

# DALLA CORTE



Так же доступна версия 220 В

## 2 ГРУППЫ

1-MC-DCPROXT6T-2-DW-400	динамичный белый
1-MC-DCPROXT6T-2-DD-400	динамичный черный
1-MC-DCPROXT6T-2-TW-400	абсолютный белый
1-MC-DCPROXT6T-2-TD-400	абсолютный черный
1-MC-DCPROXT6T-2-WO-400	белый дуб
1-MC-DCPROXT6T-2-DN-400	черный грецкий орех

Так же доступна версия 220 В

## 3 ГРУППЫ

1-MC-DCPROXT6T-3-DW-400	динамичный белый
1-MC-DCPROXT6T-3-DD-400	динамичный черный
1-MC-DCPROXT6T-3-TW-400	абсолютный белый
1-MC-DCPROXT6T-3-TD-400	абсолютный черный
1-MC-DCPROXT6T-3-WO-400	белый дуб
1-MC-DCPROXT6T-3-DN-400	черный грецкий орех

## ОПЦИИ

A-MC-1511A	паровик COOL TOUCH
------------	--------------------

## GCS - система контроля помола

K-0159	комплект до трех кофемолок
--------	----------------------------

## MCS - система контроля взбивания молока

K-MC-1506	система контроля взбивания молока
-----------	-----------------------------------



системы DC



мультибойлер



cool touch  
(опционально)



без  
свинца



энерго-  
сбережение



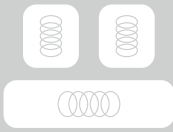
персонализация  
цвет материал



54/58 мм  
фильтр

# ТЕХНОЛОГИИ

## 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.

## 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.

## COOL TOUCH



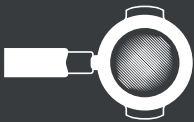
Технология паровой трубки COOL TOUCH позволяет получить идеальную молочную пену без риска обжечься. Двойное стальное покрытие предотвращает перегрев внешней поверхности паровода, сохраняя оптимальные рабочие параметры для взбивания. Опционально.

## СИСТЕМЫ DC



Системы DC - это комплекс технологий для обеспечения стабильного вкуса от чашки к чашке, как для эспрессо, так и для напитков с добавлением молока и молочной пены. Оптимально решение для стей и кофеен с высокой ротацией персонала, позволяющее не влиять возможные погрешности в процессе заваривания, вызванные человеческим фактором. Комплекс состоит из системы контроля помола (GCS), системы контроля вспенивания молока (MCS) и системы онлайн-контроля (OSC).

## 54/58 ММ ПОРТОФИЛЬТРЫ



Все наши машины могут оснащаться портофильтрами 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
размеры	730 мм x 525 мм x 510 мм	940 мм x 525 мм x 510 мм
вес	74 кг	88 кг
потребляемая мощность	4,5 кВт	6,3 кВт
подключение к сети	380/400 В 3 LNPE, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц	380/400 В 3 LNPE, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц
объем парового бойлера	7,5 л	13 л
объем бойлера на группы	0,5 л	0,5 л