

DALLA CORTE



2 ГРУППЫ

Так же доступна версия 220 В

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

3 ГРУППЫ

Так же доступна версия 220 В

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

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



ФРП



контроль веса



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.



COOL TOUCH

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

КОНТРОЛЬ ВЕСА

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



ФИКСИРОВАННЫЙ ПОТОК (ФРП)

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. Настройки потока отображаются и регулируются на цифровых экранах, расположенных над каждой из групп.



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.



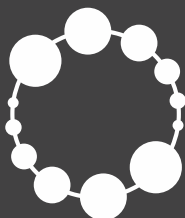
БЕЗ СВИНЦА

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.



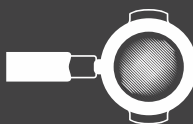
СИСТЕМЫ DC

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 нивелировать 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 58мм. 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.



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