

## Dalla Corte Evolution



 Evolution



## il nostro modello classico – evolution

La Evolution fornisce degli ottimi risultati ogni qualvolta sia richiesto un caffè della migliore qualità. Con la nostra collaudata tecnologia multi-caldaia e tutte le sue caratteristiche di sistema disponibili, si è sviluppata rapidamente dal 2001 per diventare un punto di riferimento per l'intero settore.

Perché garantisce risultati affidabili al massimo livello, tazza dopo tazza. Con le sue semplici, ma rare caratteristiche, la Evolution stabilisce ancora oggi uno standard – un'altra ragione per cui non cambiamo il nostro modello classico.

## 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. Because 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 us not to change our classic model.

# tecnologia multi-caldaia + **caratteristiche del sistema**

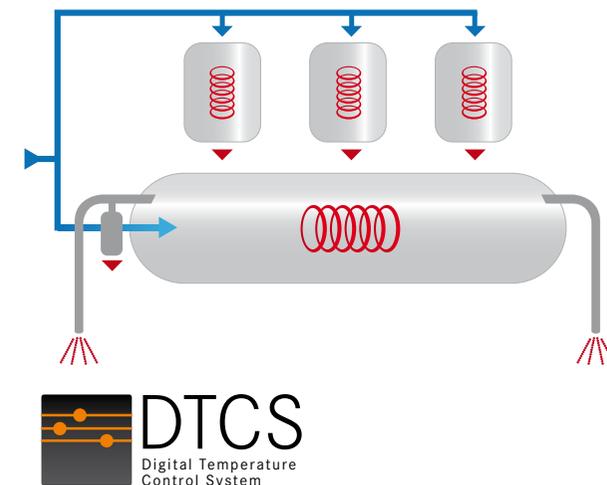
Il cuore di tutte le macchine Dalla Corte è, naturalmente, l'originale tecnologia multi-caldaia Dalla Corte. Il suo sistema di funzionamento unico - i gruppi erogatori che funzionano in modo indipendente dalla caldaia grazie al DTCS (Sistema di controllo diretto della temperatura) - è brevettato e, quindi, ineguagliabile. I parametri di ciascun gruppo erogatore possono essere tarati e possono funzionare indipendentemente l'uno dall'altro.

La combinazione della tecnologia multi-caldaia con innovative caratteristiche di sistema aprono una gamma di possibilità completamente nuove per la preparazione del caffè espresso! Gli utilizzatori possono quindi ora trasformare in realtà il proprio concetto di caffè ideale con una macchina semiautomatica che si adatta perfettamente alle caratteristiche di ogni mercato.

## 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 our 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.





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

Il nostro Digital Control System consente all'utilizzatore di programmare e visualizzare in modo digitale tutti i parametri più importanti di ogni gruppo erogatore e della caldaia in modo indipendente gli uni dagli altri.

Ancora di più, il DCS consente anche di verificare e controllare i cicli di manutenzione tecnica e i parametri di risparmio energetico.

Nella serie Evolution questo risultato viene ottenuto utilizzando un dispositivo palmare esterno.

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

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



Per la gestione in rete dei parametri delle nostre macchine abbiamo sviluppato l'Online Control System.

Tutti i parametri di settaggio gestiti dal DCS possono ora essere controllati e verificati in remoto grazie all'OCS. E', infatti, possibile accedere al software basato su Windows utilizzato dalla macchina tramite un modem seriale GSM o su internet.

Se dovesse verificarsi un errore nel sistema tale da innescare un allarme, il tecnico potrà visualizzare tale allarme su palmare esterno e avere, così, indicazioni immediate sul malfunzionamento in corso.

For the systemic gastronomic use of our machines, we have 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, this error can be analyzed online through the OCS-software.



Il nostro sistema brevettato di controllo della macinatura Grinder Control System risolve una delle maggiori sfide nell'applicazione delle macchine semi-automatiche: una qualità del prodotto garantita e costante ottenuta con l'adattamento automatico del grado di macinatura. La macchina e il macina-caffè sono costantemente connessi attraverso un collegamento elettronico di controllo. Se il tempo medio di estrazione si discosta rispetto a quello settato, il macina-caffè adatterà automaticamente la macinatura per compensare. Tale sistema consente di ovviare a molte delle variabili che influiscono negativamente sulla qualità di erogazione del caffè: ad esempio se il caffè macinato non è stato correttamente pressato, la diversa umidità del clima, la maggiore o minor tostatura del caffè. Il nostro doppio macina-caffè, il DCII-GCS, è stato sviluppato in collaborazione con la rinomata azienda di produzione di macina-caffè Mahlkönig.

Our 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 pre-defined range, e.g. badly tamped, too much/too little ground coffee, are not taken into consideration during the feedback process. Our dual grinder, the DCII-GCS, was developed in conjunction with the renowned grind manufacturer Mahlkönig.



Il Milk Control System produce automaticamente una costante, densa e cremosa schiuma di latte. La schiuma perfetta per ogni tipo di latte è ottenuta grazie a un sistema programmabile che può essere settato ad ogni temperatura richiesta.

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 our programmable system which can be set to every desired temperature.

# la serie evolution - i numeri di soluzioni semplici

- 1 Efficienza energetica - ciascun gruppo erogatore può essere acceso o spento indipendentemente dagli altri.

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



- 2 Design ergonomic - rende possibile la preparazione della schiuma di latte con mezzo giro della manopola.

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

- 3 Acqua calda - due diversi erogatori (ad esempio per caffè americano e tè).

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

- 4 Schiuma di latte dalla consistenza perfetta grazie alla punta dell'ugello del vapore dotata di 3 fori.

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



- 5 Per una perfetta erogazione - diametro del porta filtro: 54mm.

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



- 6 Online Control System (OCS) - controllo in remoto di tutte le funzioni della macchina, ovunque e in qualunque momento.

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



# evolution-series – the number of simple solutions



- 7 Grinder Control System (GCS) – il grado di macinatura e la dosatura si regolano e adattano automaticamente.  
Grinder Control System (GCS) - the degree of grinding is automatically regulated and adjusted.



- 8 Efficienza energetica – lo scaldacanze può essere acceso e spento.  
Energy-efficiency - cup heater can be turned on or off.

- 9 Dispositivo palmare di serie – tutti i parametri della macchina possono essere programmati e regolati tramite un dispositivo palmare esterno.  
Serial palm-pad connection - all machine parameters can be programmed and adjusted through an external palm-pad.



- 10 Milk Control System (MCS) – erogazione di una perfetta schiuma di latte con la pressione di un tasto.  
Milk Control System (MCS) - perfect milk foam at the touch of a button.



- 11 Assemblaggio semplice – la macchina può essere facilmente aperta rimuovendo quattro viti.  
Simple construction - the machine can be opened up easily by removing just 4 screws.

# dati tecnici



## Evolution

### 2 gruppi erogatori 2 groups

### 3 gruppi erogatori 3 groups

### 4 gruppi erogatori 4 groups

dimensioni (la x lu x h)	(mm)	730x550x505	940x550x505	1150x550x505
dimensions (w x d x h)	(inches)	28,7" x 21,6" x 19,9"	37" x 21,6" x 19,9"	45,3" x 21,6" x 19,9"
dimensioni (modelo alto)	(mm)	730x550x575	940x550x575	-
dimensions (high version)	(inches)	28,7" x 21,6" x 22,6"	37" x 21,6" x 22,6"	-
peso	(kg)	67	83	103
weight	(kg/lbs)	67/148	83/183	103/227
consumo (24h-stand-by)	(kw)	7,8	11,3	13,0
power (24h-stand-by)	(kw)	7,8	11,3	13,0
alimentazione		220/400 Volt 3N	400 Volt 3N	400 Volt 3N
connected load		200-240 Volt, 1 Ph, 400 Volt 3N,50/60 Hz	400 Volt 3N; 50/60 Hz	400 Volt 3N; 50/60 Hz
capacità della caldaia	(l)	7	13	13
boiler capacity	(l)	7	13	13
ugelli acqua per tè		•	•	•
tea water dispenser		•	•	•
scaldatazze elettrico		•	•	•
cup heater		•	•	•
<b>optional / options</b>				
mcs (milk-control-system) <b>mcs (milk-control-system)</b>		○	○	○
gcs (grinder-control-system) <b>gcs (grinder-control-system)</b>		○	○	○
ocs (online-control-system) <b>ocs (online-control-system)</b>		○	○	○
palmare esterno <b>external palm</b>		○	○	○

• di serie ○ optional

# technical data



## GRINDER DC-II

capacità macinacaffè	ca. 2,8 - 3,8 g/sec
grinding capacity	approx. 2,8 - 3,8 g/sec
capacità tramoggia	2 x 1 kg
hopper capacity	2 x 1 kg/2,2 lbs
dimensioni, (a x h x l)	29 x 51x 32 cm
dimensions (w x h x d)	29 x 51x 32 cm
voltaggio/frequenza	200-240 V / 50 Hz
voltage / frequency	200-240 V / 50 Hz
consumo di corrente	max. 5,8 A
current consumption	max. 5,8 A
consumo di energia	max. 550 W
power consumption	max. 550 W
rotazioni al minuto	1480 U/min @ 50 Hz
rotations / minute	1480 rpm @ 50 Hz
diametro della macina	65 mm
grinding disc diameter	65 mm/2,56"
peso netto	20 kg
net weight	44,1 lbs
colori standard	weiß, schwarz
standard-painting	white, black



## dcII gcs

Il nostro speciale macinacaffè Grind on Demand garantisce una qualità costante attraverso il primo metodo di monitoraggio automatico.

Si tratta del primo sistema al mondo che riesca a produrre sempre un espresso perfetto nell'erogazione e nel gusto senza nessun intervento umano sul settaggio del macinacaffè.

## dcII gcs

Our 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.

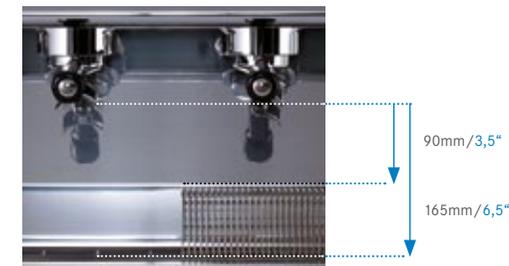


## modello alto

Grazie alla costruzione modulare delle nostre macchine siamo nella posizione di poter offrire una versione leggermente più alta della Evolution con un minimo aumento della spesa. Questo modello è particolarmente adatto ai punti di ristoro principalmente dedicati alla preparazione di articoli e bevande e a base di caffè che necessitano quindi di una maggiore altezza per bicchieri e tazze, come ad esempio quelli da asporto.

## high version

Through the modular construction of our machines we are in a position 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

dimensioni (l x t x h)	(mm)	255x390x350	320x400x500
dimensions (w x d x h)	(inches)	10" x 15,3" x 13,8"	12,6" x 15,7" x 19,7"
gewicht	(kg)	22	33
weight	(kg/lbs)	22 / 48.5	33 / 72.5
leistung max. (24h-stand-by)	(kw)	1,85	2,85
power (24h-stand-by)	(kw)	1,85	2,85
anschlusswerte		110 Volt, 1 Ph, 50/60 Hz	110 Volt, 1 Ph, 50/60 Hz
connected load		200-240 Volt, 1 Ph, 50/60 Hz	200-240 Volt, 1 Ph, 50/60 Hz
boiler kapazität	(l)	1,5	4
boiler capacity	(l)	1,5	4
teewasserauslass		-	•
tea water dispenser		-	•
festwasseranschluß		-	•
fixed water connection		-	•
wassertank	(l)	3	-
water tank	(l)	3	-

• serie



## mini und super mini

Piccola, ma perfetta! Attrezzata con la stessa tecnologia a gruppi erogatori delle macchine a più unità della serie Evolution, entrambe le nostre macchine "a gruppo singolo" offrono un espresso di qualità perfetta per l'uso domestico o in ufficio o per qualsiasi piccolo punto di ristoro.

La caldaia e il gruppo erogatore lavorano in modo completamente indipendente l'una dall'altro e, per poter ottenere il massimo risultato da caffè di qualsiasi miscela e provenienza, la temperatura di erogazione può essere regolata secondo i desideri di ciascuno.

## 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 another and, in order to discover the full potential of an espresso blend, the brewing temperature can be regulated to whatever degree you like.



## efficienza energetica dall'interno

Nei settori della ristorazione e alberghiero solo alcuni degli apparecchi elettrici normalmente utilizzati in bar, ristoranti e hotel devono superare dei controlli relativi all'efficienza energetica, mentre per molti non vige quest'obbligo. Dalla Corte ha, invece, sviluppato un protocollo per analizzare il consumo energetico dei propri prodotti cercando, contemporaneamente, di stabilire un processo di verifica standardizzata per misurare il consumo delle macchine da caffè. Dalla Corte ha incaricato IMQ, istituto rinomato a livello internazionale per la certificazione dei prodotti per quanto riguarda qualità e sicurezza, per lo sviluppo di una procedura di verifica neutrale. Questa procedura garantisce che, da oggi in avanti, ci sarà una maggiore trasparenza e comparabilità sul mercato per quanto riguarda l'aspetto del consumo energetico. Le nostre macchine da due, tre e quattro gruppi della serie Evolution sono state testate in specifiche condizioni nel corso di un periodo di 24 ore sia di stand-by che di operatività. In allegato potrete trovare i certificati rilasciati da IMQ. Con questi risultati Dalla Corte ha fornito il primo vero sistema di analisi dell'efficienza energetica e spera che il resto del settore segua tale esempio per un utilizzo dell'energia più responsabile e attento. Lo stesso si applica ai materiali che utilizziamo per le nostre macchine. Ancora, la nostra missione è quella di utilizzare materiali riciclabili ed ecocompatibili.

## 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. Our two-, three- and four-grouped machines of the Evolution-Series were tested under the conditions of a 24-hour-stand-by-operation period.

With these results, we 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, we have made it our mission to use recyclable and environmentally friendly materials.

---

Dalla Corte S.r.l.

Via Broglio, 24

20158 Milano

Tel.: +39.02.45 48 64 43

+39.02.376 23 98

+39.02.45 48 01 89

Fax: +39.02.39 32 14 40

info@dallacorte.com

www.dallacorte.com



[www.dallacorte.com](http://www.dallacorte.com)