоматически останавливает подачу пара, когда молоко достигает заданного температурного показателя. Чтобы приготовить идеальную пену для капучино с мелкой текстурой и кремообразной консистенцией, достаточно нажать одну кнопку.

СИСТЕМА ОНЛАЙН-КОНТРОЛЯ (OCS)



OCS позволяет дистанционно отслеживать, контролировать работу кофемашины и управлять ею. Все необходимые показатели постоянно доступны в цифровом виде как на кофемашине, так и в личном кабинете и в мобильном приложении. С помощью смартфона, ноутбука или любого другого устройства вы можете подключиться к своей Dalla Corte и легко изменять температуру отдельных групп, проверять счетчики, таймеры, ошибки и все основные параметры, совершенствовать рецептуру напитков.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ



Снижение потребления энергии при сохранении высокого уровня производительности? Да, это в наших силах. Окружающая среда — это общее наследие, и мы предпринимаем все возможные шаги на пути к её сохранению. В наших машинах вы можете использовать одну заварочную группу и отключить все остальные, значительно сократив не только потребление энергии, но и эксплуатационные расходы.

ПОТОК



Поток — это определенное количество воды, которое проливается за фиксированный промежуток времени, проходя через кофейную таблетку. Расход измеряется в граммах в секунду. Различные сорта кофе, представленные на рынке, требуют разного объема воды. Следовательно, мы должны иметь возможность контролировать время предсмачивания и основного пролива, чтобы извлекать максимальный органолептический потенциал из кофейного зерна.

ЦИФРОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПОТОКА (DFR)



Благодаря этой эксклюзивной, запатентованной технологии вы можете контролировать количество воды, протекающей через кофейную таблетку на протяжении всего процесса экстракции, особенно на этапе предварительного смачивания. Профилируя поток, вы можете влиять на кислотность, сладость, плотность и тельность напитка. В модели MINA эта функция осуществляется через приложение, а в модели ZERO BARISTA — с помощью ручного левера у каждой группы.

ФИКСИРОВАННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПОТОКА (FFR)



Фиксированное регулирование потока воды дает возможность достигать наилучших вкусовых показателей при экстракции различных сортов кофе и максимально раскрывать органолептические характеристики одних и тех же кофейных зерен. На XT каждая группа оснащена ручным регулятором потока (MFR), с помощью которого вы можете изменить скорость и интенсивность протекания воды, контролируя показатели на протяжении всего процесса экстракции. В модели ZERO BARISTA настройки потока отображаются и регулируется на цифровых экранах, расположенных над каждой из групп.

ПРИЛОЖЕНИЕ MINA



С помощью приложения Dalla Corte Mina (доступно в App Store и Google Play) вы можете создавать новые профили заваривания, сохранять их в своей личной коллекции и управлять всеми параметрами кофемашины. Полный контроль в ваших руках.

КОНТРОЛЬ ВЕСА



На ZERO и XT вы можете контролировать вес кофе в чашке в режиме реального времени без каких-либо внешних весов. С помощью панели управления в верхней части каждой группы вы можете видеть количество воды, использованной на протяжении всего процесса экстракции, и точный вес готового напитка.

ПЛОСКИЕ ЖЕРНОВА 65 мм

На всех кофемолках мы используем только плоские жернова диаметром 65 мм. Их эксклюзивный дизайн, специально разработанный для эспрессо, гарантирует идеальный помол для любого типа кофе. Регулировка помола с точностью до одной сотой миллиметра обеспечивает беспрецедентную стабильность — а, как известно, хороший кофе начинается с идеального помола.

ПАРООТВОД COOL TOUCH

Технология паровой трубки COOL TOUCH позволяет получить идеальную молочную пену без риска обжечься. Двойное стальное покрытие предотвращает перегрев внешней поверхности пароотвод, сохраняя оптимальные рабочие параметры для вспенивания.

НЕСТАНДАРТНЫЙ ДИЗАЙН

Наши машины доступны во множестве комбинаций цветов и материалов. Матовое или глянцевое покрытие, стекло, различные породы дерева, корпус "грифельная доска", нестандартные цвета RAL, возможность индивидуальной кастомизации. Уникальный стиль, который идеально раскроет концепцию вашей кофейни и характер бариста.

0,75 л ГРУППЫ

Мультибойлерная система — основополагающая и фундаментальная разработка Dalla Corte, используемая во всех кофемашинах бренда. Глубокий анализ потребностей рынка и непрерывный процесс работы над совершенствованием технологий нашли своё отражение в виде увеличенного объема независимых групп в модели ZERO — с привычного 0,5 л до 0,75 л.

СВОБОДНЫЕ РУКИ

Кофемолки Dalla Corte автоматически определяют размер порций (одинарная или двойная) благодаря двум специальным датчикам, расположенным под держателем портафильтра. Просто поместите портафильтр на опору кофемолки и посвятите время гостям, кофемолка все сделает сама!





MAKE it BETTER

WWW.DALLA-CORTE.RU

WWW.FRANKO.SU
КОФЕМАШИНЫ И НЕ ТОЛЬКО

единый информационный центр
8 800 600-71-17

Москва	msk@franko.su
Санкт-Петербург	spb@franko.su
Краснодар	krd@franko.su
Сочи	sochi@franko.su
Казань	kzn@franko.su

Екатеринбург	ekb@franko.su
Алматы	info@franko.kz
Баку	info@franko.az
Ташкент	info@franko.uz