Dalla Corte dc pro

forma | funzione form | function

tecnologia di base basic technology

caratteristiche del sistema system features

principali caratteristiche funzionali functional highlights

dati tecnici technical data

efficienza energetica energy efficency

il piacere inizia dal design

enjoyment starts with design

forma | funzione

L‘idea iniziale era quella di creare una macchina per espresso di nuova concezione, una macchina che soddisfacesse tutte i prerequisiti necessari per un funzionamento intuitivo.
Dopo innumerevoli analisi, esperimenti e progetti, abbiamo finalmente identificato le caratteristiche più importanti che una macchina per espresso deve avere. Semiautomatica e allo stesso tempo sistematica: questo è l‘equilibrio che siamo riusciti a creare con **dc pro**.
Tutto è racchiuso in una cover funzionale in materiali moderni di elevata qualità assemblati in modo semplice e logico. Questo fa sì che il design della macchina sia completamente innovativo, un design che funziona e che risalta.

dc pro è la prova che il nostro design nel suo complesso può trasformare in realtà il funzionamento intuitivo e che un nuovo passo in avanti è stato fatto.

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, we 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 we 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.

forma | funzione form + function

tecnologia di base basic technology

caratteristiche del sistema system features

principali caratteristiche funzionali functional highlights

dati tecnici technical data

efficienza energetica energy efficency

il punto di partenza per **tutte le possibilità**

the basis for all possibilities

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

Il cuore della **dc pro** 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 controllati dal 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 nostra tecnologia multi-caldaia con innovative caratteristiche di sistema aprono una nuova gamma di possibilità per la preparazione del caffè espresso. Abbiamo mantenuto le ben note caratteristiche del sistema dell'Evolution-Series e le abbiamo raffinate nella **dc pro**. Tutti i parametri più importanti possono essere programmati singolarmente e sono visibili sul display multifunzionale. Gli utilizzatori possono quindi trasformare in realtà il proprio concetto di caffè ideale con una macchina semiautomatica che, grazie alla nostra tecnologia, si adatta perfettamente alle caratteristiche di ogni mercato. Per garantire la stabilità della temperatura, anche nel corso di erogazioni prolungate, abbiamo rinforzato del 20% l'involucro di ogni gruppo erogatore. Possiamo, così, rispettare le aspettative di ogni singola cultura del caffè, garantendo una preparazione ottimale per tutti i gusti.

Abbiamo ulteriormente migliorato del 10% il sistema di risparmio energetico della **dc pro**, un miglioramento dovuto principalmente al nostro nuovo LPS (Sistema a basso consumo). Questo assicura che la temperatura della caldaia si abbassi automaticamente a 80°C per la caldaia e 60°C per i gruppi erogatori quando la macchina è in modalità stand-by. Servono poi solo dieci minuti perché la macchina raggiunga nuovamente l'ottimale temperatura operativa.

DTCS Digital Temperature Control System

LPS Low Power System

multi-boiler-technology + **system-features**

At the heart of the **dc pro** 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 unparalled. 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. We have taken the well-known system-features of the Evolution-Series 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, we have reinforced the casing of each brewing unit by 20%. This way, we can live up to the expectations of any given coffee culture because the brewing temperature remains stable even during longer shots.

We have improved the energy efficiency of the **dc pro** by a further 10%; an improvement largely due to our 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.

DCS. GCS. OCS. MCS.
e‘ tutta una questione di sintonia
DCS. GCS. OCS. MCS.
it’s all a question of fine tuning

forma | funzione form | function
tecnologia di base basic technology
caratteristiche del sistema system features
principali caratteristiche funzionali functional highlights
dati tecnici technical data
efficienza energetica energy efficency

DCS
Digital Control System

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

Sulla **dc pro**, il DCS è facilmente e chiaramente accessibile attraverso il touch-pad multifunzione posto sulla parte frontale della macchina, in modo da dare un controllo completo e garantire, così, il risultato desiderato.

Ancora di più, il DCS consente anche di verificare e controllare i cicli di manutenzione tecnica e quelli di manutenzione e pulizia giornalieri della macchina.

Our 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.

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.

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

OCS
Online Control System

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, i vostri tecnici riceveranno le relative informazioni sul proprio pc. Con la dc pro i tecnici vengono anche tempestivamente informati dell'accaduto tramite un SMS automatico.

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, your IT technician will automatically receive an SMS about what has happened.

GCS
Grinder Control System

Il nostro sistema brevettato di controllo della macinatura Grinder Control System risolve una delle maggiori sfide nell'utilizzo delle macchine semiautomatiche: 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 produttrice 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 predefined 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.

MCS
Milk Control System

Il Milk Control System produce automaticamente una continua, 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.

Per progettare davvero bene qualcosa,
devi prima capirlo

to design something really well,
you have to understand it

dc pro – **un utilizzo estremamente intuitivo**

forma | funzione form | function

tecnologia di base basic technology

caratteristiche del sistema system features

principali caratteristiche funzionali functional highlights

dati tecnici technical data

efficienza energetica energy efficency

1 Design ergonomico – 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.

2 Acqua calda - due diversi erogatori (ad esempio per caffè americano e tè)
Hot water - 2 different dispenser settings (e.g. for Americanos and teas).

3 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.

4 Per una perfetta erogazione – diametro del porta filtro: 54mm.
For a perfect extraction - diameter of porta filter: 54mm.

5 Design ergonomico – il portafiltro resta in posizione orizzontale quando posato su una superficie di lavoro permettendo così una pressatura uniforme del caffè.
Ergonomic design – the portafilter remains horizontal when placed on a work surface resulting in even tamping.

6 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.

dc pro – **striking intuitive working**

7 Grinder Control System (GCS) – il grado di macinatura e la dosatura è regolato ed adattato automaticamente grazie alla programmazione sul pannello multifunzionale.
Grinder Control System (GCS) - the degree of grinding and dosing is automatically regulated and adjusted, programming via the multi-functional touch panel.

7 touch pad multi-funzionale – semplice, facile da utilizzare sia per la programmazione che per il completo controllo di tutte le funzioni e settaggi della macchina.
Multi-functional touch panel – simple, easy to use programming and complete overview of all machine functions and settings.

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

9 Design ergonomico – gruppi completamente visibili permettono un aggancio semplice del portafiltro con solo una leggera pressione.
Ergonomic design – completely visible, low-lying group heads allow the portafilter to be attached easily with very little pressure exerted on the joints.

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.

technische **daten** technical **data**

2 gruppi di erogazione
2 groups

dimensioni (l x d x h)	(mm)	730x525x530
dimensions (l x d x h)	(inches)	30“x28 3/4“x20 11/16“
peso	(kg)	67
weight	(lbs)	147,7
consumo	(kw)	4,5
power	(kw)	4,5
alimentazione		400 Volt 3N; 220-240 Volt, 50/60 Hz
connected load		400 Volt 3N; 220-240 Volt, 50/60 Hz
capacità della caldaia	(l)	7
boiler capacity	(l)	7
erogazione di acqua calda hot water wands		•
scaldatazze elettrico electrical cup heater		•
illuminazione posteriore rear-lightning		•
connettività seriale serial connection		•
lps low power system (LPS)		•

optional options

mcs milk control system (MCS)		○
gcs grinder control system (GCS)		○
modem gsm gsm modem (OCS)		○

• di serie/serie ○ optional/option

colori colours

nero
black

bianco
white

colori personalizzabili a richiesta.
Customized colours upon request.

3 gruppi di erogazione
3 groups

dimensioni (l x d x h)	(mm)	940x525x530
dimensions (l x d x h)	(inches)	30“x37“x20 11/16“
peso	(kg)	83
weight	(lbs)	183
consumo	(kw)	6,3
power	(kw)	6,3
alimentazione		400 Volt 3N
connected load		400 Volt 3N
capacità della caldaia	(l)	13
boiler capacity	(l)	13
erogazione di acqua calda hot water wands		•
scaldatazze elettrico electrical cup heater		•
illuminazione posteriore rear-lightning		•
connettività seriale serial connection		•
lps low power system (LPS)		•

optional options

mcs milk control system (MCS)		○
gcs grinder control system (GCS)		○
modem gsm gsm modem (OCS)		○

• di serie/serie ○ optional/option

colori colours

nero
black

bianco
white

colori personalizzabili a richiesta.
Customized colours upon request.

forma | funzione form | function
tecnologia di base basic technology
caratteristiche del sistema system features
principali caratteristiche funzionali functional highlights
dati tecnici technical data
efficienza energetica energy efficency

efficienza energetica dal cuore

energy-efficiency from the heart

dalla corte affronta il primo test ufficiale sull'efficienza energetica

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.

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. Our two-, three- and four-group machines of the Evolution-Series were tested under specific conditions during a 24-hour-stand-by-operation period. The **dc pro** will be tested soon under the same conditions.

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