



KLASSISCH *vielseitig*

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.

XTREME TEMPERATURE - Die XT Temperatursteuerung stellt sicher, dass genau die Menge an Energie verwendet wird, um die Temperatur vor und während der Extraktion immer exakt und konstant beizubehalten.

NACHHALTIGHEIT - Bleifreie Legierung: alle wasserführenden Teile bestehen aus bleifreier Legierung, zertifiziert von der amerikanischen Behörde NSF. Sämtliche Bestandteile der Espressomaschinen sind voll recyclebar.

STILVOLL - Verschiedene Stile für unterschiedliche Persönlichkeiten. Neben den matt-Versionen schwarz oder weiss gibt es zwei Holzarten um die XT Classic zu personalisieren.



	2 GRUPPIG	3 GRUPPIG
dimensionen (b x h x t)	730x525x510 mm	940x525x510 mm
gewicht	74 kg	88 kg
leistungsaufnahme	4,5 kW	6,3 kW
anschlusswerte	400 V 3N	400 V 3N
boiler kapazität	7,5 l	13 l
volumen brühgruppen	2x 0,5 l	3x 0,5 l
serielle schnittstelle	RS 232/485	RS 232/485
timer	inklusive	inklusive
beleuchtete front- und rückseite	inklusive	inklusive



DALLA CORTE

Espressomaschinen und Mühlen

Vertrieb durch:
 Franke Coffee Systems GmbH
 Franke Strasse 1
 97947 Grünsfeld

Fon +49 9346 9278 0
 Fax +49 9346 9278 100
 E-Mail: cs-info.de@franke.com
 www.franke.de

FRANKE
 MAKE IT WONDERFUL

PRODUKT KATALOG



XTreme *vielseitig*

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

WEIGHT CONTROL - in Echtzeit. Gibt Dir die Freiheit ohne Waage zu arbeiten und trotzdem das Gewicht in der Tasse genau zu kennen.



	2 GRUPPIG	3 GRUPPIG
dimensionen (b x h x t)	730x525x510 mm	940x525x510 mm
gewicht	74 kg	88 kg
leistungsaufnahme	4,5 kW	6,3 kW
anschlusswerte	400 V 3N	400 V 3N
boiler kapazität	7,5 l	13 l
volumen brühgruppen	2x 0,5 l	3x 0,5 l
serielle schnittstelle	RS 232/485	RS 232/485
timer	inklusive	inklusive
beleuchtete front- und rückseite	inklusive	inklusive





DC ONE	
dimensionen (b x h x t)	235x570x300 mm
mahlleistung	ca. 4 g/sek
trichterinhalt	1500 g
leistungsaufnahme	500 W
anschlusswerte	230 V 1 N
umdrehungen/min.	1350 (200V - 50Hz) U/min
mahlscheiben ø	65 mm
gewicht	12 kg



DC TWO	
dimensionen (b x h x t)	319x630x300 mm
mahlleistung	ca. 4 g/sek
trichterinhalt	2x 1000 g
leistungsaufnahme	500 W
anschlusswerte	230 V 1 N
umdrehungen/min.	1350 (200V - 50Hz) U/min
mahlscheiben ø	65 mm
gewicht	21 kg



MAX	
dimensionen (b x h x t)	160 x 510 x 250 mm
mahlleistung	ca. 4 g/sek
trichterinhalt	600 g
leistungsaufnahme	500 W
anschlusswerte	230 V 1 N
umdrehungen/min.	1350 (200 V - 50 Hz) U/min
mahlscheiben ø	65 mm
gewicht	11 kg

KLASSENBESTER *null Kompromisse*

DAS DC SYSTEM - Das DC System ist darauf ausgelegt, aus vielen Variablen beherrschbare Konstanten zu machen. Das macht die Qualität Ihres Kaffees unanfällig für Zufälle!

GCS, GRINDER CONTROL SYSTEM - Durch unser patentiertes Grinder Control System sind Espressomaschine und -mühle stets über ein serielles Kabel miteinander verbunden. Dank der automatischen Nachjustierung des Mahlgrades wird eine konstante Produktqualität gewährleistet. Weicht die durchschnittliche Extraktionszeit von der definierten ab, passt die Mühle vollautomatisch den Mahlgrad zur Kompensierung an. Vorteile: Konstante Extraktion - Tasse für Tasse.

MCS, MILK CONTROL SYSTEM - Das Milk Control System ist ein speziell designer Dampfarm, der zur automatischen Erzeugung von dichtem und cremigem Milchschaum entwickelt wurde. Das perfekte Aufschäumen jeder Art von Milch wird durch das einzigartige Dampfarm-Design und durch unser, auf eine gewünschte Temperatur, programmierbares System ermöglicht.

OCS, ONLINE CONTROL SYSTEM - Das Online Control System ist eine spezifische Software, die die Fernsteuerung und -visualisierung aller Parameter ermöglicht. Alle erforderlichen Daten sind ständig online über ein Mobilgerät abrufbar und digital verwendbar. Vorteile: technische und qualitative Kontrolle sind unabhängig von Zeit und Raum.



SEI DER *barista*

STUDIO - die neue professionelle eingruppige Espressomaschine von Dalla Corte mit unserer patentierten Multi-Boiler-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 Pre-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.

FARBEN - Wählen Sie Ihre Farbe. Auf Wunsch können alle RAL Farben realisiert werden, um unsere Studio zu Ihrer zu machen.



STUDIO	
dimensionen (b x h x t)	321x390,4x400 mm
gewicht	27,5 kg
leistungsaufnahme	1970 W
anschlusswerte	230 V 1 N
boiler kapazität	1,5 l
volumen brühgruppe	0,5 l
wassertank	4 l
festwasser	optional
timer	inklusive
frontbeleuchtung	inklusive



MODERN *Meets Classic*

KONSTANTE EXTRAKTION - Separate Brühgruppen und Dampfboiler mit unserer patentierten Multiboiler-Technologie. Einstellen der Brühtemperatur in 0,1 °C Schritten.

BEDIENERFREUNDLICHKEIT - 54 mm Siebträger, ergonomische Handgriffe, bequemes und schnelles Milchaufschäumen. Verfügbar mit den Systemen GCS, MCS und OCS.

ENERGIESPAREND - Unabhängige Brühgruppen erlauben das separate Abschalten ungenutzter Komponenten. Alle Materialien der EVO 2 garantieren höchste Temperaturstabilität.

NACHHALTIGKEIT - Bleifreie Legierung: alle wasserführenden Teile bestehen aus bleifreier Legierung, zertifiziert von der amerikanischen Behörde NSF. Sämtliche Bestandteile der Espressomaschinen sind voll recycelbar.



	2 GRUPPIG	3 GRUPPIG
dimensionen (b x h x t)	730x510x525 mm	940x510x525 mm
dimensionen hohe version (l x h x t)	730x525x525 mm	940x525x525 mm
gewicht	67 kg	83 kg
leistungsaufnahme	4,3 kW	5,1 kW
anschlusswerte	400 Volt 3N	400 Volt 3N
boiler kapazität	7,5 l	13 l
volumen brühgruppen	2x 0,5 l	3x 0,5 l
serielle schnittstelle	RS 232/485	RS 232/485
timer	inklusive	inklusive
beleuchtete frontseite	inklusive	inklusive

