

DALLA CORTE

mina



1 ГРУППА

1-MC-MINA-1-YE-230	желтый
1-MC-MINA-1-C-230	грифельная доска
1-MC-MINA-1-W-230	белый
1-MC-MINA-1-GL-230*	стеклянные панели
1-MC-MINA-1-WV-230*	деревянный шпон
1-MC-MINA-1-DO-230*	дуб темный шоколад
1-MC-MINA-1-LO-230*	светлый дуб
1-MC-MINA-1-VW-230*	венцианское дерево
1-MC-MINA-1-CRG-230*	кофейный бриз
1-MC-MINA-1-Z-230*	голубой лес
1-MC-MINA-1-Z-230*	зеленый лес

ОПЦИИ

B-MC-2060	паровик COOL TOUCH
-----------	--------------------

MCS - система контроля взбивания молока

K-MC-2002	система контроля взбивания молока
-----------	-----------------------------------



СИСТЕМЫ DC



МУЛЬТИБОЙЛЕР



КОНТРОЛЬ ПОТОКА



ПРИЛОЖЕНИЕ MINA



НАБОР БАРИСТА



БЕЗ СВИНЦА



ЭНЕРГО СБЕРЕЖЕНИЕ



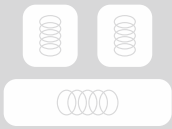
ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦВЕТ МАТЕРИАЛ



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.



ПРИЛОЖЕНИЕ MINA



С помощью приложения DC Mina (доступно в App Store и Google Play) вы сможете создавать новые профили заваривания, сохранять их в своей личной коллекции и управлять всеми параметрами кофемашины. Полный контроль в Ваших руках.

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 стей 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).

КОНТРОЛЬ ПОТОКА



Благодаря этой эксклюзивной, запатентованной технологии вы можете контролировать количество воды, протекающей через кофейную таблетку на протяжении всего процесса экстракции, особенно на этапе предварительного смачивания. Профилируя поток, вы можете влиять на кислотность, сладость, плотность и терпкость напитка с помощью ручного рычага у каждой группы.



БЕЗ СВИНЦА

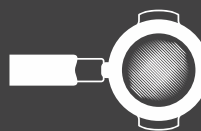
Мы придерживаемся американских правил FDA (Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов) более строгих, чем европейские Dalla Corte первый производитель, который не использует свинец: мы применяем специальный латунный сплав, который улучшает производительность машин и не выделяет тяжелые металлы в воду. Потому что забота о клиентах - наша приоритетная задача.

НАБОР БАРИСТА



Презентационный набор для бариста. Включает в себя:

- две эспрессо чашки,
- две чайные чашки,
- фартук,
- питчер на 650 мл.



ПОРТОФИЛЬТР 54/58 ММ

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 58 мм. 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	1 ГРУППА
размеры (Ш x В x Г)	385 мм x 385 мм x 410 мм
вес	33 кг
потребляемая мощность	2,8 кВт
подключение к сети	220/230 В 1 LNPE, 50/60 Гц
объем парового бойлера	3.0 л
объем бойлера на группы	0,5 л