

dalla corte - espresso coffee systems



proof of taste[☉]

Il nostro obiettivo è di rendere realtà la possibilità di ottenere “il caffè perfetto”, per ogni operatore del settore, in modo semplice e con la migliore qualità possibile. Per questo motivo, nel creare i nostri prodotti mettiamo in pratica l’esperienza accumulata in più di 40 anni di attività, unita alla continua ricerca di nuove ed efficienti tecnologie e allo studio degli sviluppi del settore del caffè.

Solamente le tecnologie più avanzate trovano spazio nei nostri prodotti,

tecnologie che non necessariamente seguono le tendenze in atto nel settore, ma che spesso le determinano. Assicuriamo una ricerca e analisi ben definite con lo scopo di creare prodotti innovativi che permettano all’operatore finale di ottenere sistemi di lavoro facili e intuitivi.

Ogni soluzione viene rigorosamente esaminata e solo quella che riteniamo più idonea viene trasformata in realtà. In questo modo raggiungiamo il miglior risultato e garantiamo il “proof of taste”.

Our goal is to help everyone to turn their individual concepts of the perfect coffee into reality, in simplest and best possible way. That’s why we bring our many years of experience into play and pay close attention to any developments in the coffee sector.

But we don’t just follow any old trend. Only the most appropriate technology finds its way into our products. In order to ensure the ongoing deve-

lopment of our technology, we adopt an uncompromising and scientific approach. This means that we analyse in detail which innovations are most relevant to the user, enabling a straightforward and intuitive way of working. Only then we develop an appropriate solution. This way, we don’t just achieve the best possible outcome, but also the pleasure that we call ‘proof of taste’.

03 introduzione

03 introduction

05 dalla corte

05 dalla corte

08 tecnologia di base

08 basic technology

10 dc system

10 dc system

14 dc pro

14 dc pro

22 dc evolution

22 dc evolution

30 dc mini+supermini

30 dc mini+supermini

34 dc one

34 dc one

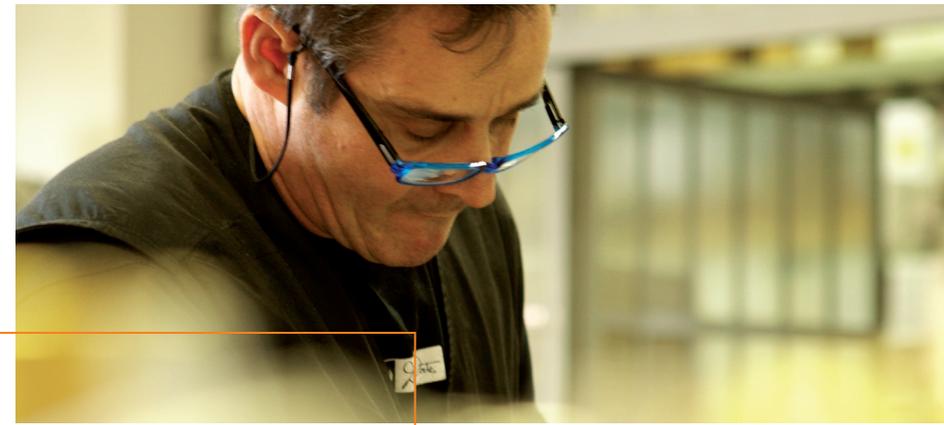
40 dc II

40 dc II



dalla corte s.r.l. - milano

dalla corte s.r.l. - milan



Tutto è iniziato con lo sviluppo della tecnologia “multi-boiler” (gruppi indipendenti) da parte di Bruno e Paolo Dalla Corte nel 2001. Cuore di tutte le nostre macchine espresso semi-automatiche, questa tecnologia garantisce, tra l’altro, un controllo di temperatura accurato e costante con una precisione di 1/10 C°.

La tecnologia multi-boiler offre varie opportunità al barista: tutti i parametri della macchina possono essere con-

figurati individualmente e permettono un controllo completo sull’estrazione dell’espresso perfetto – tazza dopo tazza.

Dalla Corte è riuscita, in breve tempo, a diventare un leader dal punto di vista dell’innovazione in tutto il settore, determinando costantemente nuovi standard per il mercato internazionale delle macchine espresso semi-automatiche.

It all began with the development of our ‘multi-boiler technology’ by Bruno and Paolo Dalla Corte in 2001. Lying at the heart of all our semi-automatic espresso machines, this technology ensures, among other things, exact and consistent temperature control accurate to within 1/10 C°.

This multi-boiler technology opens up diverse opportunities for the professional barista. All parameters can be configured individually and offer com-

plete control over the desired, perfect espresso – cup by cup.

Dalla Corte has in the shortest space of time, succeeded in becoming a driver of innovation for an entire sector, permanently setting new standards for semi-automatic espresso machines in the global marketplace.

For Dalla Corte, this all plays a part in the optimal enjoyment of espresso.

42 anni di esperienza – storia di dalla corte

42 years of experience – dalla corte history

1959

Bruno Dalla Corte partecipa allo sviluppo del leggendario sistema E61.
Bruno Dalla Corte attends the development of the legendary system E61.

1969

Bruno Dalla Corte sviluppa il sistema di scambiatore di vapore per la macchina espresso chiamato “Spaziale”.
Bruno Dalla Corte develops the steam exchange heating system for the espresso coffee machine called “Spaziale”.

2001

Il padre, assieme al figlio Paolo Dalla Corte, sviluppa la rivoluzionaria Serie Evolution e viene fondata la ditta “Dalla Corte S.r.l.”.
Father and son Paolo Dalla Corte develop the revolutionary Series Evolution and found “Dalla Corte S.r.l.”.

2003

Nasce la prima versione dell'OCS - sistema di controllo on-line.
The first version of the OCS - Online Control System is ready.

2004

Inizio delle attività di vendita internazionale che promuovono il concetto di „Proof of Taste“.
Start of international sales activities promoting the “Proof of Taste” concept.



2005

Introduzione del GCS - sistema di controllo del macinacaffè - il macinacaffè viene controllato in maniera automatica dalla macchina.

Introduction of the GCS - Grinder Control System - the full automatically controlled grinder through the espresso machine.

2008

L'epoca del „Proof of Taste“ inizia in più di 40 paesi nel mondo.

The era of „Proof of Taste“ arrives in over 40 countries worldwide.

2009

La serie dc pro definisce nuovi standard nel mondo delle macchine per il caffè espresso semi-automatiche.

The dc pro defines a new standard in the world of semi-automatic espresso-machines.

2011

Con il nuovo macinacaffè on demand dc one, Dalla Corte stabilisce nuovi standard nel settore del macinacaffè.

With the new grind-on-demand grinder dc one Dalla Corte sets new standards in the field of grinding.

2012

Le tre nuove colorazioni conferiscono alla dc pro e al dc one un aspetto unico e migliorano la qualità della loro superficie.

The facelift of dc pro and dc one leads to 3 different and very unique appearances and to an improved quality of surface.

tecnologia di base
una base, tante possibilità
basic technology
the basis of all possibilities



Al centro di ogni macchina per il caffè espresso Dalla Corte, c'è la tecnologia a gruppi indipendenti originale di Dalla Corte, una caldaia con l'unità di erogazione incorporata che garantisce il controllo diretto della temperatura di estrazione. Il funzionamento unico nel suo genere - le unità di erogazione funzionano indipendentemente dalla caldaia acqua calda a vapore tramite il DTCS (Direct Temperature Control System - sistema di controllo diretto della temperatura) - è stato brevettato, rimanendo quindi senza pari.

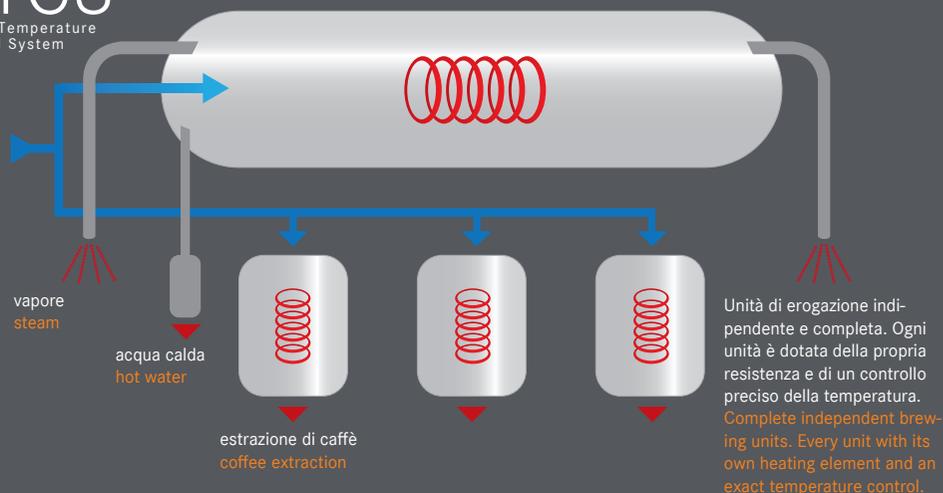
Il DTCS è un sistema di controllo elettronico della temperatura che assicura la stabilità della stessa in ogni gruppo di erogazione - con una precisione di 0,1°C. La temperatura è misurata da un sensore estremamente preciso, immerso all'interno dell'acqua di ogni gruppo. I livelli di temperatura rimangono stabili e possono essere regolati immediatamente grazie all'interazione tra il circuito di alimentazione d'acqua dolce e la resistenza presente in ogni unità. I parametri di ogni unità di erogazione possono essere regolati e utilizzati indipendentemente l'uno dall'altro.

At the heart of each Dalla Corte espresso-machine is the Dalla Corte's original multi-boiler technology, an integrated boiler and brewing units guaranteeing the direct control of extraction temperature. Its unique way of functioning - the brewing units that work independently of the boiler with the DTCS (Direct Temperature Control System) - is patented and therefore unparalleled.

DTCS means: an electronic temperature control system that ensures the temperature stability of each brewing

unit - accurate to 0.1 degree. The temperature is measured through a highly precise sensor which is immersed in the water of each brewing unit. Temperature levels remain stable and are immediately adjustable thanks to the interplay between the fresh water supply and the heated coil inside each unit.

The parameters of each brewing unit can be set and run independently from one another.



La seconda caratteristica fondamentale di ogni macchina espresso dc è il DCS (Digital Control System), cioè il sistema di controllo digitale. Permette una programmazione digitale semplice e intuitiva, estremamente precisa e il controllo di tutti i relativi parametri. Tutte le regolazioni dei singoli gruppi e della caldaia acqua calda a vapore possono essere modificate e visualizzate su uno schermo multifunzione (dc pro) o tramite un palmare (Evolution).

The fundamental second feature of every dc espresso machine is the DCS - Digital Control System. It enables absolutely precise digital programming and control of all relevant parameters simply and intuitively. All settings of the single groups and of the boiler can be entered and visualized via a multifunctional screen (dc pro) or a palm device (Evolution).

sistema di risparmio energetico

energy saving system

È la conseguenza logica del sistema di unità di erogazione a caldaie completamente indipendenti, che permette di evitare che l'energia e il calore si disperdano nei raccordi. L'energia viene utilizzata solamente nelle aree della macchina che sono in funzione in un determinato momento. Inoltre Dalla Corte ha chiesto a IMQ, l'istituto riconosciuto a livello internazionale per la certificazione dei prodotti in termini di qualità e sicurezza, di

sviluppare un processo di test neutrale. Le nostre macchine a due, tre e quattro gruppi della serie Evolution sono state quindi esaminate in condizioni specifiche durante un periodo di funzionamento di 24 ore in stand-by. Con tali risultati, forniamo il primo studio vero e proprio sull'uso efficiente dell'energia nel settore, lanciando così una sfida ai nostri concorrenti per modalità sempre migliori di utilizzo dell'energia.

This is the logical consequence arising from completely independent brewing units and boilers. No energy or heat whatsoever is lost through connecting pipes. Energy is only used in those areas of the machine that are in use at that precise moment. Furthermore the internationally renowned institute for product certification in the areas of quality and safety IMQ was commissioned by Dalla Corte to develop a neutral test process.

Our two-, three- and four-group machines of the Evolution-series were tested under specific conditions during a 24-hour-stand-by-operation period. With these results, we provide the first true study for energy efficiency in the industry and thus challenge the competition to increasingly better use of energy.

ogni macchina dalla corte è all'origine
di un sistema

every dalla corte machine is the
start of a system



dc system.



caratteristiche del sistema

Il dc system offre la possibilità di ottenere caffè la cui qualità è mantenuta costante e sotto controllo, grazie alle tre caratteristiche del sistema che possono essere combinate con la tecnologia di base delle serie dc pro e Evolution.

system features

The dc system gives you the possibility to maintain the quality of your coffee offerings constant and controlled, thanks to the three system features that can be combined with the basic technology of the dc pro and the Evolution.



GCS - Grinder Control System - sistema di controllo del macinacaffè: con il nostro sistema di controllo del macinacaffè brevettato, la macchina e il macinacaffè sono connessi in maniera permanente tramite un cavo seriale. Questa connessione garantisce una qualità costante del prodotto grazie alla regolazione automatica delle macine. Infatti, se il tempo di estrazione medio varia rispetto al tempo programmato, la macchina aggiusterà automaticamente le macine per ottenere sempre i parametri di estrazione preimpostati. Il beneficio è la costanza tazza dopo tazza.

GCS - Grinder Control System: Through our patented Grinder Control System the machine and grinder are permanently connected via a serial cable, guaranteeing in this way constant product quality thanks to the automatic adjustment of the grinding burrs. If the average extraction time varies from the required time set, the machine will automatically adjust the grinder burrs to compensate. Benefits: consistency cup by cup.



OCS - Online Control System - sistema di controllo on-line: il sistema di controllo on-line è un software speciale che permette di controllare e visualizzare a distanza tutti i parametri regolati tramite il DCS. Ogni dato necessario per garantire un controllo efficiente è disponibile in maniera continuativa e può essere visualizzato digitalmente, direttamente sulla macchina oppure on-line, tramite qualsiasi apparecchiatura mobile. Il vantaggio è che il controllo tecnico e finanziario avviene indipendentemente da spazio e tempo.

OCS - Online Control System: The Online Control System is a special software that allows to control and visualize remotely all the parameters set via the DCS. All data required for an efficient control process are continuously available and digitally usable, directly at the machine or online, via any mobile device. Benefits: technical and financial control become independent of time and space.



MCS - Milk Control System - sistema di controllo del latte: Il sistema di controllo del latte è una lancia speciale che abbiamo progettato per creare automaticamente una schiuma di latte densa e cremosa, in maniera costante. Una schiuma perfetta per ogni tipo di latte diventa possibile grazie al design originale Dalla Corte e al sistema programmabile che può essere regolato su qualsiasi temperatura richiesta.

MCS - Milk Control System: The Milk Control System is a special foam wand that we designed to automatically create constant, dense and creamy milk foam. The perfect froth for each type of milk is made possible thanks to the unique Dalla Corte design and to our programmable system which can be set to every desired temperature.



tecnologia modulare

Il sistema dc è una tecnologia modulare che può essere adattata alle caratteristiche di lavoro e alle esigenze specifiche dei clienti.

modular technology

The dc system is a real modular technology that can be adapted according to the characteristics of your business and to the customers' specific needs.

le vostre necessità your needs

Elevata usabilità in termini di utilizzo e manutenzione
High usability in terms of usage and maintenance

Adattamento della temperatura di estrazione al vostro caffè
Adapt the brewing temperature to your coffee

Basso consumo di energia
Low energy consumption

Attrezzatura affidabile
Reliable equipment

Caffè dalla qualità alta e costante
Constant high quality coffee

Offerta di più di un tipo di caffè
Offer more than one type of coffee

Riproducibilità della qualità anche nel caso di elevata rotazione del personale
Reproducibility of quality even with a high turnover

Controllo a distanza sulla qualità del caffè
Remote control over the coffee quality



le nostre proposte our proposals

Design ergonomico e costruzione semplice
Ergonomic design and simple construction

Tecnologia a gruppi indipendenti e DTCS
Multi-boiler technology and DTCS

Basso consumo dovuto alla tecnologia (certificato da IMQ)
Low consumption due to technology (certified by IMQ)

Materiali di alta qualità
High quality materials

Sistema di controllo del macinacaffè e sistema di controllo del latte
Grinder Control System and Milk Control System

Sistema di controllo del macinacaffè fino a 3 macinacaffè con dc pro
Grinder Control System up to 3 grinders with dc pro

Sistema di controllo del macinacaffè e sistema di controllo del latte
Grinder Control System and Milk Control System

Sistema di controllo on-line
Online Control System



dc system.

un buon progetto nasce da un'ottima
comprensione
to design something extraordinary,
you have to understand it



dalla corte dc pro



la vostra scelta³ your choice³

L'idea alla base della dc pro è semplice e al tempo stesso impegnativa: creare una macchina professionale in grado di estrarre un ottimo caffè in modo continuo e ripetibile, e nello stesso tempo facile da usare per ogni utente.

Forma e funzionalità: questi sono i due concetti alla base della progettazione della macchina. La forma permette agli utenti (barista, tecnico, dipendente) di lavorare intuitivamente con una macchina „intelligente“, cioè in grado di facilitare il loro lavoro. La funzionalità rende la qualità una realtà: la costanza tazza dopo tazza viene garantita sia dalla tecnologia di base, sia dalle possibilità offerte dal dc system. Inoltre forma e funzionalità sono racchiuse in una cover bella e funzionale, fatta di materiali resistenti di alta qualità, che danno alla macchina un aspetto elegante e unico.

La possibile scelta fra tre colori (Classic Aluminium, Dynamic White e Industrial Titanium) amplia ancora di più la versatilità della serie dc pro anche in termini di aspetto, tenendo in considerazione le preferenze e le necessità di ogni cliente.

The vision at the basis of the dc pro was simple but challenging: create a professional machine able to extract good coffee in a constant way and at the same time easy to use for each of its users.

Form and function: these are the concepts on which this machine was designed. The form allows users (baristas, technicians, employees etc.) to work intuitively and to feel like they are operating with a “clever” equipment, that can really facilitate their job. The function makes quality a reality: consistency cup by cup is ensured both with the basic technology and the possibility that the dc system has to offer. Furthermore form and function are encased in a beautiful and functional cover, made of high quality and resistant materials that gives to the machine a unique elegant look.

The chance to choose between three colors (Classic Aluminium, Dynamic White and Industrial Titanium) expands the possibilities of adaptation of the dc pro also in terms of appearance according to the preferences and necessities of each customer.



colori standard
Colori personalizzati su richiesta

standard colours
Customized colours upon request





classic aluminium



industrial titanium



nero
black



bianco
white



acciaio
stainless steel



dc pro - un modo di lavorare intuitivo

dc pro - striking intuitive working

- 1 Design ergonomico - permette di creare la schiuma di latte con un solo mezzo giro del quadrante.
Ergonomic design - enables creation of milk foam with a half-twist of the dial.
- 2 Acqua calda - 2 regolazioni di dosaggio diverse (per caffè all'americana e tè).
Hot water - 2 different dispenser settings (e.g. for Americanos and teas).
- 3 Consistenza perfetta della crema di latte - grazie a una lancia a vapore con 3 fori.
Perfect milk foam consistency - thanks to a 3-hole tip steam wand.
- 4 Per un'estrazione perfetta - diametro del portafiltro: 54mm.
For a perfect extraction - diameter of portafilter: 54mm.
- 5 Design ergonomico - il portafiltro rimane orizzontale quando posto sulla superficie di lavoro per pressare il caffè.
Ergonomic design - the portafilter remains horizontal when placed on a work surface resulting in even tamping.
- 5 Speciale design del beccuccio - beccuccio equilibrato per l'estrazione, all'interno del quale non rimangono tracce di caffè.
Special spout design - balanced spout for coffee extraction that does not keep coffee traces inside.
- 6 Efficienza energetica - ogni unità di erogazione può essere accesa o spenta indipendentemente dalle altre.
Energy-efficiency - each brewing unit can be turned on or off independently.





- 7 Schermo multi-funzionale con tasti di controllo – garantisce una programmazione semplice e facile da eseguire, visualizzando tutte le funzioni della macchina.

Multi-functional display with control buttons – simple, easy to use programming and complete overview of all machine functions and settings.

- 7 Grinder Control System (GCS) – il grado di macinatura e la dosatura è regolato ed adattato automaticamente grazie alla programmazione sul pannello multifunzionale.

Grinder Control System (GCS) - the degree of grinding and dosing are automatically regulated and adjusted, programming via the multi-functional panel.

- 8 Efficienza energetica – lo scaldacanze può essere acceso o spento.

Energy-efficiency - cup heater can be turned on or off.

- 9 Design ergonomico – i gruppi completamente visibili, ribassati, permettono di fissare il portafiltro facilmente con una pressione molto ridotta, senza sollecitazioni sui giunti.

Ergonomic design – completely visible, low-lying group heads allow the portafilter to be attached easily with very little pressure exerted on the joints.

- 10 Milk Control System (MCS) – erogazione di una perfetta schiuma di latte con la pressione di un tasto.

Milk Control System (MCS) - perfect milk foam at the touch of a button.

- 11 Assemblaggio intuitivo – la macchina può essere aperta rapidamente rimuovendo solamente 4 viti per facilitare la manutenzione.

Simple construction - the machine can be opened up easily by removing just 4 screws to facilitate maintenance.

- 12 Ciclo di pulizia automatico – premendo questo tasto per 5 secondi, è possibile selezionare uno dei gruppi o la caldaia acqua calda a vapore e le operazioni di pulizia vengono svolte in automatico.

Automatic cleaning - push this button for 5 seconds, select one of the groups or the boiler and the auto-cleaning cycle starts.



dati tecnici

technical data

2 gruppen 2 gruppi erogatori

	dimensioni (l x h x p)	(mm)	730x525x510
	dimensions (w x h x d)	(inches)	28,7x20,7x20
	dimensioni versione alta (l x h x t)	(mm)	730x540x510
	dimensions high version (w x h x d)	(inches)	28,7x21,3x20
	peso	(kg)	74
	weight	(lbs)	163,1
	consumo di energia (24h-stand-by)	(kw)	7,9
	power consumption (24h-stand-by)	(kw)	7,9
	potenza massima	(kw)	4,3
	max power	(kw)	4,3
	carico connesso		230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N-50/60 Hz
	connected load		230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N-50/60 Hz
	capacità della caldaia	(l)	7,5
	boiler capacity	(l)	7,5
	capacità dei gruppi indipendenti	(l)	0,5
	capacity of group heads	(l)	0,5
	serielle schnittstelle serial connection		RS 232/485
	sistema a bassa potenza low power system (LPS)		incluso included
	timer timer		incluso included
	retroilluminazione rear-lightning		incluso included

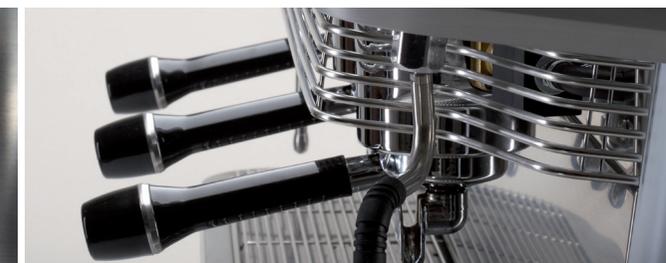
opzioni

MCS sistema di controllo del latte	è necessaria una lancia a vapore supplementare
GCS sistema di controllo del macinacaffè	è necessario un DC II o dc one
OCS sistema di controllo on-line	sono necessari un pc e un cavo di collegamento
Opzione multigrinder	per la connessione di 2 o 3 grinder dc one

options

milk control system (MCS)	you need an additional steam wand
grinder control system (GCS)	you need a dc II or a dc one grinder
online control system (OCS)	you need a pc and a connection cable
multigrinder kit	for the connection of 2 or 3 dc one grinders





3 gruppen 3 gruppi erogatori

dc pro	dimensioni (l x h x p)	(mm)	940x525x510
	dimensions (w x h x d)	(inches)	37x20,7x20
	dimensioni versione alta (l x h x t)	(mm)	940x540x510
	dimensions high version (w x h x d)	(inches)	37x21,3x20
	peso	(kg)	88
	weight	(lbs)	194
	consumo di energia (24h-stand-by)	(kw)	11,3
	power consumption (24h-stand-by)	(kw)	11,3
	potenza massima	(kw)	5,1
	max power	(kw)	5,1
	carico connesso		230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N-50/60 Hz
	connected load		230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N-50/60 Hz
	capacità della caldaia	(l)	13
	boiler capacity	(l)	13
	capacità dei gruppi indipendenti	(l)	0,5
	capacity of group heads	(l)	0,5
	serielle schnittstelle serial connection		RS 232/485
	sistema a bassa potenza low power system (LPS)		incluso included
	timer timer		incluso included
	retroilluminazione rear-lightning		incluso included

opzioni

MCS sistema di controllo del latte	è necessaria una lancia a vapore supplementare
GCS sistema di controllo del macinacaffè	è necessario un DC II o dc one
OCS sistema di controllo on-line	sono necessari un pc e un cavo di collegamento
Opzione multigrinder	per la connessione di 2 o 3 grinder dc one

options

milk control system (MCS)	you need an additional steam wand
grinder control system (GCS)	you need a dc II or a dc one grinder
online control system (OCS)	you need a pc and a connection cable
multigrinder kit	for the connection of 2 or 3 dc one grinders





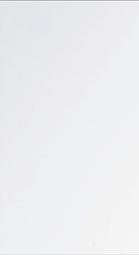
dc system.

il nostro modello classico – evolution
our classic model – the evolution



dalla corte evolution

 Evolution



Evolution

Control panel buttons:

- Top row: Coffee cup icon, Coffee cup icon, Asterisk icon
- Bottom row: Coffee cup icon, Coffee cup icon, ON/OFF

Control panel buttons and indicators:

- Red indicator light (L)
- Red indicator light (C)
- Water icon button
- Red indicator light (S)
- Red indicator light (S)

Control panel buttons:

- Top row: Coffee cup icon, Coffee cup icon, Coffee cup icon
- Bottom row: Coffee cup icon, Coffee cup icon, Coffee cup icon



il nostro modello classico – evolution our classic model – the evolution

La serie Evolution rappresenta un classico. È il nostro primo modello ed è la prima macchina con la tecnologia a gruppi indipendenti originale brevettata. Dal 2001 ha avuto uno sviluppo rapido divenendo un riferimento per tutto il settore delle macchine per espresso, dando risultati affidabili ai massimi livelli – tazza dopo tazza.

È per questo motivo che la serie Evolution rimane ancora oggi un riferimento come standard di qualità dal punto di vista dell'alta tecnologia, della grande affidabilità e dell'usabilità intuitiva.

The Evolution is our first and classic model and the first machine with our original and patented multi-boiler technology. It has developed rapidly since 2001 to become a benchmark for the whole industry, providing reliable results at the highest level – cup by cup.

For this reason, the Evolution is today still setting standards in: high technology quality, extreme reliability and intuitive usability.



evolution – i numeri di soluzioni semplici

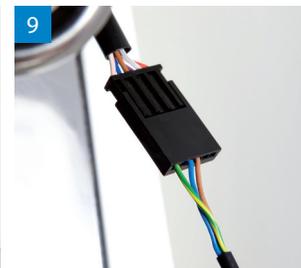
evolution – the number of simple solutions

- 1 Efficienza energetica - ogni unità di erogazione può essere accesa o spenta indipendentemente dalle altre.
Energy-efficiency - each brewing unit can be turned on or off independently.
- 2 Design ergonomico - permette di creare la schiuma di latte con un solo mezzo giro del quadrante.
Ergonomic design - enables creation of milk foam with a half-twist of the dial.
- 3 Acqua calda - 2 regolazioni di dosaggio diverse (per caffè all'americana e tè).
Hot water - 2 different dispenser settings (e.g. for Americanos and teas).
- 4 Consistenza perfetta della crema di latte - grazie ad una lancia a vapore con 3 fori.
Perfect milk foam consistency - thanks to a 3-hole tip steam wand.
- 5 Per un'estrazione perfetta - diametro del portafiltro: 54mm.
For a perfect extraction - diameter of portafilter: 54mm.
- 5 Speciale design del beccuccio - beccuccio equilibrato per l'estrazione, all'interno del quale non rimangono tracce di caffè.
Special spout design - balanced spout for coffee extraction that does not keep coffee traces inside.





- ⑥ Online Control System (OCS) - controllo in remoto di tutte le funzioni della macchina, ovunque e in qualunque momento.
Online Control System (OCS) - controls all machine functionality remotely, regardless of time and location.
- ⑦ Grinder Control System (GCS) - il grado di macinatura e la dosatura si regolano e adattano automaticamente.
Grinder Control System (GCS) - the degree of grinding is automatically regulated and adjusted.
- ⑧ Efficienza energetica - lo scaldatasse può essere acceso o spento.
Energy-efficiency - cup heater can be turned on or off.
- ⑨ Collegamento di serie con palmare - tutti i parametri della macchina possono essere programmati e regolati con un palmare esterno - da richiedere alla prima fornitura.
Serial palm-pad connection - all machine parameters can be programmed and adjusted through an external palm-pad.
- ⑩ Milk Control System (MCS) - erogazione di una perfetta schiuma di latte con la pressione di un tasto.
Milk Control System (MCS) - perfect milk foam at the touch of a button.
- ⑪ Assemblaggio intuitivo - la macchina può essere aperta rapidamente rimuovendo solamente 4 viti per facilitare la manutenzione.
Simple construction - the machine can be opened up easily by removing just 4 screws to facilitate maintenance.



dati tecnici

technical data



Evolution

		2 gruppi erogatori 2 groups	3 gruppi erogatori 3 groups	4 gruppi erogatori 4 groups
dimensioni (l x h x p)	(mm)	730x510x560	940x510x560	1150x510x560
dimensions (w x h x d)	(inches)	28,7x20x21,6	37x20x21,6	45,3x20x21,6
dimensioni (versione alta)	(mm)	730x575x570	940x575x570	-
dimensions (high version)	(inches)	28,7x22,6x21,6	37x22,6x21,6	-
peso	(kg)	67	83	100
weight	(lbs)	148	183	222
consumo di energia (24h-stand-by)*	(kw)	7,9	11,3	13,0
power consumption (24h-stand-by)*	(kw)	7,9	11,3	13,0
potenza massima*	(kw)	4,3	5,1	6,0
max power*	(kw)	4,3	5,1	6,0
carico connesso		230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N - 50/60 Hz	230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N - 50/60 Hz	230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N - 50/60 Hz
connected load		230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N - 50/60 Hz	230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N - 50/60 Hz	230 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3N - 50/60 Hz
capacità della caldaia	(l)	7,5	13	13
boiler capacity	(l)	7,5	13	13
capacità dei gruppi indipendenti	(l)	0,5	0,5	0,5
capacity of group heads	(l)	0,5	0,5	0,5
collegamento seriale RS 232		per GCS, OCS, Cashsystem	per GCS, OCS, Cashsystem	per GCS, OCS, Cashsystem
serial connection RS 232		for GCS, OCS, Cashsystem	for GCS, OCS, Cashsystem	for GCS, OCS, Cashsystem



colori (Colori personalizzati su richiesta)
colours (Customized colours upon request)



nero
black



bianco
white



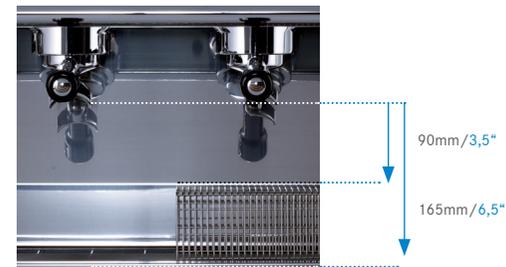
rosso
red



alluminio (metallizzato)
aluminium (metallic)

opzioni options

MCS sistema di controllo del latte	è necessaria una lancia a vapore supplementare
GCS sistema di controllo del macinacaffè	è necessario un DC II o dc one
OCS sistema di controllo on-line	sono necessari un pc e un cavo di collegamento
PDA esterno	
milk-control-system	you need an additional steam wand
grinder-control-system	you need a dc II or a dc one grinder
online-control-system	you need a pc and a connection cable
external palm pad	



versione alta

La versione alta delle nostre macchine espresso è stata studiata appositamente per il settore „cup to go“ . Si differenzia dalle versioni standard solo per la distanza tra la griglia appoggia tazze ed il beccuccio di erogazione del caffè. Una griglia per tazze standard viene fornita in dotazione.

high version

The high version of our espresso machine has been studied especially for the „cup to go“ sector. It differs from the standard version for the distance between the grill where the cups are placed and the spout of the portafilter. A standard grill is supplied with the machine.





piccola, ma con risultati perfetti
our two smallest



dalla corte mini + super mini

mini

Progettata principalmente per abitazioni e uffici, la macchina Mini possiede la stessa base delle nostre macchine professionali: la tecnologia a gruppi indipendenti. L'unità di erogazione è separata dalla caldaia acqua calda a vapore principale ed è la stessa usata per le macchine Evolution e dc pro. Il serba-

toio d'acqua da 3 litri rende la macchina adattabile e autonoma dalla fonte di acqua. Inoltre la Mini offre la possibilità di scoprire il pieno potenziale di una miscela per espresso: la temperatura di erogazione può essere regolata su qualsiasi valore. Lasciate quindi che il proof of taste entri a casa vostra!



mini

Designed for houses and offices, the Mini has the same basis as our professional machines: the multi boiler technology. The brewing unit is separated from the boiler and is the same as used for the Evolution and the dc pro. The 3 litres water tank makes the machine adaptable and autonomous

from water supply. Furthermore the Mini offers the possibility to discover the full potential of an espresso blend: the brewing temperature can be regulated to whatever degree you like. So let the proof of taste begin also at your house.

Evolution

mini mini

dimensioni (l x h x p)	(mm)	260x390x375
dimensions (w x h x d)	(inches)	9,65x15,1x14,8
peso	(kg)	22
weight	(lbs)	48.5
carico connesso		230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz
connected load		230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz
capacità della caldaia	(l)	1,5
boiler capacity	(l)	1,5
capacità del gruppo indipendente	(l)	0,5
capacity group heads	(l)	0,5
serbatoio d'acqua	(l)	3
water tank	(l)	3

super mini

Progettata per piccoli ristoranti, la macchina Super Mini possiede la stessa base delle nostre macchine professionali: la tecnologia a gruppi indipendenti. L'unità di erogazione è separata dalla acqua calda a vapore principale ed è la stessa usata per le macchine Evolution e dc pro. Il collegamento fisso dell'acqua garantisce una funzionalità continua e l'erogatore

dell'acqua calda con la caldaia da 3,5 litri permette alla macchina di lavorare come una „macchina da espresso tradizionale“. Inoltre la Super Mini offre la possibilità di scoprire il pieno potenziale di una miscela per espresso: la temperatura di erogazione può essere regolata su qualsiasi valore. Lasciate quindi che il proof of taste entri nel vostro quotidiano!



super mini

Designed for small restaurants and bakeries, the Super Mini has the same basis as our professional machines: the multi boiler technology. The brewing unit is separated from the boiler and is the same as used for the Evolution and the dc pro. The fixed water connection ensures constant functionality and the hot water dispenser together with the 3,5 litres

boiler make the machine work as a “traditional” espresso machine. Furthermore the Super Mini offers the possibility to discover the full potential of an espresso blend: the brewing temperature can be regulated to whatever degree you like. Enjoy to find out the sweet spots!

Evolution

super-mini super-mini

dimensioni (l x h x p)	(mm)	320x500x410
dimensions (w x h x d)	(inches)	12,4x19,7x16,3
peso	(kg)	33
weight	(lbs)	72.5
carico connesso		230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz
connected load		230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz
capacità della caldaia	(l)	3,5
boiler capacity	(l)	3,5
capacità del gruppo indipendente	(l)	0,5
capacity group heads	(l)	0,5
erogatore di acqua per tè		incluso
tea water dispenser		included
collegamento dell'acqua fisso		incluso
fixed water connection		included



dc system.



l'estrazione perfetta inizia con la macinatura
the perfect extraction starts with grinding



dalla corte dc one



dc one

grind on demand

part of:



dc system.

dc one - macinatura intelligente

dc one - intelligent grinding

Il dc one completa la filosofia Dalla Corte: ricercare soluzioni semplici in grado di offrire il miglior risultato possibile in tazza e di migliorare il lavoro del barista.

La macinatura del caffè è la prima operazione che il barista deve eseguire per ottenere un'estrusione perfetta. Per questo motivo il dc one è stato progettato specialmente per garantire un ottimo espresso. Il funzionamento semplice e intuitivo, le macine piane progettate espressamente per ottenere il „taglio“ perfetto del chicco, il riconoscimento automatico tra erogazione singola e doppia, lo schermo che facilita la definizione delle regolazioni e il sistema di raffreddamento che non permette al caffè macinato di scaldarsi sono le caratteristiche fondamentali che garantiscono una macinatura perfetta.

Il barista apprezzerà anche la funzione competition mode che rende le regolazioni di macinatura veloci e immediate, permettendo al barista di personalizzare la quantità di caffè macinato di volta in volta.

The dc one completes the Dalla Corte philosophy: aiming for the easiest solution able to offer the best possible result in the cup and able to improve the job of the barista.

As the grinder setting is the first step the barista has to take to obtain a perfect extraction, the dc one has been designed to ensure quality cup by cup, thanks to its unique features specially suited for the espresso preparation: The simple and intuitive functioning, the flat bars expressly designed to obtain the perfect “cut” of the bean, the automatic recognition between single and double shot, the display that facilitates the definition of the settings and the cooling system that does not allow any heating of the ground coffee are the basic features that guarantee a perfect grinding. The barista will also appreciate the competition mode: a setting that makes the grinding adjustments fast and immediate and allow the barista to customize the quantity of ground coffee.



dynamic white



classic aluminium



industrial titanium

è il momento di connettersi it's time to connect

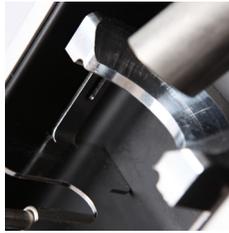
Che sia abbinato a una macchina Evolution o a una dc pro, il macinacaffè dc one si inserisce facilmente come componente modulare del dc system. È possibile collegare simultaneamente fino a tre macinacaffè alla serie dc pro attraverso il GCS. Questo permette l'utilizzo di tre diverse miscele di caffè il cui livello di qualità rimane costantemente alto.

Be it in combination with the Evolution or the dc pro: dc one blends in effortlessly as a component of the dc system. Up to three grinders can be connected to the dc pro simultaneously via the GCS. This facilitates the preparation of 3 different types of coffee on a constantly high quality level.



dc system.





Facile utilizzo – rilevamento completamente automatico dell'erogazione singola e doppia

Easy use - fully automatic detection of single and double shot

Beccuccio speciale – per dirigere il caffè in maniera precisa ed evitare perdite

Special spout - precisely directs coffee to avoid losses

Controllo della funzione e dello stato per tutti i parametri importanti

Control panel/display - function and status control for all important parameters

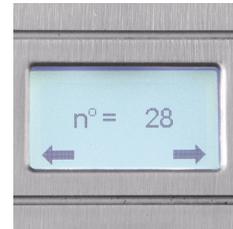
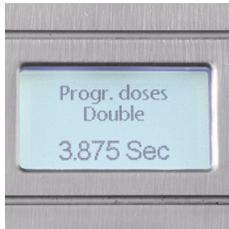


Precisione – precisione di 0,01mm nella regolazione della distanza tra le macine

Precision - 0.01mm graduation in the adjustment of the distance between burrs

Tempo esatto di macinatura - a tre cifre decimali

Exact grinding time - three digits after the decimal point



Punto di macinatura esatto - aggiustamento elettronico tramite lo schermo

Exact grinding point - electronic adjustment by using the control panel

Ciclo di pulizia – programma guidato per garantire la pulizia completa delle macine

Cleaning program: guided program ensures complete cleaning of the burrs



Competition mode – per permettere di scegliere a mano le dosi di caffè per ogni macinatura

Competition mode - allows manually to choose the dosis of coffee for each grinding

Sistema di controllo delle macine – allarme in caso di cambiamento della temperatura sulle macine

Burr control system - temperature controlled burr change warning

Macine speciali – progettate appositamente per la preparazione di espresso in collaborazione con Mahlkönig.

Special burrs - especially designed for the espresso preparation in collaboration with Mahlkönig.

Lavoro silenzioso – corpo in alluminio progettato appositamente per assorbire le vibrazioni

Silent working - aluminium frame is specially designed to absorb vibrations



Ventole di raffreddamento – per mantenere il motore alla temperatura corretta

Automatical cooling - a cooling system preserves roasted coffee and burrs from overheating



dati tecnici technical data

dimensioni (l x h x p)	(mm)	235x570x300
dimensions (w x h x d)	(inches)	9,1x22,4x10,2
capacità di macinatura	(g/sec)	ca. 4
grinding capacity	(g/sec)	approx. 4
capacità della tramoggia	(g)	1500
hopper capacity	(g)	1500
consumo di energia	(w)	500
power consumption	(w)	500
carico connesso	230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz	
connected load	230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz	
giri/minuto	(g/min)	1350 (200V - 50Hz)
rotations/minute	(rpm)	1350 (200V - 50Hz)
diametro macine	(mm)	64
grinding disc diameter	(mm)	64
peso	(kg)	12
weight	(lbs)	26,45
GAS (sistema di controllo della granulometria)		incluso
GAS (granulometry adjustment system)		included
BCS (sistema di controllo delle macine)		incluso
BCS (burr control system)		included

colori standard* (pannelli posteriore e laterali)

standard colours* (back- and side panels)



*Colori personalizzati su richiesta *Customized colours upon request



dc system.



macinatura perfetta con il doppio macinacaffè
perfect grinding with the GCS double grinder



dalla corte dc II





dc II grind-on-demand

dc II grind-on-demand

Il compatto e doppio macinacaffè dc II è il primo progettato da Dalla Corte in collaborazione con Mahlkönig. Le macine sono state studiate espressamente per la preparazione del caffè espresso, al fine di garantire i migliori risultati in tazza. Funziona perfettamente come macinacaffè non collegato alla macchina nella versione standard, ma anche come parte del dc system, quando collegato a una macchina Evolution o dc pro tramite il GCS - sistema di controllo del macinacaffè. Le due tramogge permettono di avere sempre pronte due miscele diverse impostate per l'uso e tutte le impostazioni possono essere programmate elettronicamente.

The compact dc II grind-on-demand double grinder is the first designed by Dalla Corte in collaboration with Mahlkönig. The burrs have been studied appositely for the espresso preparation, to guarantee the best results in the cup. It works excellently as a stand-alone grinder as well as a dc system grinder connected to an Evolution or to a dc pro espresso machine via the GCS - Grinder Control System. The two bean hoppers allow to have always two different coffees ready and perfectly set for use and all settings may be effected electronically.

colori* colours*



nero
black



bianco
white



rosso
red



alluminio (metallizzato)
aluminium (metallic)

*Colori personalizzati su richiesta *Customized colours upon request



dati tecnici technical data

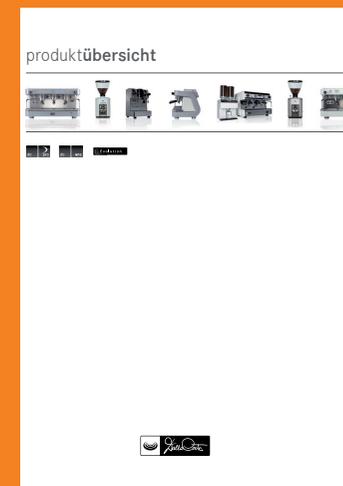
dimensioni (l x h x p)	(mm)	290x590x330
dimensions (w x h x d)	(inches)	11,4x23,2x13
capacità di macinatura	(g/sec)	ca. 4
grinding capacity	(g/sec)	approx. 4
capacità della tramoggia	(g)	1000 x 2
hopper capacity	(g)	1000 x 2
consumo di energia	(w)	500
power consumption	(w)	500
carico connesso	230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz	
connected load	230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz	
giri/minuto	(g/min)	1350 (200V - 50Hz)
rotations/minute	(rpm)	1350 (200V - 50Hz)
diametro macine	(mm)	64
grinding disc diameter	(mm)	64
peso	(kg)	22
weight	(lbs)	48,5

informazioni aggiuntive disponibili additional information available

catalogo dc system
dc system folder



catalogo dei prodotti
product overview



it's time to connect



dc system.

Dalla Corte S.r.l.

Via Zambelletti 10

20021 Baranzate (MI) / Italy

Tel.: +39.02.45 48 64 43

Fax: +39.02.39 32 14 40

info@dallacorte.com

www.dallacorte.com



www.dallacorte.com