



BEST CS



PROJEKT



DORADZTWO



SPRZEDAŻ



SERWIS

**DALLA
CORTE**



**DALLA
CORTE**
MAKE IT
BETTER



INSPIRUJĄCA HISTORIA

Historia marki Dalla Corte zaczyna się w 1947 r., kiedy założyciel marki Bruno Dalla Corte rozpoczął swoją przygodę z ekspresami do kawy. Włoska pasja, zaangażowanie oraz chęć dojścia do doskonałego, niepowtarzalnego smaku espresso, zaowocowały stworzeniem najbardziej zaawansowanych technologicznie ekspresów na świecie.

Dalla Corte jako pierwszy stworzył i opatentował technologię Multi-Boiler – opartą na niezależnych grupach zaparzających i bojlerze pary. Ten nowoczesny system zrewolucjonizował rynek ekspresów kolbowych, a dla Dalla Corte stał się standardem, w który wyposażane są wszystkie ekspresy tej marki.

Dalla Corte to nie tylko przełomowe technologie, ale również niesamowity, ponadczasowy design połączony z materiałami najwyższej jakości. Producent współpracuje z najlepszymi włoskimi projektantami. Dzięki marce Dalla Corte „Made in Italy” weszło na nowy poziom!

Dalla Corte nie tylko tworzy najbardziej zaawansowane ekspresy na rynku, ale daje również możliwość poprawy życia ludzi na lepsze! Dzięki wyjątkowemu projektowi Second Chance oraz zaangażowaniu i poświęceniu osadzonych w więzieniu Bolatte w Mediolanie, Dalla Corte daje drugie życie nie tylko odrestaurowywanym tam ekspresom, ale również więźniom.

ZALETY

Styl	Wydajność	Jakość	Ekologia	Stabilność
Radość korzystania z ekspresów Dalla Corte zaczyna się od designu. Ich konstrukcja oraz atrakcyjny, niespotykany wygląd, zapewniają użytkownikom intuicyjną obsługę oraz najwyższą jakość parzonej kawy. Ekspresy dostępne są w wielu wersjach kolorystycznych.	Sitko kolby o średnicy 54 mm zapewnia optymalną ekstrakcję. Ergonomiczne uchwyty, łatwe i szybkie spienianie mleka oraz automatyczny program czyszczenia dla grupy zaparzającej i bojlera pary to doceniane przez baristów cechy ekspresów Dalla Corte.	Opatentowana technologia Multi-Boiler pozwala na ustawienie temperatury w ekspresie z dokładnością do 0,1°C. System umożliwia wyłączenie każdej z grup zaparzających i bojlera pary w dowolnym momencie.	Automatyczne włączanie i wyłączenie, tryb oszczędzania energii, możliwość wyłączenia nieużywanych grup zaparzających oraz bojlera – to tylko niektóre z przyjaznych dla planety rozwiązań zastosowanych w ekspresach Dalla Corte.	Materiały zastosowane w ekspresach Dalla Corte gwarantują idealną stabilność termiczną. Wszystkie elementy narażone na działanie wody wykonane są ze stopów bezołowiowych, certyfikowanych przez NSF.



CO WYRÓŻNIA DALLA CORTE?

GCS GRINDER CONTROL SYSTEM	Wilgotność i zmiany temperatury w ciągu dnia wpływają na ziarna kawy w młynku, czyniąc je bardziej miękkimi lub bardziej kruchymi. Gdybyśmy używali dokładnie tych samych parametrów ekstrakcji podczas robienia kawy rano, w południe i po południu, zmiany wpłynęłyby na smak i aromat kawy w filizance. GCS łączy młynki Dalla Corte DC One i DC Two z ekspresami do kawy Dalla Corte. Młynki automatycznie zmieniają grubość mielenia, gdy maszyna wykryje najmniejszą różnicę w ekstrakcji kawy.
DFR DIGITAL FLOW REGULATION	System pozwala kontrolować szybkość przepływu wody na każdej grupie zaparzającej. Różne kawy wymagają różnych przepisów: regulując przepływ, można utworzyć różne profile sensoryczne dla tej samej kawy lub w łatwy sposób znaleźć optymalny przepływ do stworzenia wyjątkowego espresso.
MCS MILK CONTROL SYSTEM	Automatyczna dysza pary pozwala na uzyskanie idealnej pianki na każdym rodzaju mleka. Unikalna konstrukcja dyszy automatycznie zatrzymuje wytwarzanie pary, kiedy mleko uzyskuje właściwą temperaturę.
OCS ONLINE CONTROL SYSTEM	System sterowania online to specjalne oprogramowanie służące do zdalnego monitorowania i zarządzania wszystkimi parametrami ekspresów.
Multi-Boiler	System niezależnych bojlerów i grup zaparzających, który zapewnia najwyższą kontrolę i stabilność temperatury (dokładność do 0,1°C). Oznacza to, że można wyłączyć grupy zaparzające lub bojler pary, gdy nie są one używane, dzięki czemu można oszczędzać energię, utrzymując stałą temperaturę dla każdej ekstrakcji.
54 mm / 58 mm	Dalla Corte, jako jedyny producent ekspresów do kawy, daje możliwość wyboru średnicy portafiltrów pomiędzy sprawdzonym, 54 mm portafiltrem jaki i popularnym 58 mm.

EKSPRESY

STUDIO

Precyzja działania. Kompaktowy, jednogrupowy ekspres, który perfekcyjnie sprawdzi się w domach, biurach czy małych kawiarniach. W tym niewielkim ekspresie, możemy w każdej filizance zaparzyć kawę o powtarzalnej, wysokiej jakości.

Nie ma idealnego espresso, ale jest wiele doskonałych espresso. Teraz możesz zaparzyć je wszystkie, gdziekolwiek chcesz, nawet w twojej kuchni. Łatwość użytkowania, stabilność termiczna i wydajność sprawiają, że Dalla Corte Studio to idealne rozwiązanie, nie tylko dla profesjonalistów.

Espresso nadąża za Twoim stylem! Panele ekspresu mogą być w każdej chwili wymienione i dostosowane do Twoich potrzeb – dowolność kolorów z pełnej palety RAL.

Zaawansowane funkcje: cyfrowy wyświetlacz do kontroli parametrów; możliwość zaprogramowania automatycznego włączenia/wyłączenia; program automatycznego czyszczenia – to tylko niektóre z nowych funkcji, dzięki którym możesz stać się świetnym baristą.



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

	STUDIO	STUDIO AQUA
Wymiary [S x W x D]	321 x 390,4 x 400 mm	321 x 434 x 400 mm
Waga	27,5 kg	28 kg
Maksymalna moc	1,9 kW	2,77 kW
Zasilanie	230/240 V, 50-60 Hz	230/240 V, 50-60 Hz
Pojemność bojlera pary	1,5 l	2,5 l
Pojemność grup zaparzających	0,5 l	0,5 l
Przyłącze wody	Zbiornik 4 l (opcjonalne stałe podłączenia)	stałe podłączenie
Zegar	TAK	TAK
Oświetlenie frontu	TAK	TAK



ICON

Funkcjonalność. Dalla Corte ICON to niezawodny ekspres kolbowy, który pozwala przygotować doskonałe espresso bez wkładania w to zbędnego wysiłku.

Technologia. Zaawansowane technologie ukryte w nowoczesnej obudowie ekspresu Dalla Corte Icon: GCS, MCS i OCS, sprawiają, że jest on doskonały na rynek HoReCa – tam, gdzie duże natężenie ruchu w godzinach szczytu może wystawić jakość na próbę.

Design. Warto zwrócić uwagę na design ekspresu do kawy Dalla Corte ICON. Po obudowie ze stali nierdzewnej oko prowadzą lekkie linie i geometryczne cięcia na panelach bocznych. Duży, tylni panel ekspresu pozwala na niestandardowe projekty – klienci do wyboru mają nie tylko szeroką gamę kolorów z palety RAL, ale także specjalnych, niestandardowych materiałów.



SPECYFIKACJA TECHNICZNA (2 GRUPY)

Wymiary [S x W x D]	730 x 510 x 525 mm
Waga	58 kg
Maksymalna moc	4,5 kW
Zasilanie	380/400V 3N +T 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz
Pojemność bojlera pary	7,5 l
Oświetlenie frontu i tyłu	TAK
Cool Touch (zimna dysza spieniąjąca)	Opcjonalnie
GCS Grinder Control System	Opcjonalnie
MCS Milk Control System	Opcjonalnie
OCS Online Control System	Opcjonalnie



XT

Kreatywność. Ekspres Dalla Corte XT to połączenie precyzji, wytrzymałości i kreatywności. Możliwość dostosowania receptur ekstrakcji, tworzenia niepowtarzalnej wizji kawy i zawsze pełna kontrola nad procesem przygotowania kawy.

Kontrola. Niewiarygodna kontrola przepływu kropla po kropli – dzięki ręcznemu regulatorowi, XT daje możliwość dostosowania profili ekstrakcji tak, aby zaspokoić wszelkie preferencje. Kontrola wagi w czasie rzeczywistym daje bariście swobodę i ułatwia jego pracę, a nowy regulator temperatury pozwala ekspresowi zawsze dostarczyć dokładnie taką ilość energii, jaka jest potrzebna do utrzymania ekstrakcji w pożądanej temperaturze.

Elastyczność. Od przepływu do wyboru portafiltera. Możliwość wyboru pomiędzy 58 mm a 54 mm portafiltrem daje elastyczność, konsekwencję i personalizację espresso w każdej filiżance.



SPECYFIKACJA TECHNICZNA (2 GRUPY)

Wymiary [S x W x D]	730 x 525 x 510 mm
Waga	74 kg
Maksymalna moc	4,5 kW
Zasilanie	380/400V 3N +T 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz
Pojemność bojlera pary	7,5 l
Pojemność grup zaparzających	0,5 l
Weight Control	TAK
Oświetlenie frontu i tyłu	TAK
Cool Touch (zimna dysza spieniąjąca)	TAK
GCS Grinder Control System	Opcjonalnie
MCS Milk Control System	Opcjonalnie

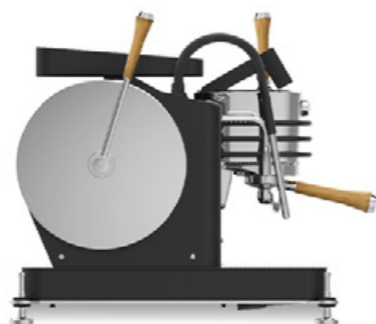


ZERO

Elegancja. Profesjonalny ekspres kolbowy Dalla Corte Zero charakteryzuje się eleganckim wyglądem o nowoczesnej linii. Zero to urządzenie o silnej osobowości i przyciągającym wzrok designie, które podkreśla innowacje technologiczne Dalla Corte oraz pracę baristów, wprowadzając ich w wymiar „zero ograniczeń”, aby mogli wyrazić siebie w najlepszym wydaniu.

Kontrola kropla po kropli. W Dalla Corte Zero zastosowano system kontroli wagi w czasie rzeczywistym, który daje swobodę barście oraz pozwala na bardziej jednorodny rytm pracy.

Zaawansowana technologia. Nowym system Freestyle Water Flow – każdą grupę zaparządzającą wyposażono w osobną manualną dźwignię, która umożliwi niezależną kontrolę nad pracą. Cztery pozycje dźwigni – przepływ 3/4/7/8 g/s pozwalają na otrzymanie kawy o pożądanym smaku i aromacie oraz precyzyjną regulację przepływu.



SPECYFIKACJA TECHNICZNA (2 GRUPY)

Wymiary [S x W x D]	870 x 511 x 550 mm
Waga	85 kg
Maksymalna moc	4,9 kW
Zasilanie	380/400V 3N +T 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz
Pojemność bojlera pary	7,5 l
Pojemność grup zaparządzających	0,75 l
Oświetlenie frontu i tyłu	TAK
Weight Control	TAK
Cool Touch (zimna dysza spieniąjąca)	TAK



MINA

Opatentowana technologia. DFR (Cyfrowa Regulacja Przepływu) pozwala na elektroniczną kontrolę przepływu wody na każdym etapie ekstrakcji i nieograniczone możliwości profilowania espresso. Jest to jeden z najbardziej zaawansowanych ekspresów na rynku który wyznaczył nowy standard.

„Zaprojektuj” swoją kawę! Stwórz swoją ulubioną kawę, kontrolując osobno każdy etap ekstrakcji. Tryb manualny pozwala na pełną swobodę w kontrolowaniu szybkości przepływu i profilowaniu espresso, a dzięki specjalnej aplikacji barista może zapisać ulubione programy i odtworzyć je w dowolnym momencie.

Wydajność. Oprócz opatentowanej technologii Multi-Boiler, przepływomierz zapewnia idealne, automatyczne dozowanie. Aplikacja mobilna pozwala Ci sprawdzić dane i z łatwością ustawić wszystkie parametry maszyny.

Nieskończone możliwości. Różne style dla różnych osobowości. Oprócz nowych, matowych wersji standardowych kolorów – czarnego i złotego – istnieje nieskończenie wiele opcji dopasowania wyglądu Twojego ekspresu. Dostępne jest również wiele rodzajów drewna, metalu i szkła, jak również jedno lub wielokolorowe pokrycia w wersjach przezroczystych, matowych i błyszczących. Wszystko zależy od Ciebie i Twojego stylu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Wymiary [S x W x D]	385 x 385 x 410 mm
Waga	33 kg
Maksymalna moc	4 kW
Zasilanie	230/240 V, 50/60 Hz
Pojemność bojlera pary	3 l
Pojemność grup zaparządzających	0,5 l
Dozownik wrzątku	TAK
Przyłącze wody	stałe podłączenie
Cool Touch (zimna dysza spieniąjąca)	Opcjonalnie
GCS Grinder Control System	Opcjonalnie
MCS Milk Control System	Opcjonalnie



EV02

Projektuj dzień za dniem. Stwórz własny projekt obudowy ekspresu! Wersja kolorystyczna „black board”, gdzie obudowa ekspresu staje się tablicą do pisania, daje nieskończone możliwości wykazania się dla dużego i małego artysty. Baw się, ścieraj i twórz.

Technologia. Opatentowana technologia Multi-Boiler umożliwia ustawienie temperatury w ekspresie z dokładnością do 0,1°C. System umożliwia wyłączenie każdej z grup zaparządzających w dowolnym momencie, pozwalając następnie na jej czyszczenie czy dobór dowolnej temperatury. Wszystkie materiały zastosowane w Evo2 gwarantują stabilność termiczną.

Ekologia. Ekspres Evo2 może zużywać do 40% mniej prądu niż tradycyjny ekspres kolbowy. Automatyczne włączanie i wyłączenie, tryb oszczędzania energii, możliwość wyłączenia nieużywanych grup zaparządzających oraz bojlera – to tylko niektóre z przyjaznych dla planety rozwiązań zastosowanych w Evo2.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA (2 GRUPY)

Wymiary [S x W x D]	730 x 510 x 525 mm
Waga	67 kg
Maksymalna moc	4,5 kW
Zasilanie	380/400V 3N +T 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz
Pojemność bojlera pary	7,5 l
Pojemność grup zaparządzających	0,5 l
Oświetlenie frontu	TAK
Cool Touch (zimna dysza spieniąca)	Opcjonalnie
OCS Online Control System	Opcjonalnie
GCS Grinder Control System	Opcjonalnie
MCS Milk Control System	Opcjonalnie



MŁYNKI DO KAWY

DC ONE

Na życzenie. DC One to profesjonalne młynki do kawy, których płaskie, 65 mm żarna, zapewniają wysoką precyzję mielenia. W pełni automatyczne wykrywanie pojedynczej lub podwójnej kolby, zdecydowanie ułatwia pracę z urządzeniem.

Kontrola. Dokładny czas mielenia, aż do trzech cyfr po przecinku, dla możliwie najlepszego kontrolowania przygotowywanej kawy.

Precyzja. Mikrometryczna cyfrowa regulacja grubości mielenia zadowoli nawet najbardziej wymagających baristów.

Temperatura. Automatyczny system chłodzenia chroni kawę i żarno przed przegrzaniem. Zawsze pod Twoją kontrolą.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Wymiary [S x W x D]	235 x 570 x 300 mm
Szybkość mielenia	Okolo 4 g/s
Wielkość pojemnika na kawę	1500 g
Pobór energii	500 W
Zasilanie	230/240 V, 115 V
Obroty/min	1350
Średnica żaren	65 mm
Waga	12 kg
GCS Grinder Control System	TAK



DC TWO

Wymiary. Niewielka przestrzeń jaką zajmuje DC TWO umożliwia wprowadzenie do oferty dwóch różnych kaw.

Temperatura. Dzięki czujnikowi temperatury, gdy przekroczony zostanie próg graniczny, włączają się wentylatory silnika, które chronią go przed przegrzaniem.

Precyzja. Mikrometryczna cyfrowa regulacja grubości mielenia zadowoli nawet najbardziej wymagających baristów.

Funkcjonalność. Różne tryby pracy – młynek DC TWO może pracować zarówno w pełnym trybie manualnym jak i automatycznym GCS.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Wymiary [S x W x D]	319 x 570 x 300 mm
Szybkość mielenia	Okolo 4 g/s
Wielkość pojemnika na kawę	2 x 1000 g
Pobór energii	500 W
Zasilanie	230/240 V, 115 V
Obroty/min	1350
Średnica żaren	65 mm
Waga	21 kg
GCS Grinder Control System	TAK



MAX

Funkcjonalność. W kompaktowym młynku do kawy Dalla Corte Max ukryte są wyjątkowa wydajność i jakość. Jego niewielkie rozmiary sprawiają, że doskonale uzupełnia domowy kącik baristy. Młynek zaopatrzony jest w automatyczny system wykrywania pojedynczej lub podwójnej porcji.

Przyjazny dla użytkownika. Możliwość pełnego dopasowania czasu mielenia i posiadania pełnej kontroli nad kawą. Max umożliwia pełną personalizację kolorów: oprócz standardowego żółtego, można go skonfigurować w szerokiej gamie różnych kolorów z palety RAL i różnych materiałów.

Wydajność. Wyjątkowo płaskie, 65 mm żarna, zaprojektowane specjalnie z myślą o espresso, zapewniają największą precyzję mielenia na najwyższym poziomie.

Niewielkie rozmiary. Niewielka przestrzeń jaką zajmuje DC Max skrywają ogromną moc urządzenia.

Wyjątkowy design. Odsłonięty mechanizm regulacyjny DC Max nadaje mu lekko industrialny wygląd. Oprócz standardowych wersji – żółtej i black board – młynek jest dostępny w szerokiej palecie kolorów i materiałów.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Wymiary [S x W x D]	160 x 510 x 250 mm
Szybkość mielenia	Okolo 4 g/s
Wielkość pojemnika na kawę	600 g
Pobór energii	500 W
Zasilanie	230/240 V
Obroty/min	1350
Średnica żaren	65 mm
Waga	11 kg



EDGE

Nowoczesność. Najnowszy młynek do kawy Dalla Corte Edge oferuje najwyższą wydajność w kompaktowym wydaniu, co czyni go idealnym młynkiem dla miejsc o ograniczonej przestrzeni.

Steady Lock. Niezbędnym krokiem dla espresso jest znalezienie idealnego poziomu zmielenia ziaren kawy – system młynka z blokadą zapewnia stałą odległość między żarnami, utrzymując niezmiennie mielenie w każdych warunkach pracy.

Łatwy w obsłudze. Dzięki dobrze usytuowanemu ekranowi o wysokim poziomie kontrastu, barista w mgnieniu oka odczyta parametry. Funkcje dotykowe ekranu pomogą szybko zmienić ustawienia co sprawi, że korzystanie z młynka stanie się jeszcze prostsze i wygodniejsze.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Wymiary [S x W x D]	164 x 467 x 251 mm
Szybkość mielenia	Okolo 3 g/s
Wielkość pojemnika na kawę	600 g
Pobór energii	400 W
Zasilanie	220/240 V, 50/60 Hz
Obroty/min	1700
Średnica żaren	64 mm
Waga	10 kg
Interfejs użytkownika	panel dotykowy



**DALLA
CORTE**
MAKE IT
BETTER



BEST COMPANY SOLUTIONS od kilkunastu lat zaopatruje największe sieci stacji benzynowych, supermarkety, sklepy convenience, punkty usługowe, hotele, kawiarnie, piekarnie i restauracje w profesjonalne urządzenia gastronomiczne. Przy czyniamy się do rozwoju branży HoReCa, oferując firmom kompleksową obsługę – od analizy potrzeb klienta, poprzez dobór, sprzedaż i montaż sprzętu, aż po serwis technologiczny i szkolenia.

Best CS to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, oficjalny dystrybutor ekspresów do kawy **FRANKE** i **DALLA CORTE**, młynków do kawy **COMPAK**, automatycznych ekspresów **MATE** do parzenia herbat liściastych i ziół, wyciskarek do cytrusów **ZUMEX**, pieców, systemów kuchennych i monobloków **PALUX**, systemów kuchennych i monobloków **PALUX**, pieców hybrydowych **PRATICA**, pieców piekarniczo-cukierniczych **RAMALHOS**, pieców do pizzy **CUPPONE**, automatycznych frytownic **QUALITYFRY**, maszyn do lodów **BOVO** i **GELMATIC**, dystrybutorów wody **BLUPURA**, systemów filtrowania wody **BRITA**, a także zmywarek **HOBART** oraz sprzętów dla profesjonalnego pralnictwa **DANUBE**. To również ceniony doradca w zakresie zaawansowanych technologii gastronomicznych.

www.best-cs.pl

www.dallacorte.pl

Best Company Solutions sp. z o.o.

Showroom i główna siedziba:

ul. Wagonowa 2C/1, 53-609 Wrocław

Showroom i biuro regionalne:

ul. Gwiaździsta 19, 01-651 Warszawa



+48 717 948 110

info@best-cs.pl



dallacortepoland



@dallacortepoland



bestcsofficial



best-cs



@bestcsofficial