Dalla Corte Dc Pro XT: un nuovo passo avanti

dalla-corte-black-black-9347789b

Un’icona intramontabile delle macchine espresso Dalla Corte è stata presentata a Host17, ancora più elegante, funzionale e performante, la nuova Dc Pro XT - temperature control.

La costanza termica è il primo requisito di qualsiasi macchina per caffè, ma anche il più difficile da raggiungere. Dalla Corte da sempre assicura le migliori performance al barista: per prima ha realizzato la tecnologia multiboiler a gruppi indipendenti, che grazie all’indipendenza tra i gruppi e tra questi e la caldaia, assicura precisione e costanza della temperatura di erogazione.

Nel 2015, con il lancio della macchina espresso Mina, ha introdotto una nuova tecnologia brevettata, la DFR - Digital Flow Regulation, che gestisce elettronicamente il flusso dell’acqua, con un controllo perfetto della quantità erogata sulla coffee cake in ogni fase e del volume totale erogato.

Questa rivoluzionaria innovazione è parte integrante della nuova Dc Pro XT che offre un Controllo Superiore della Temperatura, attraverso i dati forniti dalla sonda di temperatura e dal regolatore elettronico di flusso. La prima controlla l’esatta temperatura dell’acqua, mentre la sonda di flusso rileva la velocità d’ingresso e il volume di acqua immesso nel gruppo. Grazie all’incrocio inedito e geniale di queste informazioni, la macchina è in grado di determinare in tempo reale l’esatto quantitativo di energia da conferire a ogni gruppo per raggiungere con rapidità e precisione la temperatura impostata, con una costanza termica mai ottenuta prima. Test di laboratorio hanno, infatti, rilevato un margine di errore massimo di 0,2°C, una precisione che nessun’altra macchina sul mercato può raggiungere.



Ergonomia, controllo, estetica

Il dialogo costante con i baristi permette a Dalla Corte di rispondere al meglio alle loro esigenze, non solo da un punto di vista termico, ma anche ergonomico ed estetico. Le manopole vapore nella Dc Pro XT sono state sostituite da due pratiche leve, che alzate danno il via alla fuoriuscita del vapore per chiuderlo una volta abbassate. Attraverso il pratico schermo touch a colori al centro del frontale si controllano con la massima semplicità le principali funzioni, come la temperatura in caldaia, le dosi, i settaggi della macchina. Sopra ogni gruppo i pulsanti ora sono tre (dose singola, doppia, continua), sormontati da un display che indica la temperatura dell'acqua, la quantità erogata e la durata di ogni erogazione, affinché il barista possa tenere tutto sotto controllo.

La Dc Pro XT può essere collegata fino a tre grinder dc one o un grinder dc two attraverso il Grinder Control System, la soluzione professionale per mantenere un'estrazione del caffè ottimale: il sistema controlla e aggiorna automaticamente la macinatura al variare dei parametri di estrazione. La macchina disegnata dall'industrial designer svizzero ThomsLiebe, da sempre simbolo di eleganza e funzionalità, è disponibile nei colori Dynamic White, Total White, Dynamic Dark e Total Dark.

Cuore green

L'indipendenza dei gruppi della tecnologia multiboiler consente un notevole risparmio energetico: da sempre, Dalla Corte permette consumi energetici contenuti, che per prima ha certificato: per questo è amica dell'ambiente nonché della gestione economica del locale. Dalla Corte è stato il primo costruttore di macchine espresso professionali ad adottare per tutte le sue macchine materiali lead free, senza piombo. Grazie a ciò le parti della macchina a contatto con l'acqua non rilasciano sostanze nocive per la salute né pregiudicano la qualità del prodotto finale.

Con Dc Pro XT Dalla Corte ha realizzato una macchina espresso che possiede le quattro qualità fondamentali per un barista: affidabilità, sicurezza, etica insieme a performance uniche, per estrazioni sempre perfette.

www.dallacorte.com