

# PRODUKT KATALOG

2021

**DALLA  
CORTE**  
DEUTSCHLAND

# DALLA CORTE

Espressomaschinen und Mühlen

## Inhalt

### PROFESSIONAL

---

dc xt barista

---

dc xt classic

---

evo2

### OFFICE / HOME

---

studio

### MUEHLEN

---

dc one

---

dc two

---

max

### DALLA CORTE

---

accessoires

---



# XTreme vielseitig

**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.



	2 GRUPPIG	3 GRUPPIG
dimensionen (b x h x t)	730x525x510 mm	940x525x510 mm
gewicht	74 kg	88 kg
leistungsaufnahme	4,5 kW	6,3 kW
anschlusswerte	400 V 3N	400 V 3N
boiler kapazität	7,5 l	13 l
volumen brühgruppen	2x 0,5 l	3x 0,5 l
serielle schnittstelle	RS 232/485	RS 232/485
timer	inklusive	inklusive
beleuchtete front- und rückseite	inklusive	inklusive

## Optionen

- GCS (grinder-control-system) - In Verbindung mit einer dc two oder bis zu drei dc one Mühlen
- MCS (milk-control-system) - Ein spezieller MCS-Dampfarm wird benötigt
- Cash System - Serielle Schnittstelle zur Anbindung von Schankanlagen und Kassensystemen
- Portafilter Kit - Sieb mit 58mm Durchmesser



### 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



# KLASSISCH *vielseitig*

**KONSISTENZ** - Die XT Classic bietet die Möglichkeit pro Brühgruppe bis zu sechs unterschiedliche Rezepte zu hinterlegen. Mit unserer patentierten Multiboiler-Technologie kann jede Brühgruppe auf 0,1°C präzise eingestellt werden.

**XTREME TEMPERATURE** - Die 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.

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

**STILVOLL**- Verschiedene Stile für unterschiedliche Persönlichkeiten. Neben den matt-Versionen schwarz oder weiss gibt es zwei Holzarten um die XT Classic zu personalisieren.



	2 GRUPPIG	3 GRUPPIG
dimensionen (b x h x t)	730x525x510 mm	940x525x510 mm
gewicht	74 kg	88 kg
leistungsaufnahme	4,5 kW	6,3 kW
anschlusswerte	400 V 3N	400 V 3N
boiler kapazität	7,5 l	13 l
volumen brühgruppen	2x 0,5 l	3x 0,5 l
serielle schnittstelle	RS 232/485	RS 232/485
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
- CT (Cold Touch) - isolierte Dampfarme mit Hitzeschutz
- Cash System - serielle Schnittstelle zur Anbindung von Schlananlagen oder Kassensystemen
- Portafilter Kit - Sieb mit 58 mm Durchmesser



### DYNAMIC WHITE

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-DW-400
- 3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-DW-400



### DYNAMIC DARK

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-DD-400
- 3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-DD-400



### TOTAL WHITE

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-TW-400
- 3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-TW-400



### TOTAL DARK

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-TD-400
- 3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-TD-400



### WHITE OAK

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-WO-400
- 3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-WO-400



### DARK WALNUT

- 2 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-2-DN-400
- 3 gruppig 1-MC-DCPROXT6T-3-DN-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.



	2 GRUPPIG	3 GRUPPIG
dimensionen (b x h x t)	730x510x525 mm	940x510x525 mm
dimensionen hohe version (l x h x t)	730x525x525 mm	940x525x525 mm
gewicht	67 kg	83 kg
leistungsaufnahme	4,3 kW	5,1 kW
anschlusswerte	400 Volt 3N	400 Volt 3N
boiler kapazität	7,5 l	13 l
volumen brühgruppen	2x 0,5 l	3x 0,5 l
serielle schnittstelle	RS 232/485	RS 232/485
timer	inklusive	inklusive
beleuchtete frontseite	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
- HV (hohe version) - Mehr Platz für Becher
- CT (Cold Touch) - isolierte Dampfarme mit Hitzeschutz



### ARCTIC WHITE

2 gruppig	1-MC-EVODUE-2-W-400
3 gruppig	1-MC-EVODUE-3-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
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
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
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
2 gr. hohe version	1-MC-EVODUE-2-BB-H-400
3 gr. hohe version	1-MC-EVODUE-3-BB-H-400



## 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 Pre-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 (b x h x t)	321x390,4x400 mm
gewicht	27,5 kg
leistungsaufnahme	1970 W
anschlusswerte	230 V 1 N
boiler kapazität	1,5 l
volumen brühgruppe	0,5 l
wassertank	4 l
festwasser	optional
timer	inklusive
frontbeleuchtung	inklusive



**DARK**

1-MC-STUDIO-1-D-230



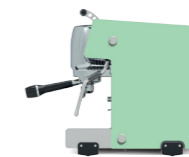
**WHITE**

1-MC-STUDIO-1-W-230



**BLAZE RED**

1-MC-STUDIO-1-BR-230



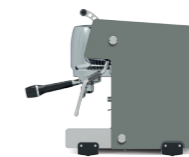
**MINT GREEN**

1-MC-STUDIO-1-MG-230



**ICE BLUE**

1-MC-STUDIO-1-IB-230



**MOON GREY**

1-MC-STUDIO-1-MY-230



**NAVY BLUE**

1-MC-STUDIO-1-NB-230



**STAINLESS STEEL**

1-MC-STUDIO-1-NX-230

\* weitere Farben sowie Materialien sind auf Nachfrage erhältlich





## GENAUE VERMAHLUNG

*schnell, kühl,  
jederzeit*

**ON DEMAND** - Die eigens entwickelten 65 mm Mahlscheiben garantieren einen extrem präzisen Schnitt. Vollautomatische Siebträgererkennung (single/double).

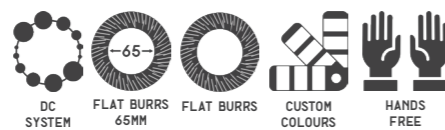
**KONTROLLE** - Exakt einstellbare Vermahlungszeiten bis zur 1/1000 sec für die bestmögliche Dosiergenauigkeit.

**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 XT angeschlossen werden, eine an EVO 2.

**FARBENFROH** - Farben: Dynamic Black, Total Black, Dynamic White, Total White, Dynamic Dark, Total Dark, White Oak, Dark Walnut und weitere.



DC ONE	
dimensionen (b x h x t)	235x570x300 mm
mahlleistung	ca. 4 g/sek
trichtereinhalt	1500 g
leistungsaufnahme	500 W
anschlusswerte	230 V 1 N
umdrehungen/min.	1350 (200V - 50Hz) U/min
mahlscheiben ø	65 mm
gewicht	12 kg



### DYNAMIC RED

1-GR-DC-ONE-2-DR-230



### TOTAL RED

1-GR-DC-ONE-2-TR-230



### DYNAMIC GREY

1-GR-DC-ONE-2-DG-230



### TOTAL GREY

1-GR-DC-ONE-2-TG-230



### DYNAMIC BLACK

1-GR-DC-ONE-2-DB-230



### TOTAL BLACK

1-GR-DC-ONE-2-Y-230



### DYNAMIC WHITE

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



### TOTAL WHITE

1-GR-DC-ONE-2-X-230



### DYNAMIC DARK

1-GR-DC-ONE-2-DD-230



### TOTAL DARK

1-GR-DC-ONE-2-TD-230



### WHITE OAK

1-GR-DC-ONE-2-WO-230



### DARK WALNUT

1-GR-DC-ONE-2-DN-230

dc

two



## PERFEKTER SCHNITT

*auch wenn es  
stürmisch wird*

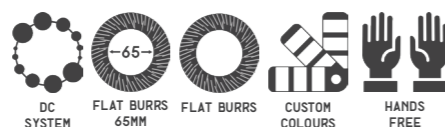
**PERFEKTER SCHNITT** - Die perfekte Extraktion beginnt mit dem perfekten Schnitt. Die exklusiven 65 mm Mahlscheiben, speziell für die Espressoermahlung entwickelt, garantieren eine konstante Partikelgrößenverteilung.

**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 angebundener Modus angewendet werden (GCS, Grinder Control System).

**FARBENFROH** - Farben: Dynamic Black, Total Black, Dynamic White, Total White, Dynamic Dark, Total Dark, White Oak, Dark Walnut und weitere.



DC TWO	
dimensionen (b x h x t)	319x630x300 mm
mahlleistung	ca. 4 g/sek
trichterinhalt	2x 1000 g
leistungsaufnahme	500 W
anschlusswerte	230 V 1 N
umdrehungen/min.	1350 (200V - 50Hz) U/min
mahlscheiben ø	65 mm
gewicht	21 kg



### DYNAMIC RED

1-GR-DC-TWO-2-DR-230



### TOTAL RED

1-GR-DC-TWO-2-TR-230



### DYNAMIC GREY

1-GR-DC-TWO-2-DG-230



### TOTAL GREY

1-GR-DC-TWO-2-TG-230



### DYNAMIC BLACK

1-GR-DC-TWO-2-DB-230



### TOTAL BLACK

1-GR-DC-TWO-2-Y-230



### DYNAMIC WHITE

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



### TOTAL WHITE

1-GR-DC-TWO-2-X-230



### DYNAMIC DARK

1-GR-DC-TWO-2-DD-230



### TOTAL DARK

1-GR-DC-TWO-2-TD-230



### WHITE OAK

1-GR-DC-TWO-2-WO-230



### DARK WALNUT

1-GR-DC-TWO-2-DN-230





**MAX**  
klein,  
aber oho

**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.



	MAX
dimensionen (b x h x t)	160 x 510 x 250 mm
mahlleistung	ca. 4 g/sek
trichterinhalt	600 g
leistungsaufnahme	500 W
anschlusswerte	230 V 1 N
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



**BLAZED RED**

1-GR-MAX-2-BR-230



**MINT GREEN**

1-GR-MAX-2-MG-230



**ICE BLUE**

1-GR-MAX-2-IB-230



**MOON GREY**

1-GR-MAX-2-MY-230



**NAVY BLUE**

1-GR-MAX-2-NB-230

Besondere Materialien



**GLASS\***

1-GR-MAX-2-GL-230



**LIGHT OAK**

1-GR-MAX-2-LO-230



**VENICE WOOD**

1-GR-MAX-2-VW-230



**COFFEERAMA**

1-GR-MAX-2-CRG-230



**WOOD VEENER**

1-GR-MAX-2-WV-230

\* weitere Farben sowie Materialien sind auf Nachfrage erhältlich

# 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.



dc barista schürze  
schwarz/gelb mit dc logo



dc milchkännchen 0.5l  
edelstahl



dc design tamper  
aluminium 54 mm



dc abschlagkasten  
edelstahl



dc reinigungstuch



dc tampingmatte



Vertrieb durch:

Franke Coffee Systems GmbH  
Franke Str. 1  
97947 Grünsfeld

Tel.: (0)9346 9278-0

Email: [cs-info.de@franke.com](mailto:cs-info.de@franke.com)

A large, stylized yellow brushstroke graphic that starts from the bottom right and extends towards the top left, partially overlapping the text.

**DALLA  
CORTE**  
DEUTSCHLAND