

DALLA CORTE I C O N



2 ГРУППЫ

Также доступна версия 220 В

1-MC-ICON-2-DB-400	динамичный черный
1-MC-ICON-2-DW-400	динамичный белый
1-MC-ICON-2-DR-400	динамичный красный
1-MC-ICON-2-DG-400	динамичный серый
1-MC-ICON-2-BN-400	черный грецкий орех
1-MC-ICON-2-TMB-400	абсолютный матовый черный
1-MC-ICON-2-WO-400	белый дуб

3 ГРУППЫ

Также доступна версия 220 В

1-MC-ICON-3-DB-400	динамичный черный
1-MC-ICON-3-DW-400	динамичный белый
1-MC-ICON-3-DR-400	динамичный красный
1-MC-ICON-3-DG-400	динамичный серый
1-MC-ICON-3-BN-400	черный грецкий орех
1-MC-ICON-3-TMB-400	абсолютный матовый черный
1-MC-ICON-3-WO-400	белый дуб

ОПЦИИ

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

MCS - система контроля взбивания молока

A-MC-5104	система контроля взбивания молока
-----------	-----------------------------------

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



регулируемые
ножки

MCS x2

системы DC

мультибойлер

cool touch
(опционально)

без
свинца

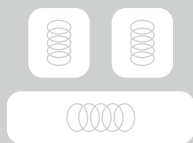
энерго-
сбережение

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.

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.

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. Оптимальное решение для сетей 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 x 510 x 525 мм	940 x 510 x 525 мм
вес	85 кг	95 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