

DALLA CORTE

evo^m



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

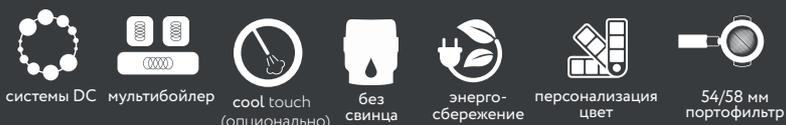
ОПЦИИ

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

мультисейлер

cool touch
(опционально)

без
свинца

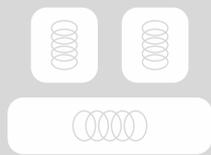
энерго-
сбережение

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