

# PRODUKTE 2025

DALLA  
CORTE  
*MAKE IT BETTER*

Im Vertrieb durch

**FRANKE**

# PASSION FOR PRODUCTS PASSION FOR PEOPLE

Wir alle haben eine Leidenschaft. Eine Sache, die uns zu dem macht, wer wir sind. Eine Sache, die wir lieben. Innovationskraft, Präzision und klares Design sind die Eckpfeiler unserer Unternehmensphilosophie.

**Weil wir an Kaffee glauben und ihn noch besser machen wollen.**

Unser Ziel ist es, die besten Kaffeemaschinen zu entwickeln, um Ihnen die Möglichkeit zu geben, den perfekten Espresso zu machen.

Unser Antrieb ist es, die einfachsten, intuitivsten und hochwertigsten Lösungen zu bieten, damit unsere Kunden jeden Tag besseren Kaffee zubereiten können.

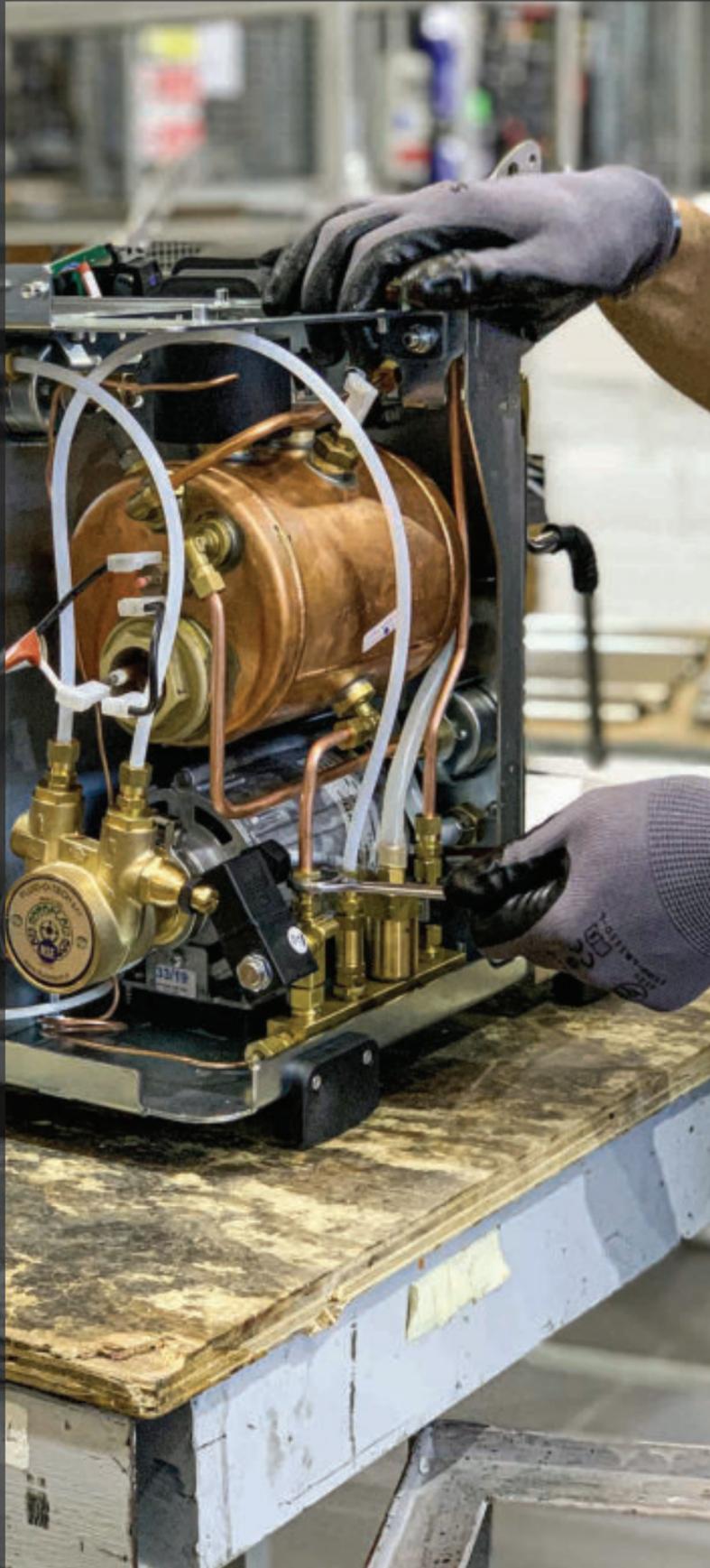
Indem wir Ihnen die fortschrittlichste Technologie zur Verfügung stellen, sorgen wir dafür, dass der köstlichste Kaffee in Ihrer Tasse landet.

Unser Versprechen an Sie ist, dass wir uns ständig verbessern werden, indem wir nach neuen Erkenntnissen suchen.

Ihr Versprechen an uns ist, stets das Allerbeste von Ihrem Espresso zu erwarten.

**We are Dalla Corte.  
We are here to**

**#MakeItBetter**



# ZERO BARISTA

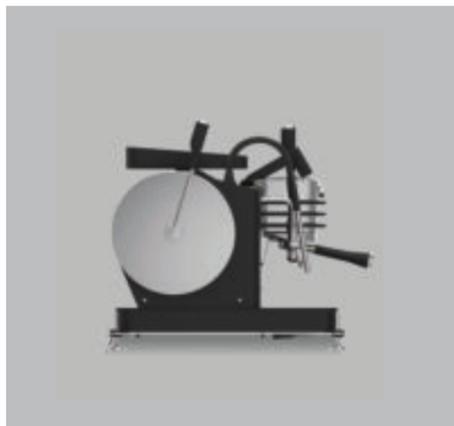


# ENDLESS POSSIBILITIES ZERO LIMITS

**Futuristisches Design** Eine Maschine mit starker Persönlichkeit und einem auffälligen Design, welches die technologischen Innovationen von Dalla Corte und die Arbeit des Baristas hervorhebt und ihm eine neue "Ära ohne Grenzen" ermöglicht.

**Finde deinen Flow** Mit dem Fixed Water Flow ist die Wasserflussrate in Gramm pro Sekunde direkt an den neuen Touchscreens digital einstellbar. Bei jeder einzelnen Brühgruppe kann so eine variable Wasserflussrate - von 3 g/s bis 9 g/s - über die gesamte Extraktion hinweg fest eingestellt werden.

**Freestyle** Deine Extraktion. Mit dem Freestyle Water Flow hat jeder Hebel an der Seite der Zero Brühgruppen 4 Stufen, wobei jede Stufe auf eine bestimmte Durchflussrate 3-5-7-9 g/s eingestellt ist. Willkommen in der "Zero Limits"-Ära.



	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Maße (bxhxt)	870 x 511 x 550 mm	1100 x 511 x 550 mm
Gewicht	85 kg	110 kg
Energieverbrauch (24h-stand-by)	4,9 kW	7 kW
Anschlusswerte	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz
Boilerkapazität	7,5 l	13 l
Volumen der Brühgruppen	0,75 l	0,75 l



**ZERO**



MAKE it  
BETTER

# ZERO CLASSIC



# HAVE A TASTE OF OUR FUTURE VISION

**Der beginn einer neuen Ära** Mit den neuen 0,75l-Gruppen der Zero wird die ursprüngliche, patentierte Multiboiler-Technologie erstmals seit ihrer Entstehung im Jahr 2001 auf die nächste Stufe gehoben. Das Jahr Zero beginnt jetzt.

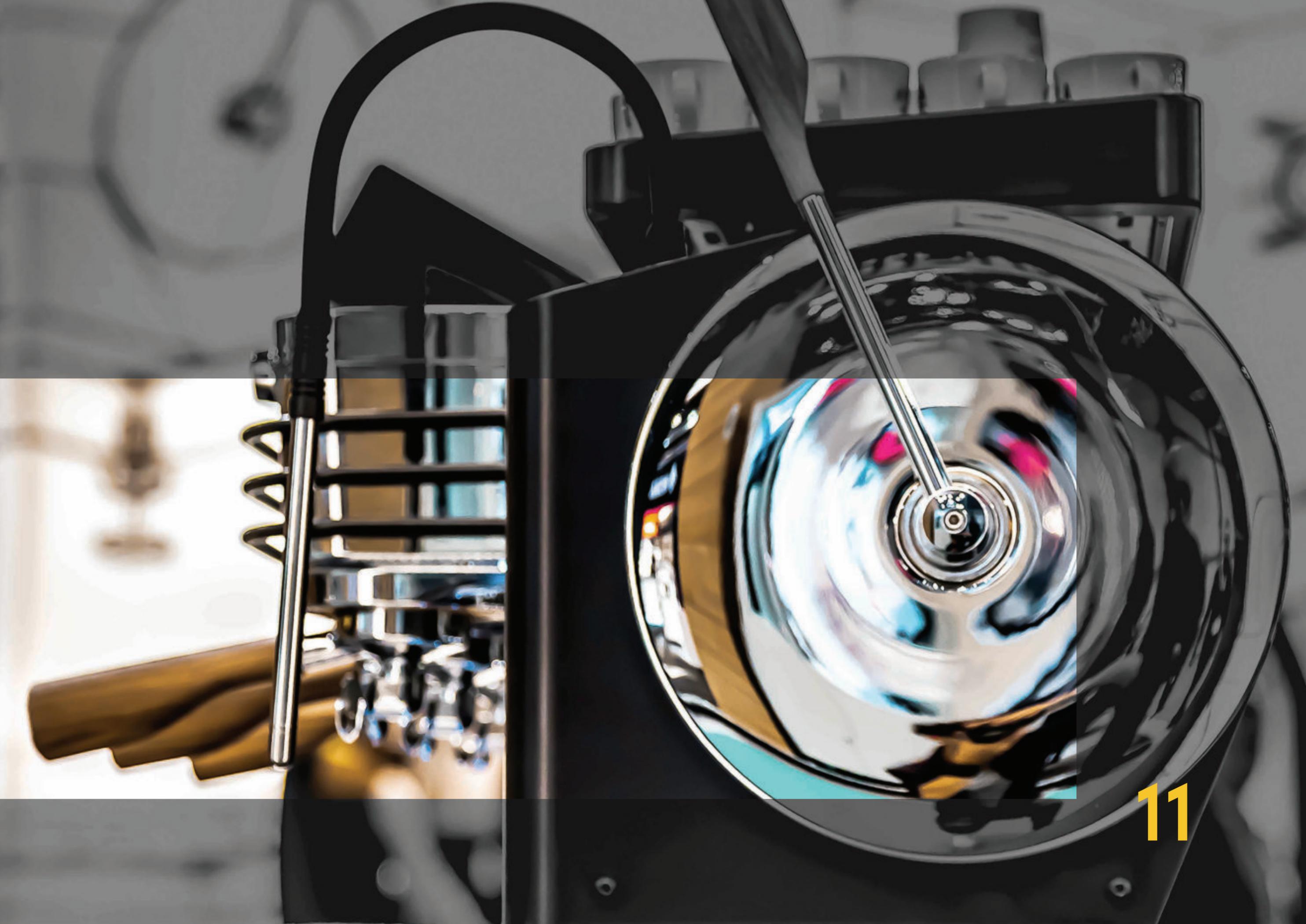
**Neue digitale Touchscreens** Alle Funktionen sind mit wenigen Berührungen schnell zugänglich. Alle wichtigen Parameter wie Temperatur und Auslaufzeit sind immer auf dem Bildschirm präsent.

**Center Stage** Ein brandneues Design haben die Dampfzylinder mit Cool Touch Technologie. Die neuen Cool Touch Dampfzylinder sind bei allen Zero Barista und Classic Modellen verbaut, denn das Beste sollte keine Option sein.

	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Maße (bxhxt)	870 x 511 x 550 mm	1100 x 511 x 550 mm
Gewicht	85 kg	110 kg
Energieverbrauch (24h-stand-by)	4,9 kW	7 kW
Anschlusswerte	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz
Boilerkapazität	7,5 l	13 l
Volumen der Brühgruppen	0,75 l	0,75 l



**ZERO** CLASSIC



## XT BARISTA



# EXTREME FLOW CONTROL

**XT Barista**, 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 ermöglicht es, dank eines manuellen Einstellrades, 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 54 mm oder 58 mm Siebträger zu verwenden. Warum nicht auch beide? Flexibilität, Reproduzierbarkeit und Personalisierung in jeder Tasse.

	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Maße (bxhxt)	730x525x510 mm	940x525x510 mm
Gewicht	74 kg	88 kg
Energieverbrauch (24h-stand-by)	7,9 kW	11,3 kW
Anschlusswerte	400V3NAC-50/60Hz	400V3NAC-50/60Hz
Boilerkapazität	7,5 l	13 l
Volumen der Brühgruppen	0,5 l	0,5 l
GCS Grinder Control System	optional	optional
MCS Milk Control System	optional	optional



TOTAL WHITE



DYNAMIC WHITE



WHITE OAK



TOTAL DARK



DYNAMIC DARK



DARK WALNUT



DC SYSTEM



MULTIBOILER



COOL TOUCH STANDARD



FIXED FLOW



WEIGHT CONTROL



ENERGY SAVING



CUSTOM COLOURS



CUSTOM MATERIALS



58mm FILTER (optional)



CARBON NEUTRAL





## XT CLASSIC



TOTAL WHITE



DYNAMIC WHITE



WHITE OAK



TOTAL DARK



DYNAMIC DARK



DARK WALNUT

# PERFECT CONSISTENCY

**XT Classic** Der Name vereinigt Präzision, Konsistenz und Kreativität, etwas das die Möglichkeiten schier unendlich werden lässt. Die Wasserflussrate kann beliebig pro Brühgruppe angepasst werden.

**Xtreme Temperature** Die XT Temperatursteuerung stellt sicher, dass genau die passende Menge an Energie verwendet wird, um die Temperatur vor und während der Extraktion immer exakt und konstant zu halten.

**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.

	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Maße (bxhxt)	730x525x510 mm	940x525x510 mm
Gewicht	74 kg	88 kg
Energieverbrauch (24h-stand-by)	7,9 kW	11,3 kW
Anschlusswerte	400V3NAC-50/60Hz	400V3NAC-50/60Hz
Boilerkapazität	7,5 l	13 l
Volumen der Brühgruppen	0,5 l	0,5 l
GCS Grinder Control System	optional	optional
MCS Milk Control System	optional	optional



DC SYSTEM



MULTIBOILER



COOL TOUCH  
(optional)



ENERGY  
SAVING



CUSTOM  
COLOURS



CUSTOM  
MATERIALS

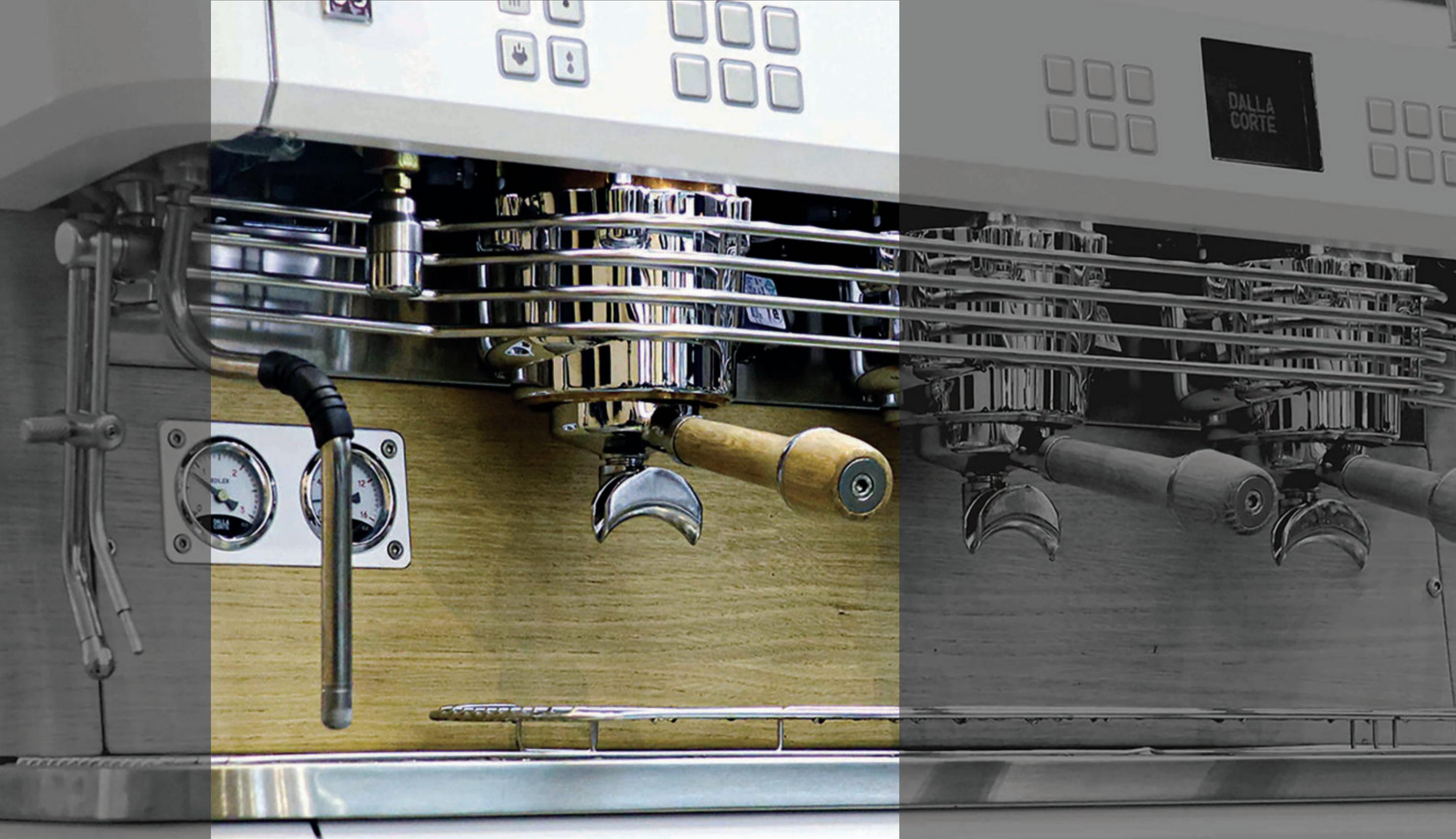


58mm FILTER  
(optional)

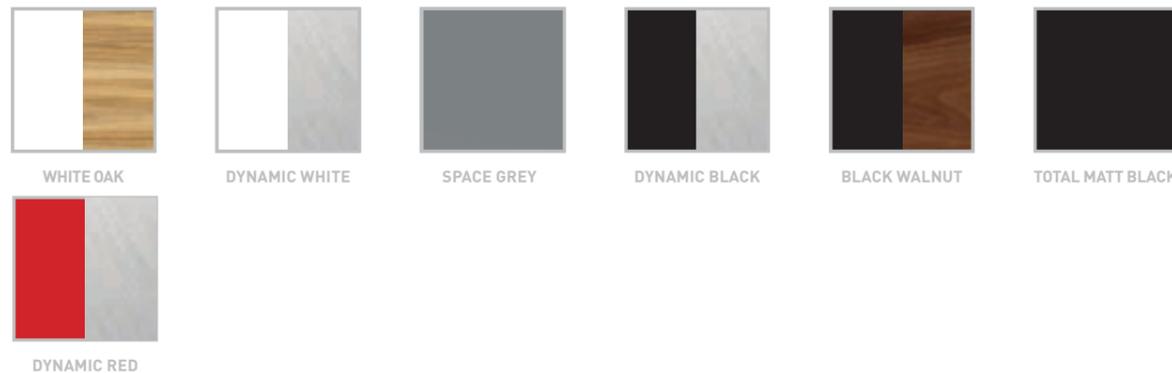


CARBON  
NEUTRAL





# ICON



# IMPECCABLE PERFORMANCE

**Mache deinen Kaffee iconisch** Icon ist eine zuverlässige Espressomaschine, die einen exzellenten und gleichbleibenden Espresso zubereitet. Sie ist die Antwort auf das, was Betriebe zu ihren Stoßzeiten brauchen, um mit minimalem Aufwand tadellose Ergebnisse zu erzielen.

**Verlass dich auf unser DC-System** Die Technologien des DC-Systems GCS, MCS und OCS machen die ICON zu einer idealen Maschine, die zu jeder Spitzenzeit des Tages - egal ob im Gastro- oder Röstereibetrieb - beste Qualität liefert.

**Deine Marke, deine ICON** Leichte Linien und geometrische Formen an den Seitenwänden, bestehend aus einem einzigen Edelstahlguß. Die Rückseite bietet, dank einer breiten Palette von RAL-Farben und speziellen Materialien, viel Raum für individuelle Kreativität.

	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Maße (bxhxt)	730x510x525 mm	940x510x525 mm
Maße Höhe Version (bxhxt)	730x525x525 mm	940x525x525 mm
Gewicht	77 kg	95 kg
Anschlusswerte	400V3NAC-50/60Hz	400V3NAC-50/60Hz
Boilerkapazität	8 l	13 l
Volumen der Brühgruppen	0,5 l	0,5 l
GCS Grinder Control System	optional	optional
MCS Milk Control System	optional	optional
OCS Online Control System	optional	optional



# ICON



6.8 93.5°  
0.0 92.5°  
1.5 92.0°

ICON

23

# EV02



ARCTIC WHITE



NEBULA BLACK



QUARTZ GREY



SPARKLING RED



BLACKBOARD

# MODERN MEETS CLASSIC

**KONSISTENTE EXTRAKTION** Patentierte Multiboiler-Technologie, stellen Sie die Temperatur mit einer Präzision von 0,1° ein und finden Sie Ihren persönlichen Sweetspot.

**FUNKTIONSFÄHIG** 54 mm Durchmesser-Portafilter, ergonomische Handgriffe, einfache und präzise Milchaufschäumung. Kompatibel mit DC-Systemen (GCS, MCS, OCS).

**NACHHALTIGKEIT** Unabhängige Gruppen zum Abschalten nicht genutzter Brühgruppen oder des Boilers. Perfekte thermische Stabilität. Alle wasserberührten Teile sind bleifrei (CW510L). Hergestellt aus vollständig recycelbaren Materialien.

	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Maße (bxhxt)	730x510x525 mm	940x510x525 mm
Maße Höhe Version (bxhxt)	730x525x525 mm	940x525x525 mm
Gewicht	67 kg	83 kg
Energieverbrauch (24h-stand-by)	7,9 kW	11,3 kW
Anschlusswerte	400V3NAC-50/60Hz	400V3NAC-50/60Hz
Boilerkapazität	7,5 l	13 l
Volumen der Brühgruppen	0,5 l	0,5 l
GCS Grinder Control System	optional	optional
MCS Milk Control System	optional	optional



DC SYSTEM



MULTIBOILER



HIGH VERSION  
(optional)



COOL TOUCH  
(optional)



ENERGY  
SAVING



CUSTOM  
COLOURS

evo



## STUDIO



WHITE



MINT GREEN



ICE BLUE



MOON GREY



DARK



BLAZE RED



STAINLESS STEEL



NAVY BLUE

# BE YOUR OWN HOME BARISTA

**STUDIO** Die neue professionelle eingruppige Espressomaschine von Dalla Corte mit unserer patentierten Multiboiler-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 bei einem Festwasseranschluss auch die 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.

Maße [bxhxt]	321 x 390,4 x 400 mm
Gewicht	27,5 kg
Anschlusswerte	230/240 V 50-60 Hz
Boilerkapazität	1,5 l
Volumen der Brühgruppen	0,5 l
Wassertank	4 l
Festwasseranschluss	optional
Barista Beleuchtung	Standard



MULTIBOILER



WATER NETWORK CONNECTION (optional)



WATER TANK



BARISTA KIT



CUSTOM COLOURS



ENERGY SAVING

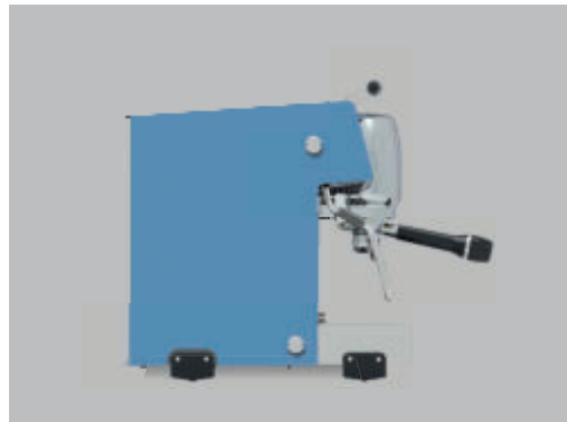


58mm FILTER (optional)

S+UDIO



## STUDIO AQUA



WHITE



MINT GREEN



ICE BLUE



MOON GREY



DARK



BLAZE RED



STAINLESS STEEL



NAVY BLUE

# EXPAND YOUR COFFEE MENU

**HOME BARISTA 2.0** Die Studio hat sich zu einer brandneuen Version weiterentwickelt, der Studio Aqua. Diese ist mit einem Heißwasserauslauf ausgestattet, der die Möglichkeiten der anspruchsvollsten Home-Baristas erweitert. Mehr Kreativität und neue Funktionen für jede Kaffecke. Prä-Infusion ist hier das Stichwort!

**MEHR REZEPTE** Dank des neuen Heißwasserauslaufs erweitert die Studio Aqua die Möglichkeiten der Home Baristas. So wird ein schneller Wechsel zwischen der Zubereitung von Kaffee- sowie Teespezialitäten möglich. Mehr Dampfvolumen wird durch den neuen größeren Boiler gewährleistet.

**MEHR ALS DAS AUGE SIEHT** Die Studio Aqua ist an das Festwassersystem angeschlossen und mit einem zusätzlichen Manometer zur besseren Kontrolle der Druckverhältnisse ausgestattet. Ihre Tropfschale kann ebenfalls wahlweise mit dem Ablaufsystem verbunden werden.

**FARBEN** Wählen Sie Ihre Farbe. Auf Wunsch können alle RAL Farben realisiert werden.

Maße (bxhxt)	321 x 434 x 400 mm
Gewicht	28 kg
Anschlusswerte	220/240 V 50-60 Hz, 200 V 50/60 Hz, 100/120 V 50-60 Hz
Boilerkapazität	2,5 l
Volumen der Brühgruppen	0,5 l
Barista Beleuchtung	Standard



MULTIBOILER



WATER NETWORK CONNECTION (optional)



BARISTA KIT



CUSTOM COLOURS



ENERGY SAVING



58mm FILTER (optional)

**S+UDIC**  
a q u a



DALLA  
CORTE

☐ 000.0°  
○ 000.0°  
○ 000.0°

S+UDIC

DALLA  
CORTE

35

## DC ONE



# PRECISE CUT TASTY COFFEE

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

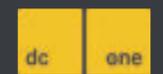
**Kontrolle** Exakt einstellbare Vermahlungszeiten bis zur 1/1000 sec für die bestmögliche Dosiergenauigkeit.

**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 und Mina.

Maße (bxhxt)	235x570x300 mm
Gewicht	12 kg
Mahlkapazität	ungefähr. 4 g/sec
Hopper Kapazität	1500 g
Maximalleistung	500 W
Anschlusswerte	230/240 V, 115 V
Umdrehungen pro Minute	1350 (200 V - 50 Hz) U/min
Mahlscheibe ø	65 mm





## DC TWO



# TWICE AS MANY OPTIONS IN ONE GRINDER

**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** Dynamic Black, Total Black, Dynamic White, Total White, Dynamic Dark, Total Dark, White Oak, Dark Walnut und weitere.

Maße (bxhxt)	319x630x300 mm
Gewicht	21 kg
Mahlkapazität	ungefähr. 4 g/sec
Hopper Kapazität	2 x 1000 g
Maximalleistung	800 W
Anschlusswerte	230/240 V, 115 V
Umdrehungen pro Minute	1350 (200 V - 50 Hz) U/min
Mahlscheibe ø	65 mm





MAX



# MAXIMUM POWER COMPACT SIZE

**Einfach** Automatische Erkennung von Einzel- und Doppeldosierungen. Präzise Mahlgradeinstellung in minimalen Schritten von 0,01 mm.

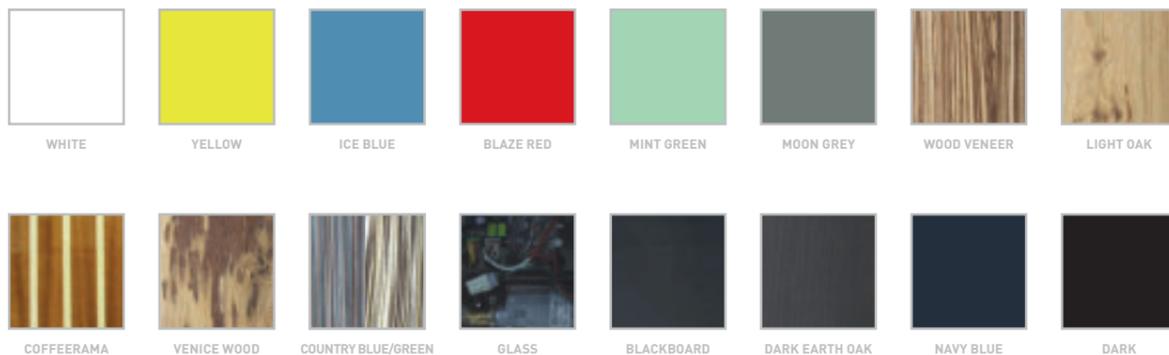
**Anwenderfreundlich** Die Drehregler sorgen für eine präzise Einstellung der Mahldauer durch optische und akustische Signale.

**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.

Maße (bxhxt)	160x510x250 mm
Gewicht	11 kg
Mahlkapazität	ungefähr. 4 g/sec
Hopper Kapazität	600 g
Maximalleistung	500 W
Anschlusswerte	230/240 V, 115 V
Umdrehungen pro Minute	1350 (200 V - 50 Hz) U/min
Mahlscheibe ø	65 mm



max



## EDGE



BLACK

# PRECISE FAST AND EASY

**CUTTING-EDGE** Die neue Edge on demand Mühle bietet höchste Effizienz bei kompakten Abmessungen. Die Edge ist damit die perfekte Kaffeemühle für Single Origins, Kaffeemischungen oder Orte mit wenig Platz.

**STEADY-LOCK-SYSTEM** Ein wesentlicher Schritt für eine gute Extraktion ist das Finden des perfekten Mahlgrads. Das Steady-Lock-System gewährleistet einen konstanten Abstand zwischen den Mahlscheiben, sodass der Mahlgrad immer gleich bleibt.

**KRISTALLKLAR** Klare Symbole mit einem Weiß-auf-Schwarz-Kontrast vereinfachen die Arbeit des Baristas und machen die Auswahl der Einstellungen schnell und einfach.

Maße [bxhxt]	164x467x251 mm
Gewicht	10 kg
Mahlkapazität	ungefähr. 3 g/sec
Hopper Kapazität	600 g
Maximalleistung	400 W
Anschlusswerte	220/240 V, 56/60 Hz
Umdrehungen pro Minute	1480 rpm/50 Hz, 1700 rpm/60 Hz
Mahlscheibe ø	64 mm
Anpassung Mahlgrad	Stufenlose Mikrometereinstellung
Dosiereinstellung	digital
Eingabe	touch



TALLER HOPPER  
(optional)



HANDS FREE



FLAT BURRS



64mm BURRS

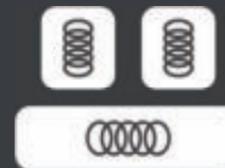
edge





# THIS IS HOW WE #MAKE it BETTER

## MULTIBOILER



Die originale Technologie mit unabhängigen Gruppen: Alle Gruppen sowie der Boiler funktionieren separat. So lassen sich einzelne Gruppen oder der Boiler bei Bedarf deaktivieren. Dies spart Energie und gewährleistet gleichzeitig eine konstante Temperatur bei jeder Kaffeeausgabe. Unsere erste technische Innovation – ein echter Durchbruch für die Branche.

## 54mm SIEBTRÄGER



Alle unsere Maschinen sind standardmäßig mit Siebträgern mit einem Durchmesser von 54 mm ausgestattet. Bei der Kaffeeextraktion wirkt bei gleichem Eingangsdruck deutlich weniger Gewicht auf den Kaffeeboden als bei den klassischen 58 mm. Bei gleicher Kaffeemenge ergibt sich mit dem 54-mm-Siebträger ein höherer Kaffeeboden: Das heiße Wasser benötigt mehr Zeit, um durch das Kaffeemehl zu fließen – und das bei geringerem Druck. Das Ergebnis ist ein vollmundigerer Kaffee mit komplexeren Aromen.

## OHNE SCHWERMETALLE



Mit Stolz können wir sagen: Wir waren die Ersten weltweit, die bei professionellen Espressomaschinen auf neue, zertifizierte Materialien gesetzt haben. Unsere speziellen Messinglegierungen steigern nicht nur die Performance unserer Maschinen, sondern sorgen auch dafür, dass keinerlei Schwermetalle wie Nickel, Chrom oder Blei ins Wasser gelangen. Eine echte Pionierleistung!



Die Extraktionszeit setzt sich aus der Pre-Infusionszeit und der Perkulationszeit zusammen. Mit der Pre-Infusion ist der Moment gemeint, in dem das Wasser erstmals in die Extraktionskammer fließt – den Raum zwischen der Brühduche und dem Kaffeeboden. Sobald dieser Bereich gefüllt ist, treten die ersten Kaffeetropfen aus, und die sogenannte Perkulationsphase beginnt.

DALLA  
CORTE

## DC SYSTEM



Das DC-System ist ein Technologiepaket, das speziell für Ketten und Coffeeshops mit hoher Personalfuktuation entwickelt wurde. Es gewährleistet eine gleichbleibende Qualität in der Tasse – sowohl bei Espresso als auch bei Milchgetränken. Das DC-System besteht aus dem Grinder Control System (GCS), dem Milk Control System (MCS) und dem Online Control System (OCS).

## GRINDER CONTROL SYSTEM - GCS



Dank des Grinder Control Systems (GCS) behalten Sie den Mahlgrad jederzeit im Griff – ganz ohne manuelles Eingreifen. Sobald unsere Mühlen DC One oder DC Two mit der Espressomaschine verbunden sind, wird der Mahlgrad automatisch angepasst. So sichern wir konstant perfekte Extraktionen – Tasse für Tasse.

## MILK CONTROL SYSTEM - MCS



Das Milk Control System (MCS) ist eine automatische Dampflanze, die für perfekten Milchschaum sorgt – unabhängig von der verwendeten Milchsorte. Dank Temperaturfühler schaltet sich der Dampf automatisch ab, sobald die gewünschte Textur und Temperatur erreicht ist. Für cremigen, feinporigen Cappuccino.

## ONLINE CONTROL SYSTEM - OCS



Mit dem OCS behalten Sie Ihre Maschine stets im Blick – ganz egal, wo Sie sich befinden. Über Smartphone, Laptop oder Tablet können Sie auf Ihre Dalla Corte zugreifen, Temperaturen einzelner Gruppen einstellen, Extraktionsmengen programmieren und wichtige Parameter wie Zählerstände, Timer oder Alarme kontrollieren. Alles, was Sie dafür brauchen, ist eine Internetverbindung. Flexibilität pur – wann und wo Sie wollen.

## ENERGIESPAREND



Weniger Energie – volle Leistung? Absolut. Für uns ist die Umwelt ein wertvolles Gut, das es zu bewahren gilt. Darum bieten unsere Maschinen die Möglichkeit, gezielt einzelne Brühgruppen zu deaktivieren. So sparen Sie nicht nur Energie, sondern auch Betriebskosten – und schonen zugleich unseren Planeten.

## FLOW



Beim Thema Kaffeeextraktion steht der Begriff „Flow“ für die Wassermenge – in Gramm pro Sekunde –, die in einem definierten Zeitraum durch den Kaffeekuchen fließt. Da jede Kaffeesorte anders ist, braucht sie auch einen individuell abgestimmten Wasserfluss. Um die vollen Aromen und sensorischen Eigenschaften zu extrahieren, müssen wir die Pre-Infusion flexibel steuern.

## DIGITAL FLOW REGULATION - DFR



Unsere exklusive, patentierte Technologie erlaubt es, den Wasserfluss – in Gramm pro Sekunde – während des gesamten Extraktionsvorgangs präzise zu steuern, besonders in der sensiblen Pre-Infusion-Phase. Die Zero Barista bietet den Freestyle-Modus: Über einen Steuerhebel verändern Sie live den Charakter des Kaffees – von der Säure über die Süße bis hin zum Bitter.

## FIXED FLOW REGULATION



Ein konstanter Wasserfluss hilft dabei, unterschiedliche Kaffeesorten mit derselben Maschine perfekt zu extrahieren – oder verschiedene Geschmacksnoten aus denselben Bohnen hervorzuheben. Die XT Barista bietet hierfür an jeder Gruppe einen manuellen Flow-Regler, der mit einem speziellen Schlüssel eingestellt wird. Bei der Zero Barista geht das noch komfortabler: Der Wasserfluss (in g/s) wird digital über das Display gesteuert.

## WEIGHT CONTROL



Bei den Modellen Zero und XT kann das Gewicht des Kaffees in der Tasse in Echtzeit angezeigt werden – ganz ohne externe Waage. Über das Kontrollpanel oberhalb jeder Brühgruppe lassen sich sowohl die während der Extraktion verwendete Wassermenge als auch das exakte Gewicht der extrahierten Menge anzeigen.

## FLACHE 65mm MAHLSCHLEIBEN



Unsere exklusiv für Espresso entwickelten flachen 65-mm-Mahlscheiben liefern perfekte Mahlergebnisse – unabhängig von der Kaffeesorte. Dank der extrem feinen Einstellung im Hundertstelmillimeterbereich erreichen Sie eine Präzision, wie man sie bisher kaum kannte. Denn: Perfekter Kaffee beginnt beim per-

## COOL TOUCH



Sie genießen die Effizienz unserer Dampfpflanze und erhalten perfekten Milchschaum – ganz ohne Verbrennungsgefahr. Die doppelte Beschichtung im Inneren der Lanze verhindert, dass sich die äußere Edelstahloberfläche überhitzt, ohne die Lei-

## INDIVIDUALISIERUNG



Unsere Maschinen sind in verschiedenen Designvarianten erhältlich: Glas, Holz, individuelle RAL-Farben, matte oder glänzende Oberflächen sowie Verzierungen durch Airbrush oder Lasergravur. Ein einzigartiger Stil, der zur Persönlichkeit des Baristas oder zum Konzept des Coffeeshops passt.

## 0.75 GRUPPE



Die Multiboiler-Technologie ist seit jeher das Herzstück aller Dalla Corte Espressomaschinen. Mehr als ein Jahrzehnt später haben wir die Kapazität der unabhängigen Brühgruppen bei der Zero von ursprünglich 0,5 l auf 0,75 l erhöht – ein weiterer Schritt, um den Bedürfnissen unserer Kundinnen und Kunden noch besser gerecht zu werden.

## ZERTIFIZIERTE QUALITÄT



Die weltweit anerkannte Qualitätsnorm ISO 9001 wird von Millionen Organisationen genutzt, um sicherzustellen, dass Kunden Produkte und Dienstleistungen in hoher Qualität erhalten. Dalla Corte ist nicht nur für die Herstellung von Espressomaschinen und Kaffeemühlen zertifiziert, sondern auch für deren Installation, Support und War-



# DALLA CORTE *MAKE IT BETTER*

Franke Coffee Systems GmbH  
Franke Straße 1  
97947 Grünsfeld  
Deutschland  
Fon +49 9346 9278 0  
Fax +49 9346 9278 100  
[de.franke.coffee](http://de.franke.coffee)

Im Vertrieb durch

**FRANKE**