

PRODUKT KATALOG 2022

DALLA CORTE

Espresso Coffee Machines and Grinders

Inhalt

PROFESSIONAL

zero anniversary xx

zero barista

zero classic

dc xt

dc xt classic

icon

evo2

mina

OFFICE / HOME

studio aqua

studio

MUHLEN

dc one

dc two

max

edge

DALLA CORTE

accessoires

servicepartner

ansprechpartner



ZERO anniversary XX

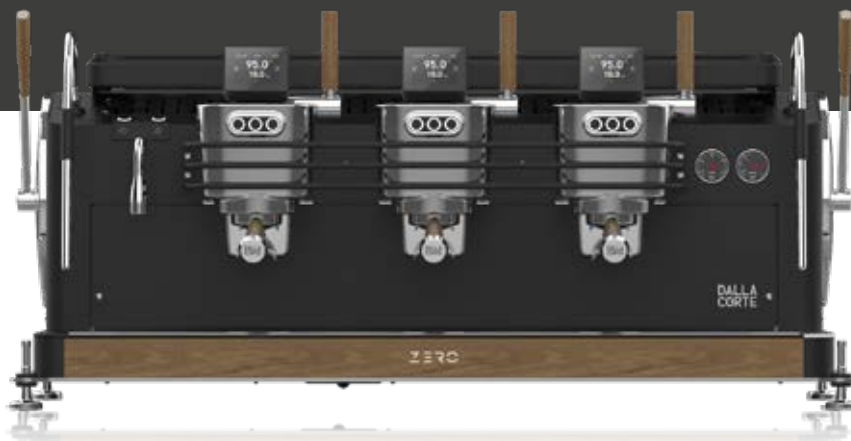
ZERO - anniversary ist eine Espressomaschine in limitierter Auflage mit einem einzigartigen Design und exklusiven Materialien. Diese Maschine trägt eines der wichtigsten Details der Jubiläumskampagne - das originale Dalla Corte Logo aus dem Jahr 2001 mit der Unterschrift Bruno Dalla Cortes.

DARK - Dunkle Farben, die an eine Tasse Espresso erinnern. Zero Anniversary Dark - dunkle Walnussholz-Accessoires und eine elegante braune Kupferlackierung der Brühgruppen und Seitenteile - diese Details verleihen der Zero einen noch dynamischeren und raffinierteren Look.

WHITE - Im Kontrast zur Zero Dark ist die Zero Anniversary White entstanden. Durch ihrem Look vermittelt sie den frischen und modernen Geist Dalla Cortes. Helle Eichenhölzer, Brühgruppen und Seitenteile in einem wunderschönen satinierten einzigartigen Kupferfinish, lässt diese Maschine einfach spektakulär wirken.



| | 2 GRUPPIG | 3 GRUPPIG |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------|
| dimensionen (l x h x t) | 870x511x550 mm | 1100x511x550 mm |
| gewicht | 85kg | 110 kg |
| wärmeleistung | 4,9 kw | 7 kw |
| anschlusswerte | 200/230V 3, 400 V 3 N | 400 V 3 N |
| boiler kapazität | 7,5 l | 13 l |
| volumen brühgruppen | 2x 0,75 l | 3x 0,75 l |
| low power system (LPS) | inklusive | inklusive |
| beleuchtete front- und rückseite | inklusive | inklusive |



ZERO barista

FUTURISTISCHES DESIGN Eine Maschine mit starker Persönlichkeit und einem auffälligen Design, welches die technologischen Innovationen von Dalla Corte und die Arbeit des Barista hervorhebt und ihm eine neue "Ära ohne Grenzen" ermöglicht.

FINDE deinen FLOW Mit dem Fixed Water Flow ist die Wasserflussrate in Gramm pro Sekunde direkt an den neuen Touchscreens digital einstellbar. Bei jeder einzelnen Brühgruppe kann so eine variable Wasserflussrate - von 3 g/s bis 9 g/s - über die gesamte Extraktion hinweg fest eingestellt werden.

FREESTYLE deine extraktion. Mit dem Freestyle Water Flow hat jeder Hebel an der Seite der Zero Brühgruppen 4 Stufen, wobei jede Stufe auf eine bestimmte Durchflussrate 3-5-7-9 g/s eingestellt ist. Willkommen in der "Zero Limits"-Ära.



| | 2 GRUPPIG | 3 GRUPPIG |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------|
| dimensionen (l x h x t) | 870x511x550 mm | 1100x511x550 mm |
| gewicht | 85kg | 110 kg |
| wärmeleistung | 4,9 kw | 7 kw |
| anschlusswerte | 200/230V 3, 400 V 3 N | 400 V 3 N |
| boiler kapazität | 7,5 l | 13 l |
| volumen brühgruppen | 2x 0,75 l | 3x 0,75 l |
| low power system (LPS) | inklusive | inklusive |
| beleuchtete front- und rückseite | inklusive | inklusive |



TOTAL DARK

2 gruppig 1-MC-ZERO-2-TD-400
3 gruppig 1-MC-ZERO-3-TD-400



DARK WALNUT

2 gruppig 1-MC-ZERO-2-DW-400
3 gruppig 1-MC-ZERO-3-DW-400



TOTAL WHITE

2 gruppig 1-MC-ZERO-2-TW-400
3 gruppig 1-MC-ZERO-3-TW-400



WHITE WALNUT

2 gruppig 1-MC-ZERO-2-WW-400
3 gruppig 1-MC-ZERO-3-WW-400



TOTAL OLIVE GREEN

2 gruppig 1-MC-ZERO-2-TVO-400
3 gruppig 1-MC-ZERO-3-TVO-400



OLIVE GREEN WALNUT

2 gruppig 1-MC-ZERO-2-VOW-400
3 gruppig 1-MC-ZERO-3-VOW-400



TOTAL NAVY BLUE

2 gruppig 1-MC-ZERO-2-TNB-400
3 gruppig 1-MC-ZERO-3-TNB-400



NAVY BLUE WALNUT

2 gruppig 1-MC-ZERO-2-NBW-400
3 gruppig 1-MC-ZERO-3-NBW-400



ZERO classic

DER BEGINN EINER NEUEN ÄRA - Mit den neuen 0,75l-Gruppen der Zero wird die ursprüngliche, patentierte Multiboiler-Technologie erstmals seit ihrer Entstehung im Jahr 2001 auf die nächste Stufe gehoben. Das Jahr Zero beginnt jetzt.

NEUE DIGITALE TOUCHSCREENS - Alle Funktionen sind mit wenigen Berührungen schnell zugänglich. Alle wichtigen Parameter wie Temperatur und Auslaufzeit sind immer auf dem Bildschirm präsent.

CENTER STAGE - Ein brandneues Design haben die Dampfplanten mit Cool Touch Technologie. Die neuen Cool Touch Dampfplanten sind bei allen Zero Barista und Classic Modellen verbaut, denn das Beste sollte keine Option sein.



| | 2 GRUPPIG | 3 GRUPPIG |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------|
| dimensionen (l x h x t) | 870x511x550 mm | 1100x511x550 mm |
| gewicht | 85kg | 110 kg |
| wärmeleistung | 4,9 kw | 7 kw |
| anschlusswerte | 200/230V 3, 400 V 3 N | 400 V 3 N |
| boiler kapazität | 7,5 l | 13 l |
| volumen brühgruppen | 2x 0,75 l | 3x 0,75 l |
| low power system (LPS) | inklusive | inklusive |
| beleuchtete front- und rückseite | inklusive | inklusive |



TOTAL DARK

2 gruppig 1-MC-ZEROCL-2-TD-400
3 gruppig 1-MC-ZEROCL-3-TD-400



DARK WALNUT

2 gruppig 1-MC-ZEROCL-2-DW-400
3 gruppig 1-MC-ZEROCL-3-DW-400



TOTAL WHITE

2 gruppig 1-MC-ZEROCL-2-TW-400
3 gruppig 1-MC-ZEROCL-3-TW-400



WHITE WALNUT

2 gruppig 1-MC-ZEROCL-2-WW-400
3 gruppig 1-MC-ZEROCL-3-WW-400



TOTAL OLIVE GREEN

2 gruppig 1-MC-ZEROCL-2-TVO-400
3 gruppig 1-MC-ZEROCL-3-TVO-400



OLIVE GREEN WALNUT

2 gruppig 1-MC-ZEROCL-2-VOW-400
3 gruppig 1-MC-ZEROCL-3-VOW-400



TOTAL NAVY BLUE

2 gruppig 1-MC-ZEROCL-2-TNB-400
3 gruppig 1-MC-ZEROCL-3-TNB-400



NAVY BLUE WALNUT

2 gruppig 1-MC-ZEROCL-2-NBW-400
3 gruppig 1-MC-ZEROCL-3-NBW-400



XTreme vielseitig

XT - Der Name vereint **Präzision, Konsistenz** und **Kreativität**, etwas das die Möglichkeiten schier unendlich werden lässt. Die Wasserflussrate kann beliebig pro Brühgruppe angepasst werden.

TROPFEN UM TROPFEN - Die absolute **Wasserflusskontrolle**, dank eines manuellen Einstellrades, ermöglicht es jedes Extraktionsprofil anzupassen und zu steuern. Identische Wasserflussraten pro Brühgruppe sind auch möglich - dank unseres neuen Präzisionsflowmeters. Immer reproduzierbar.

EINZIGARTIG, IMMER! Sei XTreme in allem was Du tust. Von der Wasserflusskontrolle bis hin zur Wahl des Siebträgers, mit der Option einen **54mm** oder **58mm Siebträger** zu verwenden. Warum nicht auch beide? Flexibilität, Reproduzierbarkeit und Personalisierung in jeder Tasse.

WEIGHT CONTROL - in Echtzeit. Gibt Dir die Freiheit ohne Waage zu arbeiten und trotzdem das Gewicht in der Tasse genau zu kennen.



| | 2 GRUPPIG | 3 GRUPPIG |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| dimensionen (l x h x t) | 730x525x510 mm | 940x525x510 mm |
| gewicht | 74 kg | 88 kg |
| leistung (24h-stand-by) | 7,9 kw | 11,3 kw |
| wärmeleistung | 4,5 kw | 6,3 kw |
| anschlusswerte | 200/230 V 3, 400 V 3N | 400 V 3N |
| boiler kapazität | 7,5 l | 13 l |
| volumen brühgruppen | 2x 0,5 l | 3x 0,5 l |
| serielle schnittstelle | RS 232/485 | RS 232/485 |
| low power system (LPS) | inklusive | inklusive |
| timer | inklusive | inklusive |
| beleuchtete front- und rückseite | inklusive | inklusive |

Optionen

- **GCS** (grinder-control-system) - In Verbindung mit einer dc two oder bis zu drei dc one Mühlen
- **MCS** (milk-control-system) - Ein spezieller MCS-Dampfarm wird benötigt
- **OCS** (online-control-system) - In Verbindung mit einem LAN-Modul



DYNAMIC WHITE

2 gruppig 1-MC-DCPROXT-2-DW-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT-3-DW-400



DYNAMIC DARK

2 gruppig 1-MC-DCPROXT-2-DD-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT-3-DD-400



TOTAL WHITE

2 gruppig 1-MC-DCPROXT-2-TW-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT-3-TW-400



TOTAL DARK

2 gruppig 1-MC-DCPROXT-2-TD-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT-3-TD-400



WHITE OAK

2 gruppig 1-MC-DCPROXT-2-WO-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT-3-WO-400



DARK WALNUT

2 gruppig 1-MC-DCPROXT-2-DN-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT-3-DN-400



KLASSISCH *vielseitig*

KONSISTENZ - Die XT Classic bietet die Möglichkeit pro Brühgruppe bis zu sechs unterschiedliche Rezepte zu hinterlegen. Mit unserer patentierten Multiboiler-Technologie kann jede Brühgruppe auf 0,1°C präzise eingestellt werden.

XTREME TEMPERATURE - Die XT Temperatursteuerung stellt sicher, dass genau die Menge an Energie verwendet wird, um die Temperatur vor und während der Extraktion immer exakt und konstant beizubehalten.

NACHHALTIGHEIT - Bleifreie Legierung: alle wasserführenden Teile bestehen aus bleifreier Legierung, zertifiziert von der amerikanischen Behörde NSF. Sämtliche Bestandteile der Espressomaschinen sind voll recyclebar.

STILVOLL - Verschiedene Stile für unterschiedliche Persönlichkeiten. Neben den matt-Versionen schwarz oder weiss gibt es zwei Holzarten um die XT Classic zu personalisieren.



| | 2 GRUPPIG | 3 GRUPPIG |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| dimensionen (l x h x t) | 730x525x510 mm | 940x525x510 mm |
| gewicht | 74 kg | 88 kg |
| leistung [24h-stand-by] | 7,9 kw | 11,3 kw |
| wärmeleistung | 4,3 kw | 5,1 kw |
| anschlusswerte | 200/230 V 3, 400 V 3N | 400 V 3N |
| boiler kapazität | 7,5 l | 13 l |
| volumen brühgruppen | 2x 0,5 l | 3x 0,5 l |
| serielle schnittstelle | RS 232/485 | RS 232/485 |
| low power system (LPS) | inklusive | inklusive |
| timer | inklusive | inklusive |
| beleuchtete front- und rückseite | inklusive | inklusive |

Optionen

- **GCS** (grinder-control-system) - In Verbindung mit einer dc two oder bis zu drei dc one Mühlen
- **MCS** (milk-control-system) - Ein spezieller MCS-Dampfarm wird benötigt
- **OCS** (online-control-system) - In Verbindung mit einem LAN-Modul
- **Cool touch** - Dampfarme



DYNAMIC WHITE

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-DW-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-DW-400



DYNAMIC DARK

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-DD-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-DD-400



TOTAL WHITE

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-TW-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-TW-400



TOTAL DARK

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-TD-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-TD-400



WHITE OAK

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-WO-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-WO-400



DARK WALNUT

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-DN-400
3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-DN-400



EINFACH *iconisch*

MACHE DEINEN KAFFEE ICONISCH - Icon ist eine zuverlässige Espressomaschine, die einen exzellenten und gleichbleibenden Espresso zubereitet. Sie ist die Antwort auf das, was Betriebe zu ihren Stoßzeiten brauchen, um mit minimalem Aufwand tadellose Ergebnisse zu erzielen.

VERLASS DICH AUF UNSER DC SYSTEM - Die Technologien des DC-Systems GCS, MCS und OCS machen die ICON zu einer idealen Maschine, die zu jeder Spitzenzeit des Tages -egal ob im Gastro- oder Röstereibetrieb - beste Qualität liefert.

DEINE MARKE, DEINE ICON - Leichte Linien und geometrische Formen an den Seitenwänden, bestehend aus einem einzigen Edelstahlblock. Die Rückseite bietet, dank einer breiten Palette von RAL-Farben und speziellen Materialien, viel Raum für individuelle Kreativität.

Natürlich bestehen auch bei der ICON alle wasserführenden Materialien aus einer bleifreien Legierung.



| | 2 GRUPPIG | 3 GRUPPIG |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| dimensionen (l x h x t) | 730x510x525 mm | 940x510x525 mm |
| gewicht | 58 kg | 95 kg |
| leistung (24h-stand-by) | 7,9 kw | 11,3 kw |
| wärmeleistung | 4,5 kw | 6,3 kw |
| anschlusswerte | 200/230 V 3, 400 V 3N | 400 V 3N |
| boiler kapazität | 7,5 l | 13 l |
| volumen brühgruppen | 2x 0,5 l | 3x 0,5 l |
| serielle schnittstelle | RS 485 | RS 485 |
| low power system (LPS) | inklusive | inklusive |
| timer | inklusive | inklusive |
| beleuchtete front- und rückseite | inklusive | inklusive |

Optionen

- **GCS** (grinder-control-system) - In Verbindung mit einer dc two oder dc one Mühle
- **DOUBLE MCS** (milk-control-system) - Ein spezieller MCS-Dampfarm wird benötigt
- **OCS** (online-control-system) - In Verbindung mit einem LAN-Modul



DYNAMIC BLACK

| | |
|-----------|--------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-ICON-2-DB-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-ICON-3-DB-400 |



DYNAMIC WHITE

| | |
|-----------|--------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-ICON-2-DW-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-ICON-3-DW-400 |



DYNAMIC RED

| | |
|-----------|--------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-ICON-2-DR-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-ICON-3-DR-400 |



DYNAMIC GREY

| | |
|-----------|--------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-ICON-2-DG-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-ICON-3-DG-400 |



BLACK WALNUT

| | |
|-----------|--------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-ICON-2-BN-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-ICON-3-BN-400 |



WHITE OAK

| | |
|-----------|--------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-ICON-2-WO-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-ICON-3-WO-400 |



TOTAL MATT BLACK

| | |
|-----------|---------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-ICON-2-TMB-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-ICON-3-TMB-400 |



MODERN *Meets Classic*

KONSTANTE EXTRAKTION - Separate Brühgruppen und Dampfboiler mit unserer patentierten Multiboiler-Technologie. Einstellen der Brühtemperatur in 0,1 ° C Schritten.

BEDIENERFREUNDLICHKEIT - 54 mm Siebträger, ergonomische Handgriffe, bequemes und schnelles Milchaufschäumen. Verfügbar mit den Systemen GCS, MCS und OCS.

ENERGIESPAREND - Unabhängige Brühgruppen erlauben das separate Abschalten ungenutzter Komponenten. Alle Materialien der EVO 2 garantieren höchste Temperaturstabilität.

NACHHALTIGKEIT - Bleifreie Legierung: alle wasserführenden Teile bestehen aus bleifreier Legierung, zertifiziert von der amerikanischen Behörde NSF. Sämtliche Bestandteile der Espressomaschinen sind voll recyclebar.



| | 2 GRUPPIG | 3 GRUPPIG | 4 GRUPPIG |
|--------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|
| dimensionen (l x h x t) | 730x510x525 mm | 940x510x525 mm | 1150x510x525 mm |
| dimensionen hohe version (l x h x t) | 730x525x525 mm | 940x525x525 mm | 1150x525x525 mm |
| gewicht | 67 kg | 83 kg | 100 kg |
| leistung (24h-stand-by) | 7,9 kw | 11,3 kw | 13,0 kw |
| wärmeleistung | 4,3 kw | 5,1 kw | 6,0 kw |
| anschlusswerte | 220/400 Volt 3N | 400 Volt 3N | 400 Volt 3N |
| boiler kapazität | 7,5 l | 13 l | 13 l |
| volumen brühgruppen | 2x 0,5 l | 3x 0,5 l | 4x 0,5 l |
| serielle schnittstelle | RS 232/485 | RS 232/485 | RS 232/485 |
| low power system (LPS) | inklusive | inklusive | inklusive |
| timer | inklusive | inklusive | inklusive |
| beleuchtete frontseite | inklusive | inklusive | inklusive |

Optionen

- **GCS** (grinder-control-system) - In Verbindung mit einer dc two oder dc one Mühle
- **MCS** (milk-control-system) - Ein spezieller MCS-Dampfarm wird benötigt
- **OCS** (online-control-system) - In Verbindung mit einem LAN-Modul
- **HV** (hohe version) - Mehr Platz für Becher



ARCTIC WHITE

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-EVODUE-2-W-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-EVODUE-3-W-400 |
| 4 gruppig | 1-MC-EVODUE-4-W-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-2-W-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-3-W-H-400 |



NEBULA BLACK

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-EVODUE-2-N-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-EVODUE-3-N-400 |
| 4 gruppig | 1-MC-EVODUE-4-N-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-2-N-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-3-N-H-400 |



QUARTZ GREY

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-EVODUE-2-Q-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-EVODUE-3-Q-400 |
| 4 gruppig | 1-MC-EVODUE-4-Q-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-2-Q-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-3-Q-H-400 |



SPARKLING RED

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-EVODUE-2-R-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-EVODUE-3-R-400 |
| 4 gruppig | 1-MC-EVODUE-4-R-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-2-R-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-3-R-H-400 |



BLACKBOARD

| | |
|--------------------|------------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-EVODUE-2-BB-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-EVODUE-3-BB-400 |
| 4 gruppig | 1-MC-EVODUE-4-BB-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-2-BB-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-EVODUE-3-BB-H-400 |



FORM FOLLOWS FUNCTION

PATENTIERTE TECHNOLOGIE - Unser patentiertes DFR-Ventil (Digital Flow Regulation) ermöglicht es, den Wasserfluss in jedem Moment der Extraktion, elektronisch genau zu steuern und zu reproduzieren. Das Öffnen des Ventils kann auf 1/100 mm genau gesteuert werden und die Preinfusion kann von 0 g/sec aus beginnen.

INDIVIDUELL - Gestalten Sie Ihren Kaffee wie auch immer Sie möchten. Durch den Handhebel regulieren Sie den Wasserfluss auf den Kaffeekuchen bis ein Druck von 9 bar erreicht ist. Wenn Sie einmal Ihr ideales Profil gefunden haben, können Sie es abspeichern und zukünftig per Knopfdruck automatisch erzeugen oder Sie fahren im manuellen Modus fort.

LEISTUNG - Neben der originalen Multi-Boiler-Technologie sorgt ein neuartiges Schweizer Präzisions-Flowmeter für genaueste automatische Dosierung. Eine eigene DC Mina App für Ihr Smartphone ermöglicht es Ihnen, Maschinenparameter übersichtlich einzustellen, zu überprüfen und zu speichern. Mina kann mit GCS, MCS und OCS betrieben werden.

UNENDLICHE VARIANTEN - Neben den matt-Versionen schwarz, weiss oder gelb gibt es unendlich viele Arten, Mina zu personalisieren. Viele Holz-, Metall- oder Glasarten sind verfügbar ebenso wie glänzende, transparente oder matte Versionen. Mina passt sich Ihrem Stil an.



MINA

| | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 385x385x410 mm |
| gewicht | 33 kg |
| wärmeleistung | 2850 W |
| anschlusswerte | 230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz |
| boiler kapazität | 3 l |
| volumen brühgruppe | 0,5 l |
| teewasserauslass | inklusive |
| festwasseranschluss | inklusive |

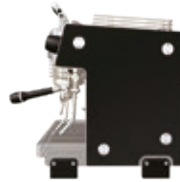
Optionen

- **GCS** (grinder-control-system) - In Verbindung mit einer dc one Mühle
- **MCS** (milk-control-system) - Ein spezieller MCS-Dampfarm wird benötigt



YELLOW

1-MC-MINA-1-YE-230



BLACKBOARD

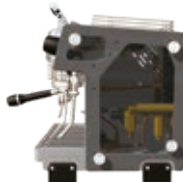
1-MC-MINA-1-C-230



WHITE

1-MC-MINA-1-W-230

Besondere Materialien



GLASS*

1-MC-MINA-1-GL-230



LIGHT OAK

1-MC-MINA-1-LO-230



VENICE WOOD

1-MC-MINA-1-VW-230



COFFEERAMA

1-MC-MINA-1-CRG-230



WOOD VENEER

1-MC-MINA-1-WV-230

* weitere Farben sowie Materialien sind auf Nachfrage erhältlich



HOME barista

HOME BARISTA 2.0 - die Studio hat sich zu einer brandneuen Version weiterentwickelt, der Studio Aqua. Diese ist mit einem Heißwasserauslauf ausgestattet, der die Möglichkeiten der anspruchsvollsten Home-Baristas erweitert. Mehr Kreativität und neue Funktionen für jede Kaffeecke. Prä-Infusion ist hier das Stichwort!

MEHR REZEPTE - Dank des neuen Heißwasserauslaufs erweitert die Studio Aqua die Möglichkeiten der Heimbaristas. So wird ein schneller Wechsel zwischen der Zubereitung von Kaffee- sowie Teespezialitäten möglich. Mehr Dampfvolumen wird durch den neuen größeren Boiler gewährleistet.

MEHR ALS DAS AUGE SIEHT - die Studio Aqua ist an das Festwassersystem angeschlossen und mit einem zusätzlichen Manometer, zur besseren Kontrolle der Druckverhältnisse, ausgestattet. Ihre Tropfschale kann ebenfalls wahlweise mit dem Ablaufsystem verbunden werden.

FARBEN - Wählen Sie Ihre Farbe. Auf Wunsch können alle RAL Farben realisiert werden.



| | TROPFSCHALE | MIT ABLAUF |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 321x434x400 mm | 321x434x400 mm |
| gewicht | 28 kg | 28 kg |
| wärmeleistung | 2770 W | 2770 W |
| anschlusswerte | 230/240 V 1 Ph - 50/60 Hz | 230/240 V 1 Ph - 50/60 Hz |
| boiler kapazität | 2,5 l | 2,5 l |
| volumen brühgruppe | 0,5 l | 0,5 l |
| festwasser | ja | ja |
| ablauf | nein | ja |
| timer | inklusive | inklusive |
| frontbeleuchtung | inklusive | inklusive |



DARK

1-MC-STUDIOAQ-1-D-230



WHITE

1-MC-STUDIOAQ-1-W-230



BLAZE RED

1-MC-STUDIOAQ-1-BR-230



MINT GREEN

1-MC-STUDIOAQ-1-MG-230



ICE BLUE

1-MC-STUDIOAQ-1-IB-230



MOON GREY

1-MC-STUDIOAQ-1-MY-230



NAVY BLUE

1-MC-STUDIOAQ-1-NB-230



STAINLESS STEEL

1-MC-STUDIOAQ-1-NX-230

* weitere Farben sowie Materialien sind auf Nachfrage erhältlich



SEI DER *barista*

STUDIO - die neue professionelle eingruppige Espressomaschine von Dalla Corte mit unserer patentierten Multi-Boiler-Technologie und neuartiger Rotationspumpe. Ein elegantes Design gepaart mit den besten professionellen Komponenten sind nur zwei Eigenschaften.

DISPLAY - Ein einfaches Display stellt sicher, dass alle Parameter unter Kontrolle sind. Stellen Sie Temperatur, Extraktionszeit oder bei einem Festwasseranschluss auch die Prä-Infusion ein, ganz intuitiv mit einem Dreh.

ELEGANZ - die Studio ist unsere kleinste Maschine und ideal um Zuhause, im Büro oder gar modular kombiniert in einem Restaurant für den perfekten Espresso zu sorgen. Sie ist sogar in der Lage mit Tank oder mit Festwasser betrieben zu werden.

FARBEN - Wählen Sie Ihre Farbe. Auf Wunsch können alle RAL Farben realisiert werden, um unsere Studio zu Ihrer zu machen.



STUDIO

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 321x390,4x400 mm |
| gewicht | 27,5 kg |
| wärmeleistung | 1970 W |
| anschlusswerte | 230/240 V 1 Ph - 50/60 Hz |
| boiler kapazität | 1,5 l |
| volumen brühgruppe | 0,5 l |
| wassertank | 4 l |
| festwasser | optional |
| timer | inklusive |
| frontbeleuchtung | inklusive |



DARK

1-MC-STUDIO-1-D-230



WHITE

1-MC-STUDIO-1-W-230



BLAZE RED

1-MC-STUDIO-1-BR-230



MINT GREEN

1-MC-STUDIO-1-MG-230



ICE BLUE

1-MC-STUDIO-1-IB-230



MOON GREY

1-MC-STUDIO-1-MY-230



NAVY BLUE

1-MC-STUDIO-1-NB-230



STAINLESS STEEL

1-MC-STUDIO-1-NX-230

* weitere Farben sowie Materialien sind auf Nachfrage erhältlich

dc

one



GENAUE VERMAHLUNG

*schnell, kühl,
jederzeit*

ON DEMAND - Die eigens entwickelten 65 mm Mahlscheiben garantieren einen extrem präzisen Schnitt. Vollautomatische Siebträgererkennung (single/double).

KONTROLLE - Exakt einstellbare Vermahlungszeiten bis zur 1/1000 sec für die bestmögliche Dosiergenauigkeit.

EXAKTHEIT - Elektronische Mahlgradverstellung und eine spezielle Aufhängung ermöglichen größtmögliche Parallelität der Mahlscheiben – Reduktion von Dosierschwankungen.

TEMPERATUR - Automatisches Kühlsystem durch Sensormessung an zwei Punkten schützt das Kaffeemehl und die Mahlscheiben vor Überhitzung.

TIME TO CONNECT - Bis zu drei DC ONE können mittels GCS gleichzeitig an eine XT angeschlossen werden, eine an EVO 2 und Mina.

FARBENFROH - Farben: Dynamic Black, Total Black, Dynamic White, Total White, Dynamic Dark, Total Dark, White Oak, Dark Walnut und weitere.



DC ONE

| | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 235x570x300 mm |
| mahlleistung | ca. 4 g/sek |
| trichtereinhalt | 1500 g |
| leistungsaufnahme | 500 w |
| anschlusswerte | 230/240 V, 115 V |
| umdrehungen/min. | 1350 (200V - 50Hz) u/min |
| mahlscheiben ø | 65 mm |
| gewicht | 12 kg |
| granulometry adjustment system (GAS) | inklusive |
| burr control system (BCS) | inklusive |



**DYNAMIC
RED**

1-GR-DC-ONE-2-DR-230



**TOTAL
RED**

1-GR-DC-ONE-2-TR-230



**DYNAMIC
GREY**

1-GR-DC-ONE-2-DG-230



**TOTAL
GREY**

1-GR-DC-ONE-2-TG-230



**DYNAMIC
BLACK**

1-GR-DC-ONE-2-DB-230



**TOTAL
BLACK**

1-GR-DC-ONE-2-Y-230



**DYNAMIC
WHITE**

1-GR-DC-ONE-2-W-230



**TOTAL
WHITE**

1-GR-DC-ONE-2-X-230



**DYNAMIC
DARK**

1-GR-DC-ONE-2-DD-230



**TOTAL
DARK**

1-GR-DC-ONE-2-TD-230



**WHITE
OAK**

1-GR-DC-ONE-2-WO-230



**DARK
WALNUT**

1-GR-DC-ONE-2-DN-230

dc

two



PERFEKTER SCHNITT

*auch wenn es
stürmisch wird*

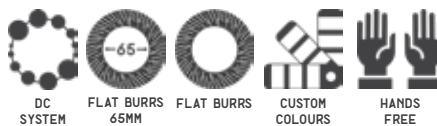
PERFEKTER SCHNITT - Die perfekte Extraktion beginnt mit dem perfekten Schnitt. Die exklusiven 65 mm Mahlscheiben, speziell für die Espressoermahlung entwickelt, garantieren eine konstante Partikelgrößenverteilung.

TEMPERATUR - Automatisches Kühlsystem und Sensormessung an zwei Punkten schützen das Kaffeemehl und die Mahlscheiben vor Überhitzung.

EXAKTHEIT - Elektronische Mahlgradverstellung und eine spezielle Aufhängung ermöglichen größtmögliche Parallelität der Mahlscheiben – Reduktion von Dosierschwankungen.

BEDIENBARKEIT - Unterschiedliche Parameter an beiden Mahlgruppen: die dc two kann unabhängig von den Mahlgruppen im manuellen oder angebundenem Modus angewendet werden (GCS, Grinder Control System).

FARBENFROH - Farben: Dynamic Black, Total Black, Dynamic White, Total White, Dynamic Dark, Total Dark, White Oak, Dark Walnut und weitere.



DC TWO

| | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 319x630x300 mm |
| mahlleistung | ca. 4 g/sek |
| trichterinhalt | 2x 1000 g |
| leistungsaufnahme | 500 w |
| anschlusswerte | 230/240 V, 115 V |
| umdrehungen/min. | 1350 (200V - 50Hz) u/min |
| mahlscheiben ø | 65 mm |
| gewicht | 21 kg |
| granulometry adjustment system (GAS) | inklusive |
| burr control system (BCS) | inklusive |



**DYNAMIC
RED**

1-GR-DC-TWO-2-DR-230



**TOTAL
RED**

1-GR-DC-TWO-2-TR-230



**DYNAMIC
GREY**

1-GR-DC-TWO-2-DG-230



**TOTAL
GREY**

1-GR-DC-TWO-2-TG-230



**DYNAMIC
BLACK**

1-GR-DC-TWO-2-DB-230



**TOTAL
BLACK**

1-GR-DC-TWO-2-Y-230



**DYNAMIC
WHITE**

1-GR-DC-TWO-2-W-230



**TOTAL
WHITE**

1-GR-DC-TWO-2-X-230



**DYNAMIC
DARK**

1-GR-DC-TWO-2-DD-230



**TOTAL
DARK**

1-GR-DC-TWO-2-TD-230



**WHITE
OAK**

1-GR-DC-TWO-2-WO-230



**DARK
WALNUT**

1-GR-DC-TWO-2-DN-230

max



MAX *klein, aber oho*

EINFACH - Automatische Erkennung von Einzel- und Doppeldosierungen. Präzise Mahlgrad- Einstellung in minimalen Schritten von 0,01 mm.

ANWENDERFREUNDLICH - Die Drehregler sorgen für eine präzise Einstellung der Mahldauer durch optische und akustische Signale.

LEISTUNG - Die 65 mm Mahlscheiben gewährleisten einen extrem akkuraten Schnitt. Die Dosierung der Mühle kann im programmierten oder im manuellen „Barista“ - Modus erfolgen.

KOMPAKT - Hervorragende Leistung auf kleinstem Raum: 160L x 510H x 250T.

INDIVIDUELL - Individualisieren Sie Ihre Max: neben den Standardfarben Gelb und Schwarz, kann die Mühle in jeder RAL-Farbe sowie einer Auswahl aus 300 verschiedenen Materialien individualisiert werden.



FLAT BURRS
65MM

FLAT BURRS

CUSTOM
COLOURS

CUSTOM
MATERIALS

HANDS
FREE

MAX

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 160 x 510 x 250 mm |
| mahlleistung | ca. 4 g/sek |
| trichtereinhalt | 600 g |
| leistungsaufnahme | 500 W |
| anschlusswerte | 230/240 V, 115 V |
| umdrehungen/min. | 1350 (200 V - 50 Hz) U/min |
| mahlscheiben ø | 65 mm |
| gewicht | 11 kg |



YELLOW

1-GR-MAX-2-YE-230



BLACKBOARD

1-GR-MAX-2-C-230



WHITE

1-GR-MAX-2-W-230



BLAZE RED

1-GR-MAX-2-BR-230



MINT GREEN

1-GR-MAX-2-MG-230



ICE BLUE

1-GR-MAX-2-IB-230



MOON GREY

1-GR-MAX-2-MY-230



NAVY BLUE

1-GR-MAX-2-NB-230

Besondere Materialien



GLASS*

1-GR-MAX-2-GL-230



LIGHT OAK

1-GR-MAX-2-LO-230



VENICE WOOD

1-GR-MAX-2-VW-230



COFFEERAMA

1-GR-MAX-2-CRG-230



WOOD VENEER

1-GR-MAX-2-WV-230

* weitere Farben sowie Materialien sind auf Nachfrage erhältlich

edge



EDGE *klein, aber fein*

CUTTING-EDGE - Die neue Edge on demand Mühle bietet höchste Effizienz bei kompakten Abmessungen. Die Edge ist damit die perfekte Kaffeemühle für Single Origins, Kaffeemischungen oder Orte mit wenig Platz.

STEADY LOCK SYSTEM - Ein wesentlicher Schritt für eine gute Extraktion ist das Finden des perfekten Mahlgrads. Das Steady-Lock-System gewährleistet einen konstanten Abstand zwischen den Mahlscheiben, sodass der Mahlgrad immer gleich bleibt.

KRISTALLKLAR - Klare Symbole mit einem Weiß-auf-Schwarz-Kontrast vereinfachen die Arbeit des Baristas und machen die Auswahl der Einstellungen schnell und einfach.



FLAT BURRS 65MM FLAT BURRS HANDS FREE

EDGE

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 164 x 467 x 251 mm |
| mahlleistung | ca. 3 g/sek |
| trichtereinhalt | 600 g |
| leistungsaufnahme | 400 W |
| anschlusswerte | 230/240 V, 115 V |
| umdrehungen/min. | 1480 (200 V - 50 Hz) U/min |
| mahlscheiben ø | 65 mm |
| gewicht | 10 kg |
| mahlgrad einstellung | stufenlos |
| dosiereinstellung | digital |
| benutzeroberfläche | touch |



BLACK

1-GR-EDGE-2-N-230

KLASSENBESTER *null Kompromisse*

DAS DC SYSTEM - Das DC System ist darauf ausgelegt, aus vielen Variablen beherrschbare Konstanten zu machen. Das macht die Qualität Ihres Kaffees unanfällig für Zufälle!

GCS, GRINDER CONTROL SYSTEM - Durch unser patentiertes Grinder Control System sind Espressomaschine und -mühle stets über ein serielles Kabel miteinander verbunden. Dank der automatischen Nachjustierung des Mahlgrades wird eine konstante Produktqualität gewährleistet. Weicht die durchschnittliche Extraktionszeit von der definierten ab, passt die Mühle vollautomatisch den Mahlgrad zur Kompensierung an. Vorteile: Konstante Extraktion - Tasse für Tasse.

MCS, MILK CONTROL SYSTEM - Das Milk Control System ist ein speziell designter Dampfarm, der zur automatischen Erzeugung von dichtem und cremigem Milchschaum entwickelt wurde. Das perfekte Aufschäumen jeder Art von Milch wird durch das einzigartige Dampfarm-Design und durch unser, auf eine gewünschte Temperatur, programmierbares System ermöglicht.

OCS, ONLINE CONTROL SYSTEM - Das Online Control System ist eine spezifische Software, die die Fernsteuerung und -visualisierung aller Parameter ermöglicht. Alle erforderlichen Daten sind ständig online über ein Mobilgerät abrufbar und digital verwendbar.
Vorteile: technische und qualitative Kontrolle sind unabhängig von Zeit und Raum.



ACCESSOIRES

dc lever
schwarz 54.3mm mit logo



dc nano duschsieb
b-mc-0039a



dc keepcup



puq press Q2 - auto tamper
schwarz / weiss 54mm



dc 58mm kit



dc abschlagkasten



dc reinigungstuch



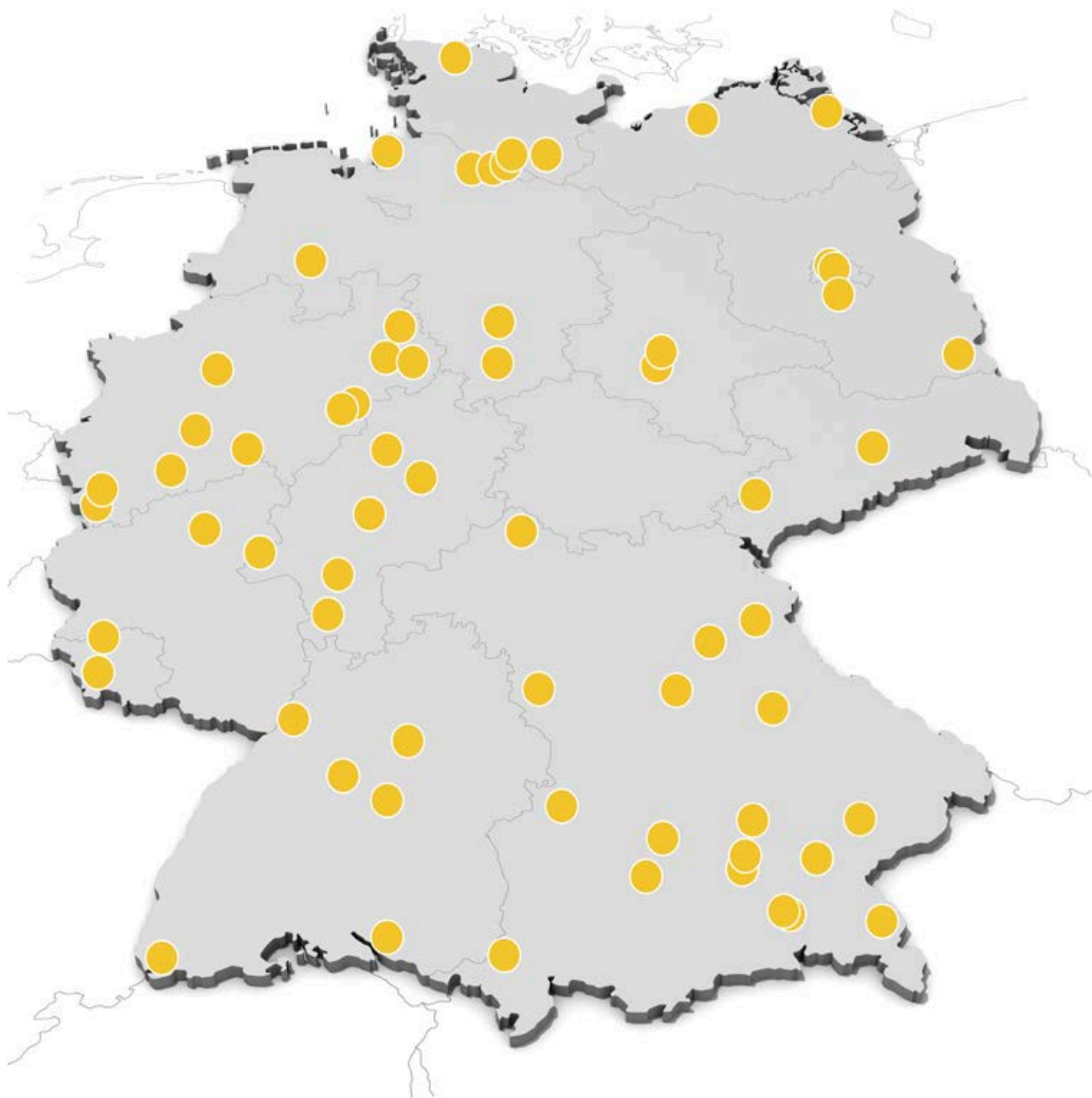
dc tampingmatte



dc design tamper
aluminium 54 mm



DALLA CORTE SERVICEPARTNER



WEITERE INFORMATIONEN - www.dalla-corte.de/partner

DALLA CORTE ANSPRECHPARTNER



Söntke Visser

Geschäftsführer

Dalla Corte Deutschland GmbH
Borsteler Chaussee 11
22453 Hamburg

Tel: +49 (0)40 / 59 35 45 39

Fax: +49 (0)40 / 49 21 96 55

Mobil: +49 (0)170 / 77 66 3 44

Mail: sv@dalla-corte.de



Martin Gwiazda

After Sales

Dalla Corte Deutschland GmbH
Borsteler Chaussee 11
22453 Hamburg

Tel: +49 (0)40 / 59 35 45 39

Fax: +49 (0)40 / 49 21 96 55

Mobil: +49 (0)151 / 5 5151 78

Mail: mg@dalla-corte.de



Frederik Breyne

Administration

Dalla Corte Deutschland GmbH
Borsteler Chaussee 11
22453 Hamburg

Tel: +49 (0)40 / 59 35 45 39

Fax: +49 (0)40 / 49 21 96 55

Mobil: +49 (0)173 / 13 16 1 57

Mail: fb@dalla-corte.de

DALLA CORTE DEUTSCHLAND GMBH
BORSTELER CHAUSSEE 11
22453 HAMBURG

Tel.: +49 (0)40 59 35 45 39
Fax.: +49 (0)40 55 62 11 50

kontakt@dalla-corte.de
www.dalla-corte.de



DALLA
CORTE
DEUTSCHLAND