

Dalla Corte Evolution





το κλασικό μοντέλο - η επανάσταση

Το μοντέλο Evolution παρέχει τέλεια αποτελέσματα, εκεί που απαιτείται υψηλής ποιότητας καφές. Με την δοκιμασμένη τεχνολογία των πολλαπλών boilers και όλα τα χαρακτηριστικά του συστήματος που διαθέτει, αναπτύχθηκε ραγδαία από το 2001 για να καταστεί σημείο αναφοράς για ολόκληρη την αγορά των παραδοσιακών επαγγελματικών μηχανών καφέ espresso. Ως εκ τούτου, παρέχει αξιόπιστα αποτελέσματα ανώτερου επιπέδου σε κάθε φλιτζάνι.

Με αυτά τα απλά αλλά ασυνήθιστα χαρακτηριστικά, η Evolution ακόμα και σήμερα θέτει πρότυπα -άλλος ένας λόγος για την Dalla Corte να μην αλλάξει το κλασικό της μοντέλο.

our classic model - **the evolution**

The Evolution provides perfect results wherever the highest quality coffee is required. With our proven multi-boiler-technology and all its available system features, it has developed rapidly since 2001 to become a benchmark for the whole sector. Therefore it provides reliable results at the highest level - cup by cup.

With these simple but unusual characteristics, the Evolution is today still setting standards -another reason for Dalla Corte not to change its classic model.

Τεχνολογία πολλαπλών boiler + χαρακτηριστικά του συστήματος

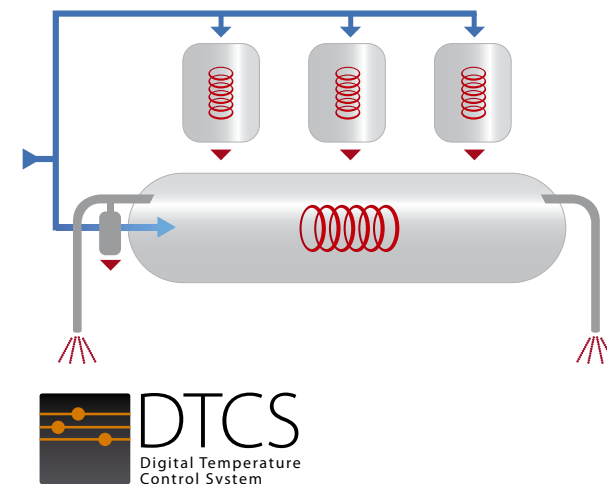
Στην καρδιά της κάθε μηχανής Dalla Corte φυσικά βρίσκεται η αυθεντική τεχνολογία των πολλαπλών boiler της Dalla Corte. Ο μοναδικός τρόπος λειτουργίας της - οι μονάδες παρασκευής καφέ (group) που λειτουργούν ανεξάρτητα από το boiler ζεστού νερού ατμού με το σύστημα άμεσου ελέγχου θερμοκρασίας DTCS - είναι κατοχυρωμένος με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας και συνεπώς, ασυναγώνιστος. Οι παράμετροι της κάθε μονάδας παρασκευής καφέ (group) μπορούν να ρυθμιστούν και να λειτουργούν ανεξάρτητα η μια από την άλλη.

Η τεχνολογία των πολλαπλών boiler σε συνδυασμό με τα καινοτόμα πρωτοποριακά χαρακτηριστικά του συστήματος, δημιουργεί εντελώς νέες δυνατότητες για την προετοιμασία των διαφορετικών ειδών καφέ, με βάση το espresso! Οι χρήστες μπορούν να κάνουν πραγματικότητα τη δική τους, μοναδική ιδέα του τέλει καφέ - με μια ημιαυτόματη μηχανή που χρησιμοποιείται σε όλο τον κόσμο.

multi-boiler-technology + system-features

At the heart of each Dalla Corte machine is naturally Dalla Corte's original multi-boiler-technology. 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 unrivalled. The parameters of each brewing unit can be set and run independently from one another.

This multi-boiler-technology, combined with Dalla Corte innovative system-features, opens up completely new possibilities for the preparation of espresso-based coffees! Users can turn their own individual, concepts of the perfect coffee into reality – with a semi-automatic machine that is universally usable.





Dalla Corte Digital Control System, enables the user to digitally program and visualize all relevant parameters of every group and boiling unit independently from one another.

Το σύστημα ψηφιακού ελέγχου (DCS) δίνει την δυνατότητα στον χρήστη να προγραμματίζει ψηφιακά και να βλέπει τις αλλαγές σε όλες τις σχετικές παραμέτρους του κάθε group και της κάθε μονάδας βρασμού ανεξάρτητα του ενός από το άλλο.

In addition, the DCS gives you full control over maintenance cycles and economic parameters.

In the Evolution-Series, this is achieved using an external handheld device.

Επιπροσθέτως, το DCS σας δίνει την δυνατότητα του πλήρη ελέγχου στους κύκλους συντήρησης και στις οικονομικές παραμέτρους.

Στην σειρά Evolution αυτό επιτυγχάνεται χρησιμοποιώντας ένα εξωτερικό χειριστήριο.



For the systemic gastronomic use, Dalla Corte has developed the Online Control System. All settings that are managed by the DCS, can now be controlled and displayed remotely thanks to the OCS. The Windows-based software used in the machine can be accessed via an integrated serial GSM modem or over the Internet.

Για τη συστηματική γαστρονομική χρήση των μηχανημάτων, αναπτύχθηκε το σύστημα απομακρυσμένης σύνδεσης για έλεγχο και ρύθμιση της μηχανής, OCS. Όλες οι ρυθμίσεις που διαχειρίζεται από το DCS, μπορούν πλέον να ελέγχονται και να εμφανίζονται στην οθόνη του υπολογιστή σας απομακρυσμένα χάρη στο OCS. Το βασισμένο στα Windows λειτουργικό που χρησιμοποιείται στην μηχανή είναι προσβάσιμο μέσω ενός ολοκληρωμένου σειριακού μόντεμ GSM ή μέσω internet.

If an error occurs within the system, and thus an alarm is triggered, this error can be analyzed online through the OCS-software.

Αν προκύψει κάποιο σφάλμα στο σύστημα και επομένως ενεργοποιηθεί ένας συναγερμός, αυτό το σφάλμα μπορεί να αναλυθεί online μέσω του λογισμικού του OCS.





The patented Grinder Control System solves one of the biggest challenges of working with a semi-automatic machine: guaranteed and consistent product quality through automatic adjustment of the grinder burrs. The machine and grinder are permanently connected via an electronic control link. If the average extraction time varies from the required time set, the grinder will automatically adjust the grinder burrs to compensate.

Το κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας σύστημα αλληλεπίδρασης και ελέγχου του μύλου άλεσης από την μηχανή, της Dalla Corte, (GCS) δίνει αποτελεσματικές απαντήσεις σε μια από τις μεγαλύτερες προκλήσεις που συναντά κανείς όταν δουλεύει με ημιαυτόματη μηχανή καφέ και αυτή δεν είναι άλλη από την εγγυημένη και σταθερή ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος μέσα από αυτόματες ρυθμίσεις των μαχαιριών του μύλου άλεσης καφέ. Η μηχανή και ο μύλος συνδέονται μόνιμα μέσω ενός συνδέσμου ηλεκτρονικού ελέγχου(link). Εάν ο μέσος χρόνος εκχύλισης του καφέ αποκλίνει από τον προρυθμισμένο απαιτούμενο χρόνο, ο μύλος θα ρυθμίσει αυτόματα τα μαχαίρια ώστε να το εξομαλύνει.

Οι δόσεις που αποκλίνουν από το προκαθορισμένο εύρος π.χ. όχι καλό πάτημα του καφέ με το πατητήρι / μικρή ποσότητα αλεσμένου καφέ στο κλείστρο, δεν λαμβάνονται υπόψη κατά την διαδικασία λήψης πληροφοριών για το αποτέλεσμα (feedback). Ο διπλός μύλος, DCII-GCS σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε σε συνεργασία με την γνωστή κατασκευάστρια εταιρία μύλων Mahkonig



Το σύστημα παρασκευής αφρογάλατος MCS (Milk Control System) δημιουργεί αυτόματα, πυκνό και κρεμώδες αφρόγαλα. Το τέλειο αφρόγαλα γίνεται δυνατό για κάθε τύπο γάλατος χάρη στον προγραμματιζόμενο σύστημα το οποίο μπορεί να ρυθμιστεί σε κάθε επιθυμητή θερμοκρασία.

The Milk Control System automatically creates constant, dense and creamy milk foam. The perfect froth for each type of milk is made possible thanks to programmable system which can be set to every desired temperature.

σειρά evolution - μια σειρά από απλές λύσεις

- 1 Ενεργειακή απόδοση - κάθε μονάδα παρασκευής καφέ (group) μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί αυτόνομα.

Energy-efficiency - each brewing unit can be turned on or off independently.



- 2 Εργονομικός σχεδιασμός - επιτρέπει την δημιουργία του αφρογάλατος με μισή στροφή του επιλογέα.

Ergonomic design - enables creation of milk foam with a half-twist of the dial.

- 3 Ζεστό νερό - 2 διαφορετικές ρυθμίσεις παροχής νερού (π.χ. για αμερικάνικο καφέ και τσάι).

Hot water - 2 different dispenser settings (e.g. for Americanos and teas).

- 4 Τέλεια συνεκτικότητα και υφή στο αφρόγαλα χάρη στο ακροφύσιο ατμού με τρεις οπές.

Perfect milk foam consistency thanks to a 3-hole tip steam wand.



- 5 Για τέλεια εκχύλιση του καφέ - κλείστρο διαμέτρου 54mm.

For a perfect extraction - diameter of porta filter: 54mm.



- 6 Σύστημα απομακρυσμένης σύνδεσης (OCS) - ελέγχει την λειτουργία όλης την μηχανής απομακρυσμένα ανεξαρτήτως χρόνου και σημείου εγκατάστασης της μηχανής.

Online Control System (OCS) - controls all machine functionality remotely, regardless of time and location.



evolution-series – the number of simple solutions



- 7 Σύστημα αλληλεπίδρασης της μηχανής με τον μύλο άλεσης (GCS) - ο βαθμός άλεσης ρυθμίζεται και προσαρμόζεται αυτόματα.

Grinder Control System (GCS) - the degree of grinding is automatically regulated and adjusted.



- 8 Ενεργειακή απόδοση - ο θερμαντήρας φλιτζανιών μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί.

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

- 9 Σύνδεση με σειριακό εξωτερικό χειριστήριο - όλες οι παράμετροι της μηχανής μπορούν να προγραμματιστούν και να τροποποιηθούν μέσω ενός εξωτερικού χειριστηρίου (palm pad).

Serial palm-pad connection - all machine parameters can be programmed and adjusted through an external palm-pad.



- 10 Σύστημα παρασκευής αφρογάλατος (MCS) - τέλειο αφρόγαλα με το πάτημα ενός πλήκτρου.

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



- 11 Απλή κατασκευή - η μηχανή μπορεί να ανοιχτεί εύκολα αφαιρώντας μόνο 4 βίδες.

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

χρώματα colours

■ μαύρο black
□ άσπρο white



Evolution

		2 γκρουπ 2 groups	3 γκρουπ 3 groups	4 γκρουπ 4 groups
διαστάσεις (μ x υ x β)	(mm)	730x510x550	940x510x550	1150x510x550
dimensions (l x h x d)	(mm)	730x510x550	940x510x550	1150x510x550
διαστάσεις (high version)	(mm)	730x575x550	940x575x550	
dimensions (high version)	(mm)	730x575x550	940x575x550	
βάρος	(kg)	67	89	103
weight	(kg)	67	89	103
ισχύς (24h-stand-by)*	(kw)	7,95	11,3	13,0
power (24h-stand-by)*	(kw)	7,95	11,3	13,0
ισχύς	(kw)	4,5	6,3	7,2
power	(kw)	4,5	6,3	7,2
τάση	(V)	400 Volt	400 Volt	400 Volt
connected load	(V)	400 Volt	400 Volt	400 Volt
χωρητικότητα boiler	(l)	7,5	13	13
boiler capacity	(l)	7,5	13	13
χωρητικότητα γκρουπ	(l)	0,5	0,5	0,5
capacity of group heads	(l)	0,5	0,5	0,5
σειριακές συνδέσεις RS 232		για GCS, OCS	για GCS, OCS	για GCS, OCS
serial connection RS 232		per GCS, OCS	per GCS, OCS	per GCS, OCS

προαιρετικά options

σύστημα παρασκευής αφρογάλατος MCS [milk-control-system](#)

σύστημα αλληλεπίδρασης της μηχανής με τον μύλο άλεσης GCS [grinder-control-system](#)

σύστημα απομακρυσμένης σύνδεσης OCS [online-control-system](#)

εξωτερικό χειριστήριο ψηφιακού προγραμματισμού παραμέτρων [external palm](#)

*πιστοποιημένο από IMQ (αριθ. πιστοποιητικού 055J00184)

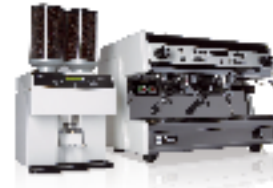
*proven by IMQ (certificate no. 055J00184)

technical data



GRINDER DC-II

δυνατότητα άλεσης	περίπου 2,8 - 3,8 g/sec
grinding capacity	approx. 2,8 - 3,8 g/sec
χωρητικότητα δοχείων κόκκων καφέ	2 x 800 g
hopper capacity	2 x 800 g
διαστάσεις, (μ x υ x β)	29 x 58 x 32,5 cm
dimensions (l x h x d)	29 x 58 x 32,5 cm
τάση	200-240 V
voltage	200-240 V
κατανάλωση ενέργειας	max. 550 W
power consumption	max. 550 W
στροφές / λεπτό	1480 rpm
rotations / minute	1480 rpm
μαχαίρια Ø	65 mm
grinding disc diameter	65 mm
καθαρό βάρος	20 kg
net weight	20 kg
χρώματα	λευκό, μαύρο
standard-painting	white, black



dcil gcs

Ο ειδικά σχεδιασμένος μύλος άλεσης on Demand εγγυάται σταθερή ποιότητα μέσω της πρώτης στη βιομηχανία μέθοδο παρακολούθησης και ελέγχου της άλεσης καφέ από την μηχανή. Αυτό είναι το πρώτο σύστημα στον κόσμο που δύναται να παράγει τέλεια εκχύλιση του espresso και γεύση χωρίς την ανθρώπινη παρέμβαση στις ρυθμίσεις του μύλου.

dcil gcs

Specially designed Grind on Demand Grinder guarantees consistent quality through an industry first monitoring method. This is the world's first system that can produce perfect espresso extraction and taste without human intervention of grinder settings.

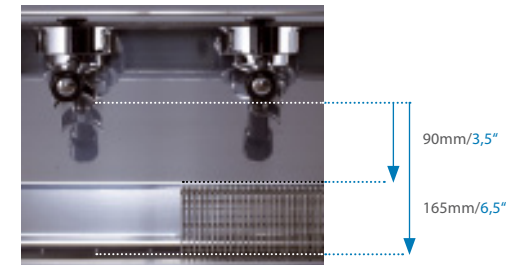


high version

Μέσα από την «τμηματική» κατασκευή των μηχανών, η Dalla Corte είναι σε θέση να προσφέρει μία έκδοση της Evolution με ψηλότερα τοποθετημένα τα group και με ελάχιστο επιπλέον κόστος. Αυτό το μοντέλο είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τις επιχειρήσεις καφεστίασης με έμφαση κυρίως στην παροχή takeaway και ροφημάτων με βάση το espresso που σερβίρονται σε ψηλότερα γυάλινα και take out ποτήρια.

high version

Through the modular construction of Dalla Corte machines the company is in a position to offer a slightly taller version of the Evolution with minimal additional expenditure. This model is particularly suited to catering outlets focussing mainly on providing takeaway items and espresso-based milk beverages with a need for taller take-out cups and glasses.





Evolution

		mini mini	super-mini super-mini
διαστάσεις (μ x υ x β)	(mm)	245x385x375	315x500x415
dimensions (l x h x d)	(mm)	245x385x375	315x500x415
βάρος	(kg)	22	33
weight	(kg)	22	33
τάση		200-240 Volt	200-240 Volt
connected load		200-240 Volt	200-240 Volt
χωρητικότητα boiler	(l)	1,5	3,5
boiler capacity	(l)	1,5	3,5
χωρητικότητα νερού γκρουπ	(l)	0,5	0,5
capacity group heads	(l)	0,5	0,5
παροχή ζεστού νερού			•
tea water dispenser			•
σύνδεση στο δίκτυο			•
fixed water connection			•
δεξαμενή νερού	(l)	3	
water tank	(l)	3	

mini και super mini

Μικρές, αλλά σχεδιασμένες τέλεια! Εξοπλισμένες με την ίδια τεχνολογία μονάδα εκχύλισης καφέ (group) με αυτή της σειράς Evolution και οι δύο μηχανές της Dalla Corte ενός group προσφέρουν άριστης ποιότητας espresso και είναι κατάλληλες για χρήση στο σπίτι, στο γραφείο και σε κάθε μικρή επιχείρηση. Το boiler ζεστού νερού και ατμού και η μονάδα εκχύλισης καφέ λειτουργούν εντελώς ανεξάρτητα, η θερμοκρασία εκχύλισης μπορεί να ρυθμιστεί στα επιθυμητά επίπεδα αναδεικνύοντας όλες τις δυνατότητες που έχει κάθε χαρμάνι καφέ.

mini and super mini

Small, but perfectly formed! Kitted out with the same brewing unit technology as the Evolution series multiple group machines, both our 'single group' machines offer perfect espresso quality for use in the home or office e.g. for any smaller catering outlets. The boiler and brewing unit work completely independently from one another and, in order to discover the full potential of an espresso blend, the brewing temperature can regulated to whatever desired degree.





ενεργειακή απόδοση από καρδίας

Οι κλιματολογικές αλλαγές και το ενεργειακό κόστος είναι δύο σύγχρονες έννοιες που συμπορεύονται. Γι' αυτό η κατανάλωση ρεύματος και οι εκπομπές CO2 διαδραματίζουν όλο και σημαντικότερο ρόλο στην αγορά των ηλεκτρικών συσκευών. Οι έλεγχοι ενεργειακής απόδοσης, που έχουν ήδη αποδειχθεί επιτυχείς για πολλές άλλες ηλεκτρικές συσκευές, τώρα καθιερώνουν σταθερά την Dalla Corte ως την εταιρία που θέτει τα στάνταρτ στη βιομηχανία της κατασκευής μηχανών espresso.

Στο διεθνούς φήμης ινστιτούτο για την πιστοποίηση των προϊόντων στους τομείς της ποιότητας και ασφάλειας IMQ ανατέθηκε από την Dalla Corte να αναπτύξει μια ουδέτερη, ανεξάρτητη διαδικασία έλεγχου. Αυτή η διαδικασία διασφαλίζει ότι από τώρα και στο εξής υπάρχει μεγαλύτερη διαφάνεια και συγκρισιμότητα στην αγορά. Οι μηχανές Dalla Corte δύο, τριών και τεσσάρων group της σειράς Evolution δοκιμάστηκαν σε συνθήκες 24 ώρης κατάστασης αναμονής. Αυτά τα αποτελέσματα, παρέχουν την πρώτη πραγματική σύγκριση για την ενεργειακή απόδοση στην βιομηχανία κατασκευής μηχανών καφέ espresso και επομένως ωθούν τον ανταγωνισμό σε όλο και καλύτερη χρήση της ενέργειας.

Το ίδιο ισχύει και για τα υλικά που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή των μηχανών Dalla Corte. Και πάλι, η Dalla Corte έχει κάνει αποστολή της να χρησιμοποιεί ανακυκλώσιμα και φιλικά προς το περιβάλλον υλικά.

energy efficiency from the heart

Climate change and energy costs go hand in hand. That's why power consumption and CO2 emissions play an increasingly important role in the purchase of electrical appliances. Energy efficiency tests, which have already proven successful for many other electrical appliances, now firmly establish Dalla Corte as setting the industry standard for espresso machines.

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. This test procedure ensures that from now on there is more transparency and comparability in the market. Dalla Corte Evolution-Series machines were tested under the conditions of a 24-hour-stand-by-operation period. These results, provide the first true comparison for energy efficiency in the industry and thus challenge the competition to increasingly better use of energy.

The same applies to the materials that we use for our machines. Again, Dalla Corte has made its mission to use recyclable and environmentally friendly materials.



Partner / Στοιχεία Συνεργάτη

GUS Espresso

Pytiousis 39 - 341 00 - Chalkis

Tel. (+30) 22210 28620

Mob. (+030) 694 5406029

Mob. (+030) 694 5203737

Site: www.gusespresso.gr

Email: contact@gusespresso.gr