



## 2 ГРУППЫ

Так же доступна версия 220 В

1-MC-EVO2-H-2-W-400	арктический белый
1-MC-EVO2-H-2-N-400	черный туман
1-MC-EVO2-H-2-Q-400	серый кварц
1-MC-EVO2-H-2-R-400	искрящийся красный
1-MC-EVO2-H-2-C-400	грифельная доска

## 3 ГРУППЫ

Так же доступна версия 220 В

1-MC-EVO2-H-3-W-400	арктический белый
1-MC-EVO2-H-3-N-400	черный туман
1-MC-EVO2-H-3-Q-400	серый кварц
1-MC-EVO2-H-3-R-400	искрящийся красный
1-MC-EVO2-H-3-C-400	грифельная доска

## ОПЦИИ

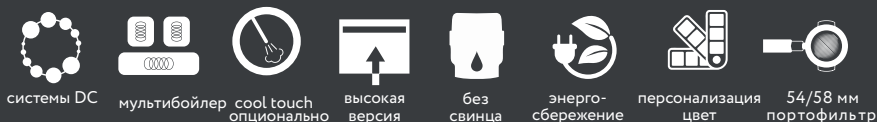
A-MC-1511A	паровик COOL TOUCH
------------	--------------------

## OCS - система онлайнконтроля

K-0143	система контроля OCS
--------	----------------------

## MCS - система контроля взбивания молока

K-0080	система контроля взбивания молока
--------	-----------------------------------



# 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 паропровод, сохраняя оптимальные рабочие параметры для вспенивания.

## 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 вилировать 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).

## ВЫСОКАЯ ВЕРСИЯ (HV)



Теперь вы можете ставить под рожки с кофе самые высокие стаканы 400мл.



## 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 525 мм	940 мм x 525 мм x 525 мм
вес	67 кг	83 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