

# DALLA CORTE

## evo<sup>m</sup>



### 2 ГРУППЫ

Так же доступна версия 220 В

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

### 3 ГРУППЫ

Так же доступна версия 220 В

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

### 4 ГРУППЫ

Так же доступна версия 220 В

1-MC-EVODUE-4-W-400	арктический белый
1-MC-EVODUE-4-N-400	черный туман
1-MC-EVODUE-4-Q-400	серый кварц
1-MC-EVODUE-4-R-400	искрящийся красный
1-MC-EVODUE-4-C-400	грифельная доска

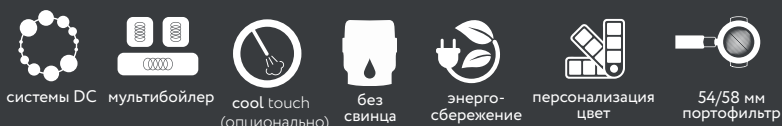
### ОПЦИИ

A-MC-1511A	паровик COOL TOUCH 102
------------	------------------------

### MCS - система контроля взбивания молока

K-0066	система контроля взбивания молока
--------	-----------------------------------

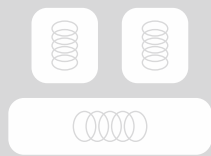
\* Цены указаны с учётом 58 мм групп. Кофемашины с 54 мм группами заказываются индивидуально.



системы DC    мультибойлер    cool touch (опционально)    без свинца    энерго-сбережение    персонализация цвет    54/58 мм портофильтр

# 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 паротвод, 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 кофеев 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).

## 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	4 ГРУППЫ
размеры	730 мм x 525 мм x 510 мм	940 мм x 525 мм x 510 мм	1150 мм x 525 мм x 525 мм
вес	74 кг	83 кг	100 кг
потребляемая мощность	4,5 кВт	6,3 кВт	7,2 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	380/400 В 3 LNPE, 50/60 Гц 220/230 В, 50/60 Гц
объем парового бойлера	7,5 л	13 л	13 л
объем бойлера на группы	0,5 л	0,5 л	0,5 л