

Dalla Corte dc pro



μορφή | λειτουργία form | function

βασική τεχνολογία basic technology

χαρακτηριστικά του συστήματος system features

εντυπωσιακές λειτουργικές λεπτομέρειες functional highlights

τεχνικά χαρακτηριστικά technical data

ενεργειακή απόδοση energy efficiency



η απόλαυση ξεκινάει με τον σχεδιασμό
enjoyment starts with design



μορφή | λειτουργία

Στην αρχή υπήρχε το όραμα της δημιουργίας μιας μηχανής καφέ espresso που μόλις είχε συλληφθεί: μιας μηχανής που θα ανταποκρινόταν στις ποικίλες αναγκαίες προϋποθέσεις που απαιτούνταν για να δουλεύει με διαισθητικό τρόπο.

Έπειτα από αμέτρητες συζητήσεις, πειράματα και σχεδιασμούς, έγινε κατανοητό ποιές πραγματικά θα πρέπει να είναι οι λειτουργίες μιας σύγχρονης μηχανής καφέ espresso. Ημιαυτόματη αλλά ωστόσο συστηματοποιημένη. Αυτό είναι το σημείο ισορροπίας που έχει επιτευχθεί με την **dc pro**. Ολόκληρο το εσωτερικό της έχει καλυφθεί από ένα λειτουργικό εξωτερικό περίβλημα το οποίο είναι φτιαγμένο από υψηλής ποιότητας σύγχρονα υλικά που συνδέονται με έναν απλό και λογικό τρόπο. Αυτό επίσης, προσδίδει στην μηχανή έναν σχεδιασμό που δεν ξανάγινε, έναν σχεδιασμό που λειτουργεί πετυχημένα αλλά και ξεχωρίζει.

Η **dc pro** είναι η απόδειξη ότι ο σχεδιασμός της Dalla Corte στο σύνολό του μπορεί να κάνει τη διαισθητική εργασία μια πραγματικότητα και ότι το επόμενο βήμα έχει γίνει.

form | function

At the beginning we had the vision of creating a newly conceived espresso machine; one which fulfilled the various prerequisites required for working intuitively.

After countless conversations, experiments and designs, Dalla Corte finally came to understand what the truly relevant functions of a modern espresso machine should be. Semi-automatic and yet still systemic; that is the balancing act that they have mastered with the **dc pro**. Everything is encased in a functional cover made from high quality modern materials that are connected in a simple and logical way. This also gives the machine a design like never before, a design that works and one which stands out.

The **dc pro** is proof, that our design in its entirety, can make intuitive working a reality and that the next step has been taken.



μορφή | λειτουργία form | function

βασική τεχνολογία **basic technology**

χαρακτηριστικά του συστήματος

εντυπωσιακές λειτουργικές λεπτομέρειες

τεχνικά χαρακτηριστικά

ενεργειακή απόδοση



η **βάση** για όλες τις δυνατότητες
the basis for all possibilities



Τεχνολογία πολλαπλών boiler + χαρακτηριστικά του συστήματος

Στην καρδιά της **dc pro** 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.

Ο συνδυασμός της τεχνολογίας πολλαπλών boiler και των καινοτομικών χαρακτηριστικών του συστήματος δημιουργεί εντελώς νέες προοπτικές για την προετοιμασία του καφέ espresso. Χρησιμοποιήθηκαν τα γνωστά χαρακτηριστικά του συστήματος της σειράς Evolution τα οποία και βελτιώθηκαν για να τα εφαρμόσουν στην **dc pro**. Όλες οι σημαντικές παράμετροι μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα και να προβάλλονται σε μια πολύ-λειτουργική οθόνη. Συνεπώς, οι χρήστες μπορούν να κάνουν πραγματικότητα την δική τους, ιδανική αντίληψη για τον καφέ espresso με μια ημιαυτόματη μηχανή που, χάρη στην τεχνολογία της, μπορεί να εφαρμοστεί παγκοσμίως.

Για να εγγυηθεί την σταθερότητα της θερμοκρασίας, ακόμα και σε πολύ μεγάλη παραγωγή καφέ, η Dalla Corte, ενίσχυσε το περίβλημα, της κάθε μονάδας εκχύλισης καφέ (group) κατά 20%. Με τον τρόπο αυτό, η **dc pro** μπορεί να ανταποκριθεί στις προσδοκίες, της οποιασδήποτε κουλτούρας καφέ, γιατί η θερμοκρασία παρασκευής καφέ παραμένει σταθερή ακόμα και κατά την διάρκεια της συνεχόμενης παρασκευής μεγάλων δόσεων.

Η ενεργειακή απόδοση της **dc pro** έχει βελτιωθεί κατά επιπλέον 10%: μια βελτίωση που οφείλεται κατά ένα μεγάλο μέρος στο νέο σύστημα χαμηλής ενέργειας (LPS). Αυτό διασφαλίζει ότι όταν η μηχανή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής (stand-by), η θερμοκρασία του boiler ζεστού νερού - ατμού μειώνεται αυτόματα στους 80°C και η θερμοκρασία της κεφαλής του γκρουπ στους 60°C. Από το σημείο αυτό απαιτούνται μόνο δέκα λεπτά ώστε η μηχανή για να αγγίξει ξανά το maximum της θερμοκρασίας λειτουργίας της.

multi-boiler-technology + system-features

At the heart of the **dc pro** is naturally Dalla Corte's original multiboiler-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 unparalleled. The parameters of each brewing unit can be set and run independently from one another.

The combination of our multi-boiler-technology and innovative system-features opens up completely new possibilities for the preparation of espresso coffee. The well-known system-features of the Evolution-Series have been taken and refined them for use in the **dc pro**. All important parameters can be programmed individually and are displayed on the multifunctional-display. Users can therefore turn their own individual, perfect concept of coffee into reality with a semi-automatic machine that, thanks to our technology, can be applied universally.

To guarantee temperature stability, even during longer extractions, Dalla Corte has reinforced the casing of each brewing unit by 20%. This way, **dc pro** can live up to the expectations of any given coffee culture because the brewing temperature remains stable even during longer shots.

Energy efficiency of the **dc pro** has been improved by a further 10%; an improvement largely due to Dalla Corte's newly LPS (Low Power System). This ensures that the stand-by mode temperature of the hot water boiler is automatically lowered to 80°C, the group head's temperature to 60°C, when in stand-by mode. It then takes just ten minutes for the machine to reach its fully operational temperature again.



DSC. GCS. OCS. MCS.

όλα είναι θέμα άριστου συντονισμού

DSC. GCS. OCS. MCS.

it's all a question of fine tuning

μορφή | λειτουργία form | function

βασική τεχνολογία basic technology

χαρακτηριστικά του συστήματος system features

εντυπωσιακές λειτουργικές λεπτομέρειες functional highlights

τεχνικά χαρακτηριστικά technical data

ενεργειακή απόδοση energy efficiency



Digital Control System enables users to program and see all relevant parameters of every brewing group and the water boiler unit independently from one another.

Το σύστημα ηλεκτρονικού ελέγχου (DCS) επιτρέπει στους χρήστες να προγραμματίζουν και να βλέπουν όλες τις σχετικές παραμέτρους του κάθε group παρασκευής καφέ ξεχωριστά καθώς και του boiler ζεστού νερού - ατμού

On the **dc pro**, the DCS is easily and clearly accessible via the multi-functional touch pad situated on the front of the machine. This gives you full control and guarantees your desired result.

Στην **dc pro**, το DCS είναι εύκολα και ξεκάθαρα προσβάσιμο μέσω της πολύ-λειτουργικής οθόνης που βρίσκεται στην μπροστινή όψη της μηχανής. Αυτή παρέχει τη δυνατότητα του απόλυτου έλεγχου και εγγυάται το επιθυμητό αποτέλεσμα.

What's more, the DCS also lets you take readings and control Engineer maintenance cycles and economic energy saving parameters.

Επιπλέον, το DCS σας επιτρέπει να πάρετε μετρήσεις και να ελέγξετε τους κύκλους συντήρησης και τις παραμέτρους οικονομίας ενέργειας.





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.

If an error occurs within the system, and thus an alarm is triggered, your IT technician will automatically receive an SMS about what has happened.

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.

Σε περίπτωση που προκύψει κάποιο σφάλμα στο σύστημα και επομένως ενεργοποιηθεί ένας συναγερμός ο IT τεχνικός σας θα λάβει αυτόματα ένα μήνυμα (SMS) σχετικά με το τι συνέβη.



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 μαχαριών 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 Mahlkönig.

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.

Shots that fall outside of the predefined range, e.g. badly tamped, too much/too little ground coffee, are not taken into consideration during the feedback process. Dual grinder, DCII-GCS, was developed in conjunction with the renowned grind manufacturer Mahlkönig.



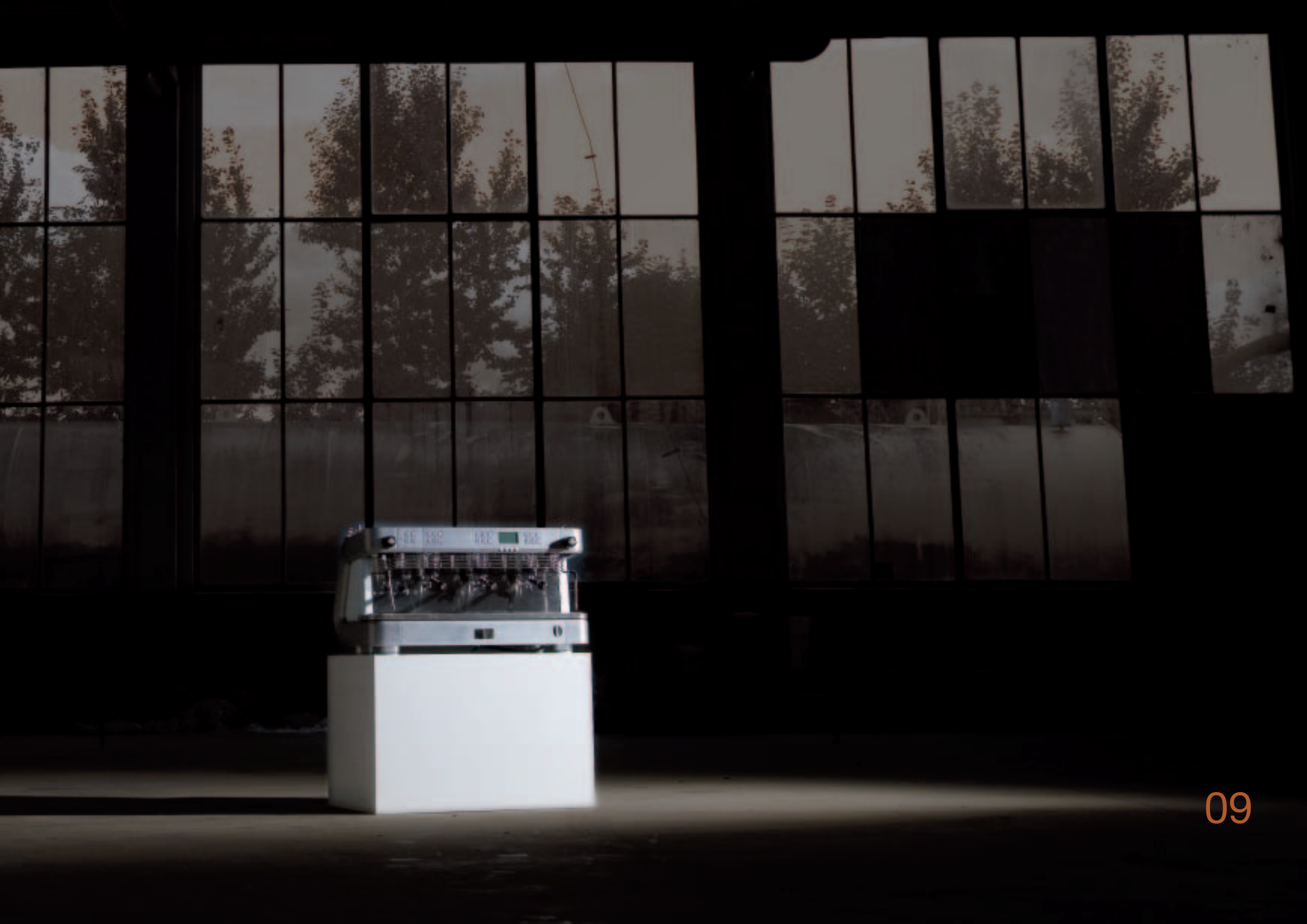
Το σύστημα παρασκευής αφρογάλατος MCS (Milk Control System) δημιουργεί αυτόματα, πυκνό και κρεμώδες αφρόγαλα. Το τέλειο αφρόγαλα γίνεται δυνατό για κάθε τύπο γάλατος χάρη στον προγραμματιζόμενο σύστημα το οποίο μπορεί να ρυθμιστεί σε κάθε επιθυμητή θερμοκρασία.

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.

για να σχεδιάσεις κάτι πραγματικά καλά,
πρέπει πρώτα να το κατανοήσεις

to design something really well,
you have to understand it





dc pro - εντυπωσιακά δισαιθητική λειτουργία

μορφή | λειτουργία form | function

βασική τεχνολογία basic technology

χαρακτηριστικά του συστήματος system features

εντυπωσιακές λειτουργικές λεπτομέρειες functional highlights

τεχνικά χαρακτηριστικά technical data

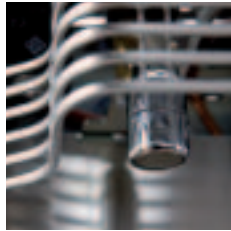
ενεργειακή απόδοση energy efficiency



- 1 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.

2 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).



- 3 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.



- 4 Για τέλεια εκχύλιση του καφέ - κλείστρο διαμέτρου 54mm.
For a perfect extraction - diameter of porta filter: 54mm.



- 5 Εργονομικός σχεδιασμός - το κλείστρο παραμένει οριζόντιο όταν τοποθετείται σε μια επιφάνεια εργασίας, έχοντας ως αποτέλεσμα ακόμα καλύτερο πάτημα με το πατητήρι.
Ergonomic design - the portafilter remains horizontal when placed on a work surface resulting in even tamping.



- 6 Ενεργειακή απόδοση - κάθε μονάδα εκχύλισης καφέ μπορεί μεμονωμένα να ενεργοποιείται και να απενεργοποιείται.
Energy-efficiency - each brewing unit can be turned on or off independently.



dc pro - striking intuitive working



- 7 Πολύ-λειτουργικός πίνακας ελέγχου - απλός, εύκολος στην χρήση προγραμματισμός και γενική εποπτεία όλων των λειτουργιών και ρυθμίσεων της μηχανής.

Multi-functional touch panel - simple, easy to use programming and complete overview of all machine functions and settings



- 8 Ενεργειακή απόδοση - ο θερμαντήρας φλιτζανιών μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί.
Energy-efficiency - cup heater can be turned on or off.

- 9 Εργονομικός σχεδιασμός - εξολοκλήρου ορατές, με ελαφρά κλίση προς τον χρήστη, κεφαλές του γκρουπ που επιτρέπουν να γίνεται εύκολη τοποθέτηση του κλειστρου, ασκώντας πολύ λίγη πίεση.

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



- 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.



- 7 Σύστημα ελέγχου του μύλου άλεσης - ο βαθμός άλεσης και δοσομέτρησης ρυθμίζεται και προσαρμόζεται αυτόματα, με τον προγραμματισμό μέσω του πολύ-λειτουργού πίνακα ελέγχου.

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

- 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.



μορφή | λειτουργία form | function
βασική τεχνολογία basic technology
χαρακτηριστικά του συστήματος system features
λειτουργικές λεπτομέρειες functional highlights
τεχνικά χαρακτηριστικά technical data
ενεργειακή απόδοση energy efficiency



τεχνικά χαρακτηριστικά technical data

2 γκρουπ
2 groups

διαστάσεις (μ x β x υ)	(mm)	730x525x530
dimensions (l x d x h)	(mm)	730x525x530
βάρος	(kg)	67
weight	(kg)	67
ισχύς	(kw)	4,5
power	(kw)	4,5
τάση	(V)	400 Volt
connected load	(V)	400 Volt
χωρητικότητα boiler	(l)	7
boiler capacity	(l)	7
πόμολα ζεστού νερού hot water wands		•
θερμαντήρας φλυτζανιών electrical cup heater		•
φωτισμός των πλευρών rear-lightning		•
σειριακή σύνδεση serial connection		•
σύστημα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας low power system (LPS)		•

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**



χρώματα colours



μαύρο
black



άσπρο
white



3 γκρουπ 3 groups

διαστάσεις (μ x β x υ)	(mm)	940x525x530
dimensions (l x d x h)	(mm)	940x525x530
βάρος	(kg)	83
weight	(kg)	83
ισχύς	(kw)	6,3
power	(kw)	6,3
τάση	(V)	400 Volt
connected load	(V)	400 Volt
χωρητικότητα boiler	(l)	13
boiler capacity	(l)	13
πόμολα ζεστού νερού hot water wands		•
θερμαντήρας φλυτζανιών electrical cup heater		•
φωτισμός των πλευρών rear-lightning		•
σειριακή σύνδεση serial connection		•
σύστημα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας low power system (LPS)		•

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



χρώματα colours



μαύρο
black



άσπρο
white

μορφή | λειτουργία form | function

βασική τεχνολογία basic technology

χαρακτηριστικά του συστήματος system features

εντυπωσιακές λειτουργικές λεπτομέρειες functional highlights

τεχνικά χαρακτηριστικά technical data

ενεργειακή απόδοση energy efficiency

ενεργειακή απόδοση από καρδίας

energy efficiency from the heart

η **dalla corte** αντιμετωπίζει τον πρώτο επίσημο έλεγχο ενεργειακής απόδοσης

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.

dalla corte faces the first official test for energy-efficiency

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.

