

PRODUKT KATALOG 2019

DALLA
CORTE
DEUTSCHLAND

DALLA CORTE

Espresso Coffee Machines and Grinders

Inhalt

PROFESSIONAL

dc xt

dc pro

evo2

mina

HOME

studio

MUHLEN

dc one

dc two

max

PERFECT MOOSE

jack

greg

DALLA CORTE

accessoires

servicepartner

ansprechpartner



XTreme vielseitig



Temperature control



Weight control



Flow regulation



lead free



dc system

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.

XTREME TEMPERATURE - Die neue **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.

| | 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 | 0,5 l | 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 dc one Mühle
- **MCS** (milk-control-system) - Ein spezieller MCS-Dampfarm wird benötigt
- **OCS** (online-control-system) - In Verbindung mit einem LAN-Modul
- **Multigrinder Kit** - Anschluss von 2 dc one Mühlen möglich
- **Cool touch** - Dampfarme



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



TECH INNOVATION

Design Inspiration



STIL - Freude beginnt beim Design. Die Form ermöglicht es dem Nutzer intuitiv zu arbeiten. Die Funktionalität sorgt für das höchstmögliche Qualitätsniveau. Versionen: Alu White, Alu Black, Industrial Titanium, Dynamic White, Total White, Total Black.

EFFIZIENZ - Nie dagewesenes, attraktives Design. 54 mm-Siebträger für optimale Extraktion, ergonomische Griffe, bequemes und schnelles Milchaufschäumen. Ein halbautomatisches Reinigungsprogramm für Brühgruppen und Dampfboiler.

KONSISTENZ IN JEDER TASSE - Getrennte Brühgruppen und Dampfboiler durch unsere patentierte Multi-Boiler-Technologie. Einstellen der Brühtemperatur in präzisen 0,1 ° C - Schritten, verfügbar mit den Systemen GCS, MCS, OCS.

NACHHALTIGKEIT - Unabhängige Brühgruppen ermöglichen ein separates Abschalten unbenutzter Komponenten. 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 |
|--------------------------------------|-----------------------|----------------|
| dimensionen (l x h x t) | 730x525x510 mm | 940x525x510 mm |
| dimensionen hohe version (l x h x t) | 730x540x510 mm | 940x540x510 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 | 0,5 l | 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 dc one Mühle
- **MCS** (milk-control-system) - Ein spezieller MCS-Dampfarm wird benötigt
- **OCS** (online-control-system) - In Verbindung mit einem LAN-Modul



ALU WHITE

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-DC-PRO-2-B-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-DC-PRO-3-B-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-2-B-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-3-B-H-400 |



ALU BLACK

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-DC-PRO-2-N-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-DC-PRO-3-N-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-2-N-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-3-N-H-400 |



TITANIUM

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-DC-PRO-2-T-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-DC-PRO-3-T-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-2-T-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-3-T-H-400 |



DYNAMIC WHITE

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-DC-PRO-2-W-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-DC-PRO-3-W-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-2-W-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-3-W-H-400 |



TOTAL WHITE

| | |
|--------------------|------------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-DC-PRO-2-TW-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-DC-PRO-3-TW-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-2-TW-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-3-TW-H-400 |



TOTAL BLACK

| | |
|--------------------|------------------------|
| 2 gruppig | 1-MC-DC-PRO-2-TB-400 |
| 3 gruppig | 1-MC-DC-PRO-3-TB-400 |
| 2 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-2-TB-H-400 |
| 3 gr. hohe version | 1-MC-DC-PRO-3-TB-H-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.

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

BLACKBOARD EDITION - Gestalten Sie Ihre eigene Maschine und geben Sie ihr einen persönlichen Touch durch Beschriften und Bemalen mit Kreide.

| | 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 | 0,5 l | 0,5 l | 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



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 |



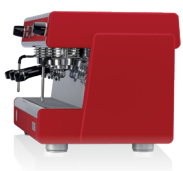
NEBULA BLACK

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 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

mina



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 bar aus beginnen.

INDIVIDUELL - Gestalten Sie Ihren Kaffee wie auch immer Sie möchten. Brühen Sie Ihren Lieblingskaffee durch manuelles Kontrollieren des Druckverlaufs. 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 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 - Verschiedene Stile für unterschiedliche Persönlichkeiten. 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 |
| 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 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



BLACK

1-MC-MINA-1-C-230



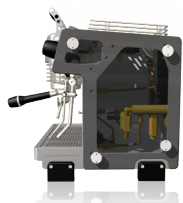
WHITE

1-MC-MINA-1-W-230



YELLOW

1-MC-MINA-1-YE-230



GLASS*

1-MC-MINA-1-GL-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 Prä-Infusion ein, ganz intuitiv mit einem Dreh.

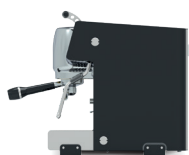
ELEGANZ - die Studio ist unsere kleinste Maschine und ideal um Zuhause, im Büro oder gar modular kombiniert in einem Restaurant für den perfekten Espresso zu sorgen. Sie ist sogar in der Lage mit Tank oder mit Festwasser betrieben zu werden.

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, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz |
| boiler kapazität | 1,5 l |
| volumen brühgruppe | 0,5 l |
| wassertank | 4 l |
| festwasser | ja |
| timer | inklusive |
| frontbeleuchtung | inklusive |

Optionen

· CT (cool touch) - Dampfplanze



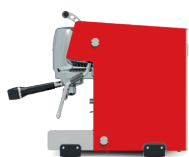
STEINGRAU

1-MC-STUDIO-1-D-230



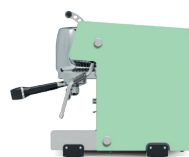
WEISS

1-MC-STUDIO-1-W-230



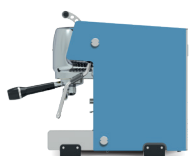
FLAMMENROT

1-MC-STUDIO-1-BR-230



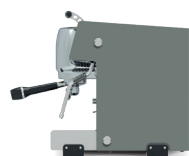
MINT

1-MC-STUDIO-1-MG-230



EISBLAU

1-MC-STUDIO-1-IB-230



MONDGRAU

1-MC-STUDIO-1-MY-230

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 DC PRO angeschlossen werden, eine an EVO 2 und Mina.

FARBENFROH - Farben: Alu black, Alu white, Sparkling Red, Quartz Grey, Dynamic White, Industrial Titanium, Total White, Total Black.

GRINDER DC ONE

| | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 235x570x300 mm |
| mahlleistung | ca. 4 g/sec |
| 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 |



**ALU
BLACK**

1-GR-DC-ONE-2-N-230



**QUARTZ
GREY**

1-GR-DC-ONE-2-Q-230



**INDUSTRIAL
TITANIUM**

1-GR-DC-ONE-2-T-230



**TOTAL
BLACK**

1-GR-DC-ONE-2-TB-230



**ALU
WHITE**

1-GR-DC-ONE-2-B-230



**SPARKLING
RED**

1-GR-DC-ONE-2-R-230



**DYNAMIC
WHITE**

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



**TOTAL
WHITE**

1-GR-DC-ONE-2-TW-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: Alu black, Alu white, Sparkling Red, Quartz Grey, Dynamic White, Industrial Titanium, Total White, Total Black.

GRINDER DC TWO

| | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 319x570x300 mm |
| mahlleistung | ca. 4 g/sec |
| 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 |



**ALU
BLACK**

1-GR-DC-TWO-2-N-230



**ALU
WHITE**

1-GR-DC-TWO-2-B-230



**QUARTZ
GREY**

1-GR-DC-TWO-2-Q-230



**SPARKLING
RED**

1-GR-DC-TWO-2-R-230



**INDUSTRIAL
TITANIUM**

1-GR-DC-TWO-2-T-230



**DYNAMIC
WHITE**

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



**TOTAL
BLACK**

1-GR-DC-TWO-2-TB-230



**TOTAL
WHITE**

1-GR-DC-TWO-2-TW-230

max



MAX
*klein,
aber oho*

max

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.

| GRINDER MAX | |
|-------------------------|----------------------------|
| dimensionen (l x h x t) | 160 x 510 x 250 mm |
| mahlleistung | ca. 4 g/sec |
| 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



GLASS*

1-GR-MAX-2-GL-230

*weitere Farben sowie Materialien sind auf Nachfrage erhältlich



Der Perfect Moose ist ein automatischer Milchaufschäumer, der busy Baristas und ungeübten Mitarbeitern zur Hand geht und mithilfe der smarten Pitcher und hinterlegten Schaumrezepturen, aus jeder Milch-Art den für Dich perfekten Milchschaum erzeugt.

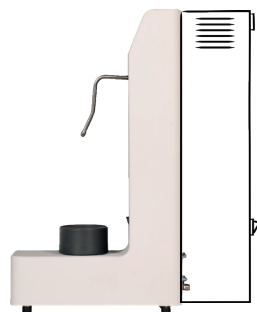
Jack ist mehr der Alleingänger und selbst mit einem Boiler ausgerüstet, wodurch er Deiner Espressomaschine nur zuarbeitet. Der unabhängige **Jack** kann überall platziert werden, fühlt sich aber in der Nähe eines Waschbeckens am wohlsten.

| PERFECT MOOSE JACK | |
|-------------------------|---|
| dimensionen (l x h x t) | 120 x 620 x 490 mm |
| leistungsaufnahme | 40 watt |
| leistung dampfboiler | 3400 watt |
| anschlusswerte | 230/240V, 50Hz |
| wasserabfluss | ja - kleine mengen kondenswasser |
| wasseranschluss | ja - 3/8 Zoll |
| accessoires | rfid pitcher 1x 50cl weiss, 1x 50cl schwarz, 1x 50cl grün |
| gewicht | 19,5 kg |
| farben | matt schwarz, matt weiss |



BLACK

AH-02PM-B



WHITE

AH-02-PM-W

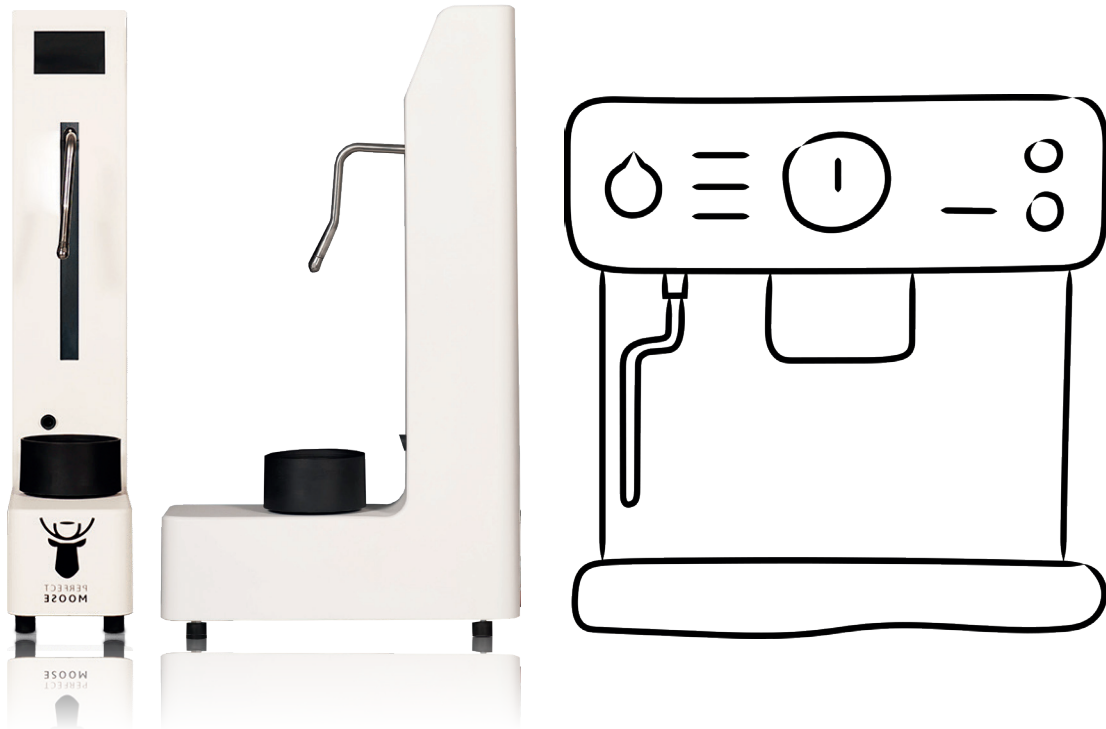


PERFECT MOOSE

www.perfectmoose.com | hello@perfectmoose.com

0032 52 49 90 79 | Vriesenrot 7 9200 Dendermonde Belgium

For your local sales partner, visit perfectmoose.com

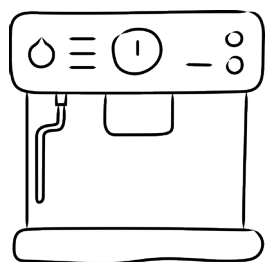


Der Perfect Moose ist ein automatischer Milchaufschäumer, der busy Baristas und ungeübten Mitarbeitern zur Hand geht und mithilfe der smarten Pitcher und hinterlegten Schaumrezepturen, aus jeder Milch-Art den für Dich perfekten Milchschaum erzeugt.

Der Perfect Moose **Greg** ist ein eher geselliger Milchaufschäumer, der gerne Hand in Hand mit Deiner Espressomaschine arbeitet.

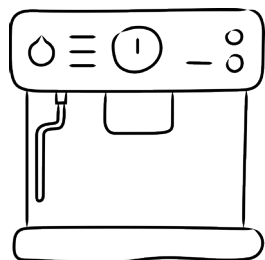
Die beiden werden ein richtig gutes Team, indem du **Greg** mit der Dampfdüse verbindest, so dass sie sich den Dampfboiler gemeinsam teilen.

| PERFECT MOOSE GREG | |
|-------------------------|---|
| dimensionen (l x h x t) | 120 x 620 x 350 mm |
| leistungsaufnahme | 40 watt |
| dampfboiler | benötigt Espressomaschine mit 1,3 -1,4bar (1,5 max) |
| anschlusswerte | 230/240V, 50Hz |
| wasserabfluss | ja - kleine mengen kondenswasser |
| wasseranschluss | wird nicht benötigt |
| accessoires | rfid pitcher 1x 50cl weiss, 1x 50cl schwarz, 1x 50cl grün |
| gewicht | 12,5 kg |
| farben | matt schwarz, matt weiss |



BLACK

AH-02PM-B



WHITE

AH-02-PM-W



PERFECT MOOSE

www.perfectmoose.com | hello@perfectmoose.com

0032 52 49 90 79 | Vriesenrot 7 9200 Dendermonde Belgium

Weitere Informationen unter perfectmoose.com

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 barista schürze
schwarz/gelb mit dc logo



dc design milchkanne
1000ml/700ml/400ml



dc reiniger
mühlenreiniger, reinigungstabletten



dc schlüsselband
schwarz/gelb mit dc logo



dc 58mm kit



dc abschlagkasten



dc reinigungstuch

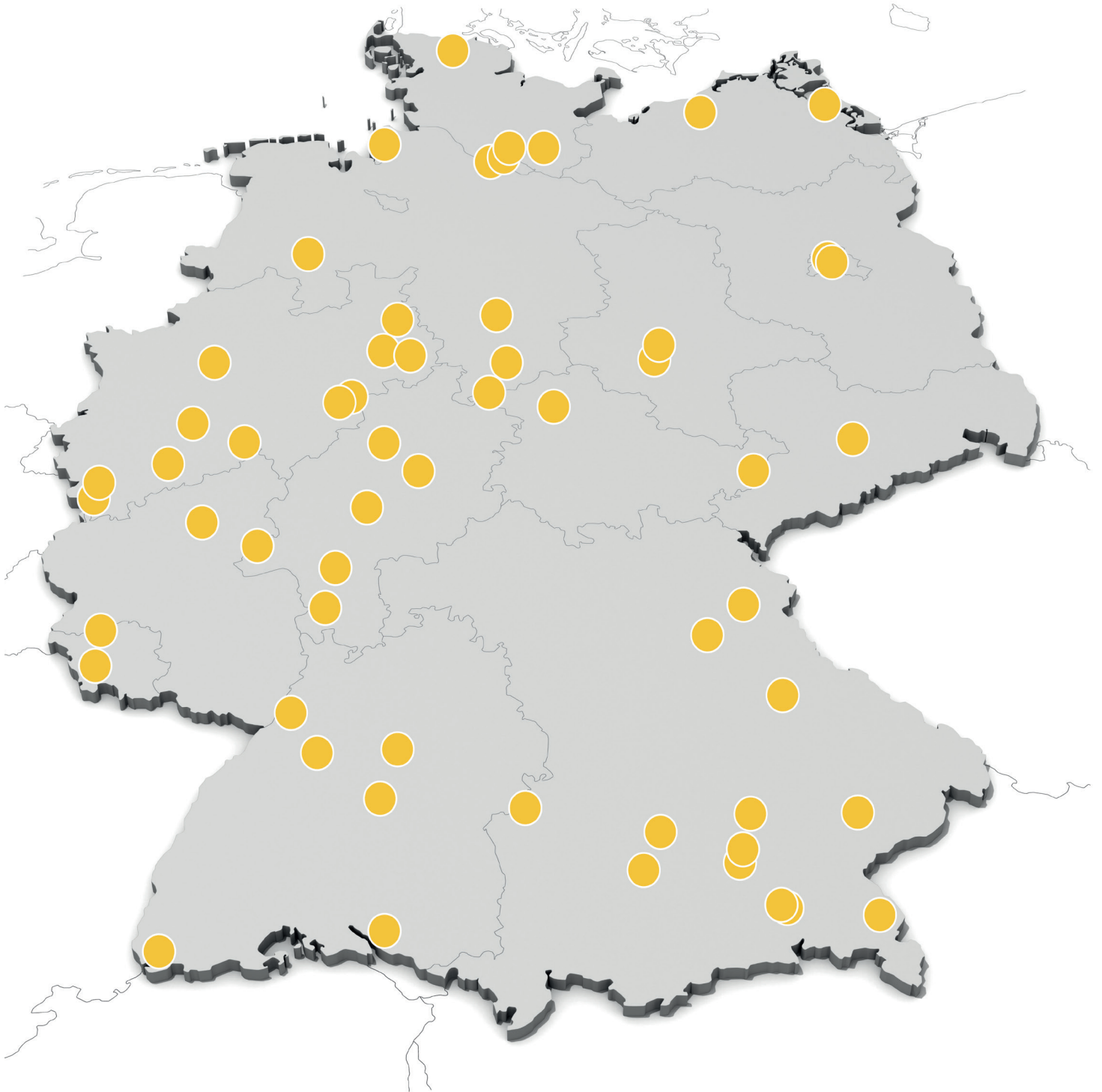


dc tampingmatte



dc design tamper
aluminium 54 mm







Söntke Visser

Geschäftsführer

Dalla Corte Deutschland GmbH
Lottestraße 55
22529 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 Manager

Dalla Corte Deutschland GmbH
Lottestraße 55
22529 Hamburg

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

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

Mobil: +49 (0)151/65 5151 78

Mail: mg@dalla-corte.de

DALLA CORTE DEUTSCHLAND GMBH
LOTTESTRASSE 55
22529 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