DALLA CORTE

MAKE it BETTER


FLUID-O-TECH S.r.l.
33/19

PASSION FOR PRODUCTS
PASSION FOR PEOPLE

Tutti abbiamo una passione. Qualcosa nel profondo che ci guida.
La cosa che ci rende ciò che siamo.
Quello che amiamo.

In Dalla Corte, siamo devoti al caffè.

Il nostro intento è quello di realizzare le migliori macchine da caffè, dandoti la possibilità di creare l'espresso perfetto, ogni giorno.

Mettiamo a disposizione le tecnologie più avanzate, le soluzioni più intuitive, la migliore qualità: tutto questo per la tua tazza di caffè.

La nostra promessa a voi, è di continuare a migliorarci ricercando sempre cose nuove da imparare.

La vostra promessa a noi, è di pretendere sempre il meglio dal vostro espresso.

Noi siamo Dalla Corte.

#MakeItBetter



LET'S BUILD YOUR COFFEE SHOP

Le nostre macchine sono tutte dotate di tecnologie straordinarie, rendendole perfette per qualsiasi tipo di locale. Di cosa ha bisogno il tuo business?

BAR&CAFFETTERIE



ZERO BARISTA
Groups 2 - 3



ZERO CLASSIC
Groups 2 - 3



XT BARISTA
Groups 2 - 3



XT CLASSIC
Groups 2 - 3



MINA
Group 1



MINA SMART BAR
Groups 2 - 3 - 4

HORECA&CATENE



ICON
Groups 2 - 3



ZERO CLASSIC
Groups 2 - 3



XT CLASSIC
Groups 2 - 3



EVO2
Groups 2 - 3 - 4

CASA&PICCOLE ATTIVITA'



MINA
Group 1



STUDIO
Groups 1

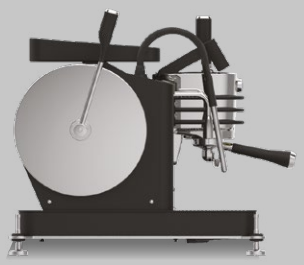


STUDIO AQUA
Group 1

ZERO BARISTA

DESIGN AWARD 2021







TOTAL WHITE

WHITE OAK

WHITE WALNUT

NAVY BLUE

NAVY BLUE OAK

NAVY BLUE WALNUT

TOTAL DARK

DARK OAK

DARK WALNUT

OLIVE GREEN

OLIVE GREEN OAK

OLIVE GREEN WALNUT

ENDLESS POSSIBILITIES
ZERO LIMITS

DESIGN FUTURISTICO Una macchina dalla forte personalità e dal design accattivante, che mette in risalto le innovazioni tecnologiche di Dalla Corte e il lavoro dei baristi, introducendoli in una dimensione "zero limits" per esprimersi al meglio.

TROVA IL TUO FLOW Con il Fixed Water Flow, il flusso d'acqua è regolabile in grammi per secondo direttamente sullo schermo digitale touch. Ogni singolo gruppo può avere una diversa portata da 3 g/s a 9 g/s, fissa e costante per tutta l'estrazione.

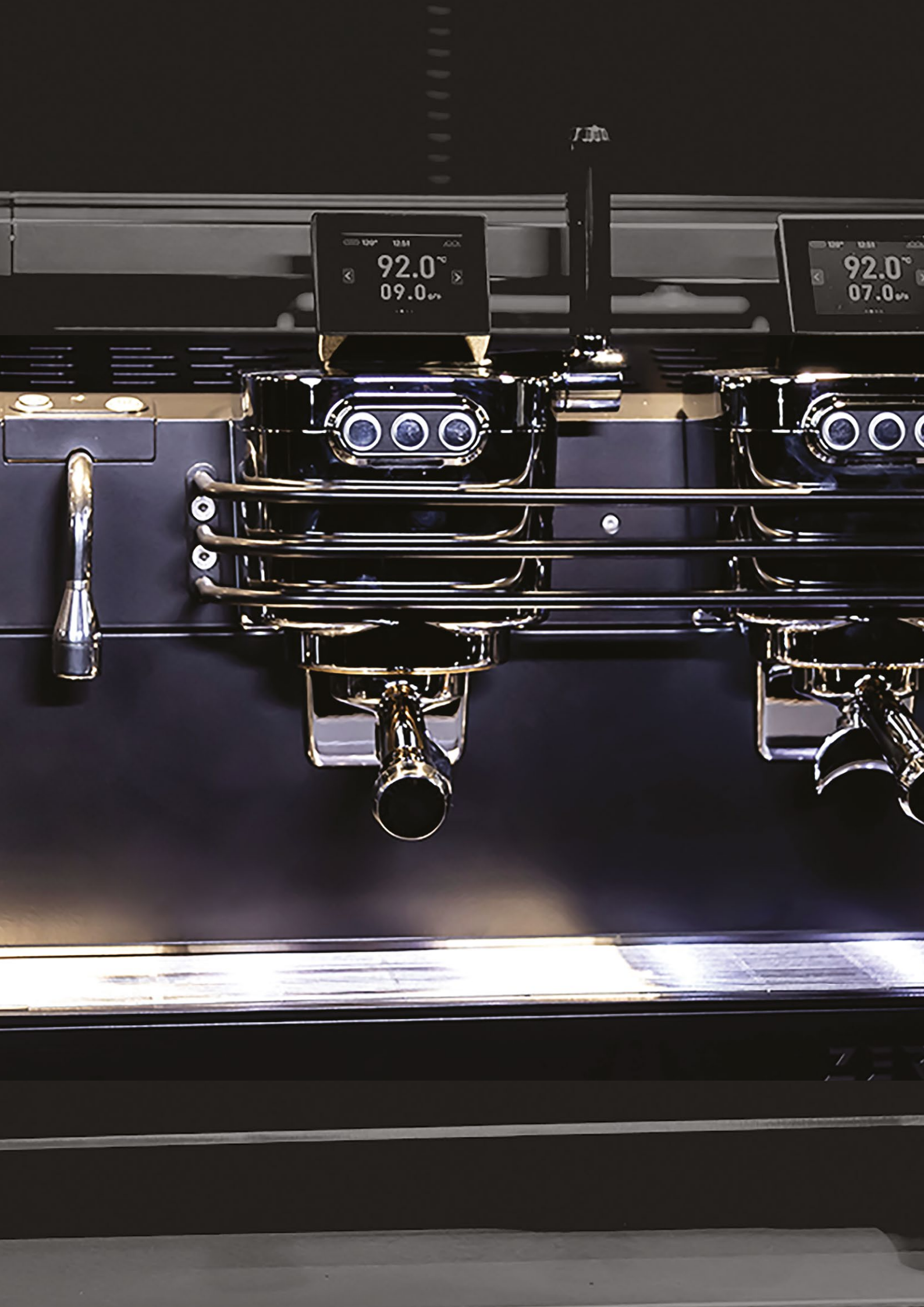
ESTRAI IN MODALITA' FREESTYLE Con il Freestyle Water Flow, ognuna delle leve presenti al lato dei gruppi erogatori di Zero è provvista di 4 step, ogni step è preimpostato con una specifica portata di flusso (3-5-7-9 g/s). Benvenuto nella dimensione "zero limits".

	2 GRUPPI	3 GRUPPI
dimensioni (l x h x p)	870 x 511 x 550 mm	1100 x 511 x 550 mm
peso	85 kg	110 kg
potenza massima	4,9 kW	7 kW
carico connesso	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz
capacità della caldaia	7,5 l	13 l
capacità dei gruppi indipendenti	2 x 0,75 l	3 x 0,75 l



MULTIBOILER · FLOW CONTROL · COOL TOUCH STANDARD · WEIGHT CONTROL · 0.75 GROUP · ENERGY SAVING · CUSTOM COLOURS · CUSTOM MATERIALS · 58mm FILTER (optional) · CARBON NEUTRAL

ZERO


92.0°
09.0
92.0°
07.0


92.0
05.0
DALLA
CORTE

ZERO CLASSIC

DESIGN AWARD 2021







TOTAL WHITE | WHITE OAK | WHITE WALNUT | NAVY BLUE | NAVY BLUE OAK | NAVY BLUE WALNUT

TOTAL DARK | DARK OAK | DARK WALNUT | OLIVE GREEN | OLIVE GREEN OAK | OLIVE GREEN WALNUT

HAVE A TASTE OF OUR FUTURE VISION

L'INIZIO DI UNA NUOVA ERA Per la prima volta dalla sua creazione nel 2001, l'originale tecnologia brevettata multiboiler è stata portata al livello successivo con i nuovi gruppi Zero da 0,75 lt. L'anno Zero comincia adesso.

SCHERMI DIGITALI TOUCH Tutte le funzioni sono facilmente accessibili con pochi tocchi; le impostazioni più importanti sono sempre visibili sullo schermo.

AL CENTRO DEL PALCOSCENICO Un design tutto nuovo per la lancia vapore Dalla Corte Cool Touch, con prestazioni ai massimi livelli. Questa lancia non si surriscalda durante la montatura e sarà installata su tutte le macchine della serie Zero Barista e Classic. Perché il meglio non può essere un optional.

	2 GRUPPI	3 GRUPPI
dimensioni (l x h x p)	870 x 511 x 550 mm	1100 x 511 x 550 mm
peso	85 kg	110 kg
potenza massima	4,9 kW	7 kW
carico connesso	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz
capacità della caldaia	7,5 l	13 l
capacità dei gruppi indipendenti	2 x 0,75 l	3 x 0,75 l



MULTIBOILER · COOL TOUCH STANDARD · WEIGHT CONTROL · 0.75 GROUP · ENERGY SAVING · CUSTOM COLOURS · CUSTOM MATERIALS · 58mm FILTER (optional) · CARBON NEUTRAL

ZERO CLASSIC





13

XT BARISTA







TOTAL WHITE

DYNAMIC WHITE

WHITE OAK

TOTAL DARK

DYNAMIC DARK

DARK WALNUT

EXTREME
FLOW CONTROL

CREATIVITÀ XT, già dal suo nome spiccano precisione, costanza e creatività. Personalizza i profili di flusso e crea ricette uniche di caffè, mantenendo sempre il pieno controllo sull'estrazione.

CONTROLLO DROP BY DROP Con la regolazione manuale del flusso, puoi creare i tuoi profili d'estrazione. Libertà totale da accessori esterni e un ritmo di lavoro più omogeneo, grazie al controllo del peso di cui è dotata.

UNICI, SEMPRE Crea il tuo flow, scegli il tuo portafiltro, con l'opzione di utilizzarne uno da 58mm o lo standard da 54mm. Tutta la flessibilità di cui hai bisogno ed il tuo tocco personale in ogni singolo caffè.

	2 GRUPPI	3 GRUPPI
dimensioni (l x h x p)	730x525x510 mm	940x525x510 mm
peso	74 kg	88 kg
consumo di energia (24h-stand-by)	7,9 kW	11,3 kW
potenza massima	4,5 kW	6,3 kW
carico connesso	230/240 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3 N	230/240 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3 N
capacità della caldaia	7,5 l	13 l
capacità dei gruppi indipendenti	0,5 l	0,5 l
GCS Grinder Control System	opzionale	opzionale
MCS Milk Control System	opzionale	opzionale



DC SYSTEM · MULTIBOILER · COOL TOUCH STANDARD · FIXED FLOW · WEIGHT CONTROL · ENERGY SAVING · CUSTOM COLOURS · CUSTOM MATERIALS · 58mm FILTER (optional) · CARBON NEUTRAL


8
12
PUMP
16
DALLA
PORTE



17

XT CLASSIC







TOTAL WHITE

DYNAMIC WHITE

WHITE OAK

TOTAL DARK

DYNAMIC DARK

DARK WALNUT

PERFECT CONSISTENCY

SEI BOTTONI PROGRAMMABILI Per ogni gruppo puoi impostare fino a sei preparazioni differenti e salvarle sui tasti programmabili. Impara a conoscere i tuoi clienti ed essere sempre pronto a servirli.

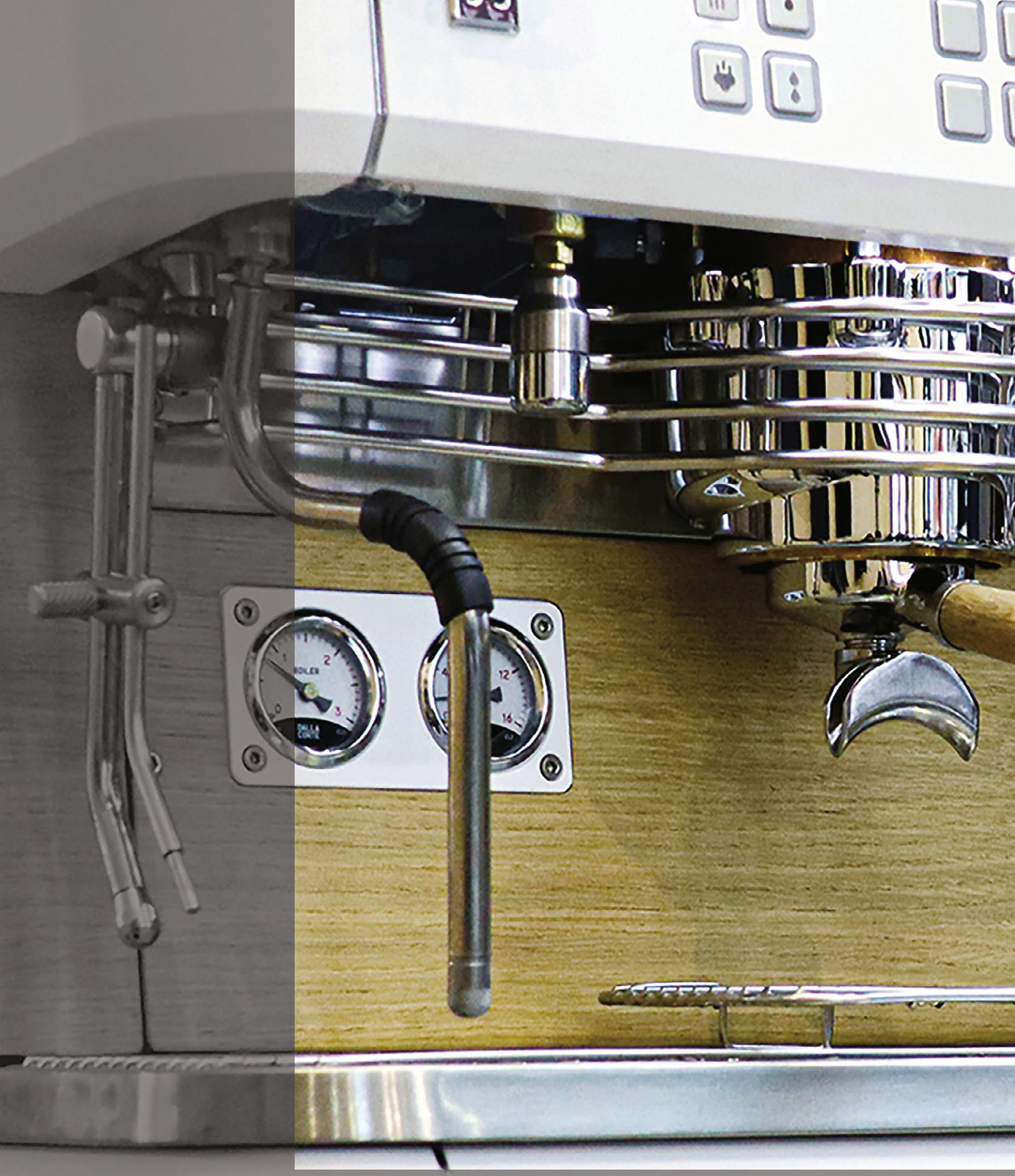
TEMPERATURA CONTROLLATA L'originale e brevettata tecnologia multiboiler. Solo il meglio per estrarre il tuo caffè: una temperatura precisa al decimo di grado.

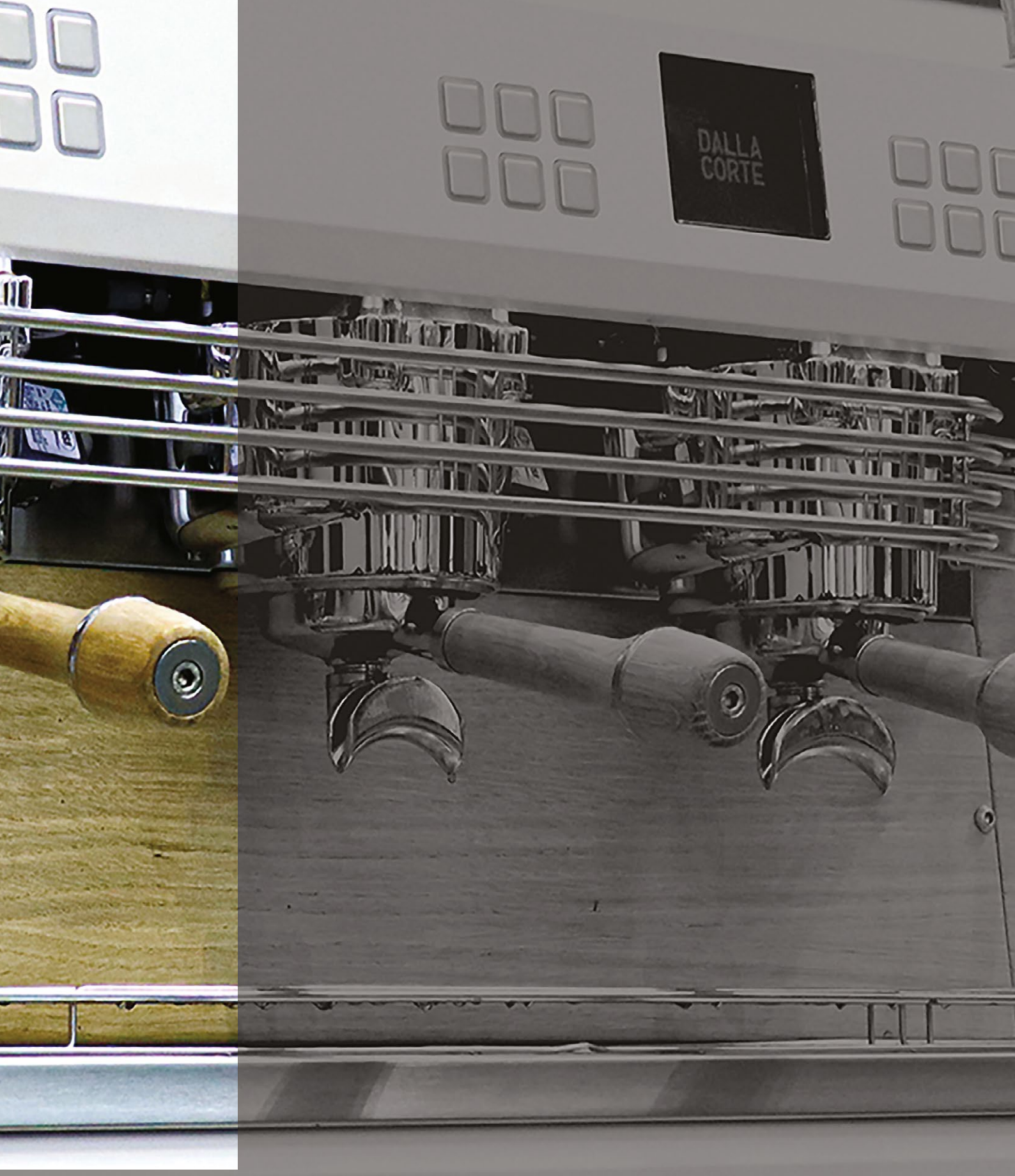
ERGONOMICA Dettagli disegnati per garantire il massimo comfort lavorativo al barista, portafiltro da 54mm e kit da 58mm opzionale: tu scegli l'estrazione ottimale.

	2 GRUPPI	3 GRUPPI
dimensioni (l x h x p)	730x525x510 mm	940x525x510 mm
peso	74 kg	88 kg
consumo di energia (24h-stand-by)	7,9 kW	11,3 kW
potenza massima	4,5 kW	6,3 kW
carico connesso	230/240 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3 N	230/240 V 1 Ph, 200/230 V 3, 400 V 3 N
capacità della caldaia	7,5 l	13 l
capacità dei gruppi indipendenti	0,5 l	0,5 l
GCS Grinder Control System	opzionale	opzionale
MCS Milk Control System	opzionale	opzionale



XL CLASSIC


BOILER
BAR
12
16


DALLA
CORTE

ICON









WHITE OAK



DYNAMIC WHITE



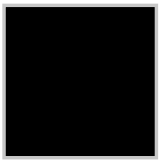
SPACE GREY



DYNAMIC BLACK



BLACK WALNUT



TOTAL MATT BLACK



DYNAMIC RED



LEATHER

IMPECCABLE
PERFORMANCE

MAKE YOUR COFFEE ICONIC Icon è una macchina affidabile in grado di produrre un espresso eccellente e ripetibile nel tempo, la risposta a ciò di cui necessitano business con picchi di lavoro in ore di punta, per fornire risultati impeccabili con il minimo sforzo.

AFFIDATI AL DC SYSTEM Le tecnologie DC system GCS, MCS e OCS rendono Icon una candidata ideale per il canale Horeca, dove alti tassi di turnover e frequenti richieste durante la giornata possono mettere a dura prova la qualità in tazza.

YOUR BRAND, YOUR ICON Linee leggere e tagli geometrici per i pannelli laterali, formati da un unico guscio di acciaio inossidabile. Per il pannello posteriore, invece, ampio spazio alla vocazione custom, grazie a un ampio range di colori RAL e alla possibilità di utilizzare materiali speciali su misura.

	2 GRUPPI	3 GRUPPI
dimensioni (l x h x p)	730x510x525 mm	940x510x525 mm
peso	77 kg	95 kg
consumo di energia (24h-stand-by)	4,5 kW (3,9kW 200-220V3)	6,3 kW (5,5kW200-220V3)
potenza massima	380/400V3N +T 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz 200/220 V, 3 50/60 Hz	380/400V3N +T 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz 200/220 V, 3 50/60 Hz
carico connesso	8 l	13 l
capacità della caldaia	0,5 l	0,5 l
capacità dei gruppi indipendenti	opzionale	opzionale
GCS Grinder Control System	opzionale	opzionale
MCS Milk Control System	opzionale	opzionale



ICON


DALLA CORTE
MCS


6.8 93.5°
0.0 92.5°
1.5 92.0°
DALLA
ICON
25

EV02







ARCTIC WHITE

NEBULA BLACK

QUARTZ GREY

SPARKLING RED

BLACKBOARD

MODERN
MEETS CLASSIC

STABILITÀ TERMICA Tecnologia brevettata multiboiler, imposta la temperatura con una precisione di 0,1 gradi e trova punto ideale di estrazione per il tuo caffè.

FUNZIONALE Portafiltro di diametro 54 mm, impugnature ergonomiche, montatura del latte semplice e precisa. Compatibile con tutti i DC System (GCS, MCS, OCS).

SOSTENIBILE Con la tecnologia multiboiler spegni i gruppi non utilizzati o la caldaia. Perfetta stabilità termica. Tutte le parti a contatto con l'acqua sono lead-free (CW510L). Materiali di costruzione totalmente riciclabili.

BLACKBOARD EDITION Personalizza la macchina e aggiungi il tuo tocco personale direttamente sul rivestimento come una vera e propria lavagna. Let's play!

	2 GRUPPI	3 GRUPPI	4 GRUPPI
dimensioni (l x h x p)	730x510x525 mm	940x510x525 mm	1150x510x525 mm
dimensioni versione alta (l x h x p)	730x525x525 mm	940x525x525 mm	1150x525x525 mm
peso	67 kg	83 kg	100 kg
consumo di energia (24h-stand-by)	7,9 kW	11,3 kW	13,0 kW
potenza massima	4,5 kW	6,3 kW	7,2 kW
carico connesso	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz 220/230 V 3, 50/60 Hz	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz 220/230 V, 50/60 Hz 220/230 V 3, 50/60 Hz	380/400 V 3 N + T, 50/60 Hz 220/230 V 3, 50/60 Hz
capacità della caldaia	7,5 l	13 l	13 l
capacità dei gruppi indipendenti	0,5 l	0,5 l	0,5 l
GCS Grinder Control System	opzionale	opzionale	opzionale
MCS Milk Control System	opzionale	opzionale	opzionale



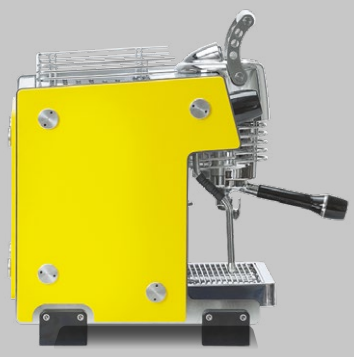
DC SYSTEM · MULTIBOILER · HIGH VERSION (optional) · COOL TOUCH (optional) · ENERGY SAVING · CUSTOM COLOURS




DALLA
CORTE

MINA









COFFEERAMA



LIGHT OAK



VENICE WOOD



WOOD VENEER



COUNTRY BLUE



COUNTRY GREEN



YELLOW



WHITE



GLASS



BLACKBOARD



DARK EARTH OAK

ONE COFFEE
MANY PROFILES

TECNOLOGIA BREVETTATA La tecnologia DFR (Digital Flow Regulation) brevettata gestisce il flusso in ogni fase dell'estrazione. La valvola di apertura è settabile con una precisione di 0,01mm. La pre-infusione può partire realmente da 0 bar.

IL TUO TOCCO PERSONALE Ottieni in tazza il profilo desiderato controllando manualmente ogni fase dell'estrazione. Trovato il risultato ideale, puoi impostare la dose o continuare in modalità manuale.

PERFORMANCE Il flow meter garantisce una dose automatica perfetta. Con l'app dedicata puoi impostare facilmente tutti i parametri e collegare Mina al DC System (GCS, MCS, OCS).

INFINITE POSSIBILITÀ Ci sono infiniti modi per configurare Mina. Legno, metalli, vetro, uno o più colori, anche in versione trasparente, effetti a verniciatura opaca o lucida. La scelta è tua!

dimensioni (l x h x p)	385x385x410 mm
peso	33 kg
consumo di energia (24h-stand-by)	4 kW
potenza massima	2850 W (230/240 V), 1440 W (115 V)
carico connesso	200/230 V 50/60 Hz, 115 V 50/60 Hz
capacità della caldaia	3 l
capacità dei gruppi indipendenti	0,5 l
erogatore di acqua calda	incluso
collegamento alla rete idrica	incluso
GCS Grinder Control System	opzionale
MCS Milk Control System	opzionale



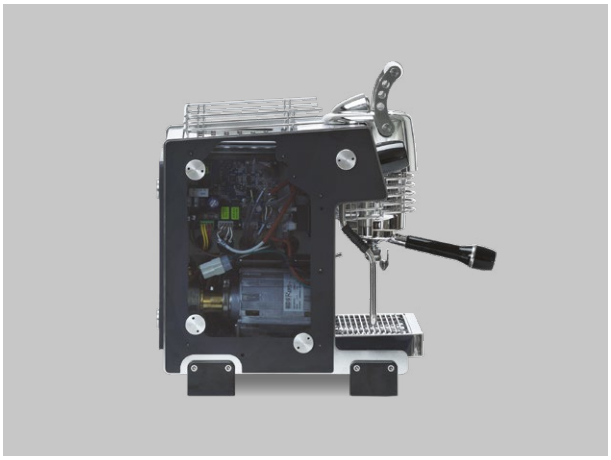
mina

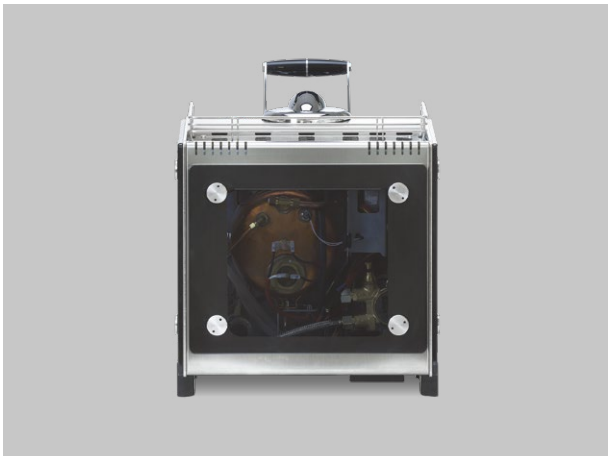

DALLA
CORTE


mina

MINA SMART BAR









COFFEERAMA



LIGHT OAK



VENICE WOOD



WOOD VENEER



COUNTRY BLUE



COUNTRY GREEN



YELLOW



WHITE



GLASS



BLACKBOARD



DARK EARTH OAK

ROCK YOUR
COFFEE SHOP

UNA NUOVA COFFEE EXPERIENCE Con Mina Smart Bar puoi creare diversi coffee corner e regalare un'esperienza di degustazione unica. Una macchina tradizionale non ha tale flessibilità e potenziale.

CREA LA TUA PLAYLIST Divertiti e crea le tue ricette con l'app, imposta i profili migliori per ogni caffè, oppure crea profili differenti con un solo caffè.

SALVA E RIPETI Salva le tue ricette preferite nella libreria della app. Potrai utilizzare i tuoi profili di estrazione tutte le volte che vuoi, su qualsiasi Mina, ottenendo sempre la stessa qualità in tazza. Questo è il nostro concept modulare per il tuo coffeeshop.

dimensioni (l x h x p)	385x385x410 mm
peso	33 kg
consumo di energia (24h-stand-by)	4 kW
potenza massima	2850 W (230/240 V), 1440 W (115 V)
carico connesso	230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz
capacità della caldaia	3 l
capacità dei gruppi indipendenti	0,5 l
erogatore di acqua calda	incluso
collegamento alla rete idrica	incluso
GCS Grinder Control System	opzionale
MCS Milk Control System	opzionale

Le seguenti specifiche tecniche si riferiscono ad una singola macchina per espresso Mina.



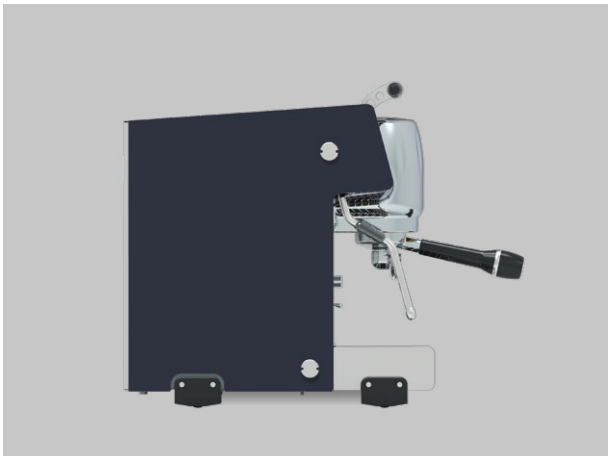
mina SMARTBAR+


COLD BREW
COLD BREW
COLD BREW
COLD BREW
COLD BREW
COLD BREW
COLD BREW


COLD
BREW
COLD
BREW
COLD
BREW
COLD
BREW
COLD
BREW
COLD
BREW
COLD
BREW

STUDIO







WHITE

MINT GREEN

ICE BLUE

MOON GREY

DARK

BLAZE RED

STAINLESS STEEL

NAVY BLUE

BE YOUR OWN
HOME BARISTA

DIVENTA UN VERO HOME BARISTA Studio, la macchina per espresso professionale ad un gruppo, ideale per un ambiente domestico, dispone di un design elegante e parti altamente tecnologiche.

MACCHINA PICCOLA, GRANDI POTENZIALITÀ Il display garantisce il controllo costante di tutti i parametri della macchina: imposta la temperatura e il tempo di estrazione attraverso un'interfaccia intuitiva e minimalista.

COMPATTA ED ELEGANTE Progettata per adattarsi anche agli spazi più piccoli, Studio è la scelta ideale per case, uffici, ristoranti e piccoli locali. Può essere connessa alla rete idrica o con funzionamento a tanica.

LA TUA MACCHINA, IL TUO STILE Scegli il colore che rispecchia il tuo stile, i pannelli di Studio sono interamente personalizzabili in tutti i colori RAL.

dimensioni (l x h x p)	321 x 390,4 x 400 mm
peso	27,5 kg
potenza massima	1970 kW
carico connesso	230/240 V 50-60 Hz
capacità della caldaia	1,5 l
capacità dei gruppi indipendenti	0,5 l
tanica	4 l
collegamento alla rete idrica	opzionale
barista lights	incluso



MULTIBOILER | WATER NETWORK CONNECTION (optional) | WATER TANK | BARISTA KIT | CUSTOM COLOURS | ENERGY SAVING | 58mm FILTER (optional)

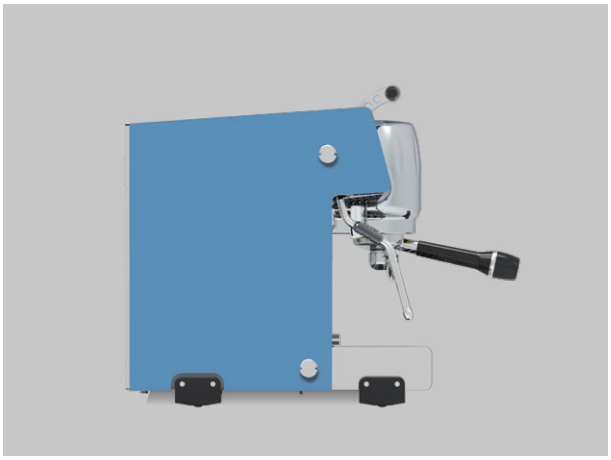
STUDIO




MP
2P
1P
ON
OFF

STUDIO AQUA







WHITE

MINT GREEN

ICE BLUE

MOON GREY

DARK

BLAZE RED

STAINLESS STEEL

NAVY BLUE

EXPAND YOUR COFFEE MENU

HOME BARISTA 2.0 Studio si evolve in un' altra versione, Studio Aqua, equipaggiata di un erogatore di acqua calda per ampliare le possibilità degli home barista più esigenti. Spazio ridotto, ideale per un corner caffè di prim'ordine.

PIU' RICETTE PER IL TUO BAR DA CASA grazie alla possibilità di erogare acqua calda, Studio Aqua nasce per andare incontro alle esigenze di home-barista che oltre all'espresso vogliono spaziare velocemente fra bevande allungate come il caffè Americano, o preferiscono alternare le loro preparazioni con thè e infusi.

MORE THAN MEETS THE EYE Studio Aqua è inoltre dotata di una caldaia maggiorata per una migliore stabilità della temperatura, si collega all'impianto idrico di casa ed è dotata di un doppio manometro per un controllo senza precedenti.

	SCARICO A BACINELLA	SCARICO CONNESSO
dimensioni (l x h x p)	321 x 434 x 400 mm	321 x 434 x 400 mm
peso	28 kg	28 kg
potenza massima	2770 kW	2770 kW
carico connesso	220/240 V 50-60 Hz, 200 V 50/60 Hz, 100/120 V 50-60 Hz	220/240 V 50-60 Hz, 200 V 50/60 Hz, 100/120 V 50-60 Hz
capacità della caldaia	2,5 l	2,5 l
capacità dei gruppi indipendenti	0,5 l	0,5 l
barista lights	incluso	incluso



MULTIBOILER | WATER NETWORK CONNECTION (optional) | BARISTA KIT | CUSTOM COLOURS | ENERGY SAVING | 58mm FILTER (optional)

STUDIO aqua


PUMP
DALLA CORTE
BOILER
DALLA CORTE


DALLA
CORTE
000.0°C
000.0"
000 g/s
DALLA

DC ONE







TOTAL WHITE

DYNAMIC WHITE

WHITE OAK

WHITE WALNUT

TOTAL BLACK

DYNAMIC BLACK

TOTAL OLIVE GREEN

TOTAL NAVY BLUE

TOTAL GREY

DYNAMIC GREY

TOTAL RED

DYNAMIC RED

TOTAL DARK

DYNAMIC DARK

DARK WALNUT

PRECISE CUT
TASTY COFFEE

ON DEMAND Le macine piane da 65 mm dall'esclusivo design garantiscono un taglio ideale. Rilevamento automatico della dose singola oppure doppia.

CONTROLLO E PRECISIONE Tempo di macinatura a tre cifre decimali. Ventole di raffreddamento automatiche per evitare il surriscaldamento del caffè.

MACINATURA Punto di macinatura con regolazione millimetrica. Il miglior controllo sul tuo caffè.

IT'S TIME TO CONNECT È possibile collegare simultaneamente fino a tre grinder alla serie XT, uno alla Evo2 e ad Icon, con il GCS (Grinder Control System).

dimensioni (l x h x p)	235x570x300 mm
peso	12 kg
capacità di macinatura	circa 4 g/sec
capacità della tramoggia	1500 g
potenza massima	500 W
carico connesso	230/240 V, 115 V
giri al minuto	1350 (200 V - 50 Hz) U/min
diametro macine ø	65 mm



DC SYSTEM | CUSTOM COLOURS | CUSTOM MATERIALS | HANDS FREE | FLAT BURRS | 65mm BURRS

dc one





DC TWO







TOTAL WHITE

DYNAMIC WHITE

WHITE OAK

WHITE WALNUT

TOTAL BLACK

DYNAMIC BLACK

TOTAL OLIVE GREEN

TOTAL NAVY BLUE

TOTAL GREY

DYNAMIC GREY

TOTAL RED

DYNAMIC RED

TOTAL DARK

DYNAMIC DARK

DARK WALNUT

TWICE AS MANY OPTIONS
IN ONE GRINDER

TAGLIO IDEALE Le macine piane da 65 mm dal design esclusivo, progettate appositamente per l'espresso, danno un taglio preciso ad ogni tipo di caffè.

MISURA, CONTROLLO E PRECISIONE Due caffè diversi in uno spazio ridotto. Temperatura interna controllata grazie ad una ventola di raffreddamento.

GRUPPO MACINATURA Un sistema di portamacine rotante assicura la massima planarità tra le macine e una granulometria uniforme.

FUNZIONALE Differenti modalità per ogni gruppo di macinatura. Il DC Two può lavorare in modalità Competition o far parte del Grinder Control System.

dimensioni (l x h x p)	319x630x300 mm
peso	21 kg
capacità di macinatura	circa 4 g/sec
capacità della tramoggia	2 x 1000 g
potenza massima	800 W
carico connesso	230/240 V, 115 V
giri al minuto	1350 (200 V - 50 Hz) U/min
diametro macine ø	65 mm



DC SYSTEM | CUSTOM COLOURS | CUSTOM MATERIALS | HANDS FREE | FLAT BURRS | 65mm BURRS

dc two




PRESS DOWN HOPPER
LOCK
OPEN
PRESS DOWN HOPPER
LOCK
OPEN
DC-TWO
28.0
13
11
CMP
CMP

MAX







WHITE

YELLOW

ICE BLUE

BLAZE RED

MINT GREEN

MOON GREY

WOOD VENEER

LIGHT OAK

COFFEERAMA

VENICE WOOD

COUNTRY BLUE/GREEN

GLASS

BLACKBOARD

DARK EARTH OAK

NAVY BLUE

DARK

MAXIMUM POWER
COMPACT SIZE

SEMPLICE Rilevamento automatico della dose singola o doppia. Punto di macinatura con regolazione di 0.01 mm della distanza fra le macine.

COMPATTO E INTUITIVO Le manopole encoder permettono di regolare i tempi di macinatura per un controllo totale sul caffè. Prestazioni elevate in uno spazio ridotto.

PERFORMANCE Le macine piane da 65mm garantiscono un taglio preciso. Possibilità di utilizzo in modalità Competition o Programmata.

CUSTOM Personalizza i pannelli di Max: oltre ai colori standard, è configurabile con diversi materiali e colori.

dimensioni (l x h x p)	160x510x250 mm
peso	11 kg
capacità di macinatura	circa 4 g/sec
capacità della tramoggia	600 g
potenza massima	500 W
carico connesso	230/240 V, 115 V
giri al minuto	1350 (200 V - 50 Hz) U/min
diametro macine ø	65 mm



CUSTOM COLOURS | CUSTOM MATERIALS | HANDS FREE | FLAT BURRS | 65mm BURRS

max


PRESS DOWN HOPPER
LOCK
OPEN
max
DALLA
CORTE
ON
OFF


DALLA
CORTE
8
4
12
0
16
bar
DALLA
CORTE

EDGE







BLACK

PRECISE
FAST AND EASY

CUTTING-EDGE Il grinder on demand Edge offre la massima professionalità in dimensioni contenute, per questo è indicato come macinacaffè per singole origini, miscele alternative, o per ambienti dagli spazi ridotti.

STEADY LOCK GRINDER Una parte fondamentale per una buona estrazione la svolge proprio la macinatura: il sistema steady lock grinder assicura in ogni condizione di stress lavorativo la costante distanza fra le macine, permettendo di conservare la granulometria impostata.

CRYSTAL CLEAR Caratteri chiari dal contrasto bianco su nero sul display touch screen semplificano il lavoro del barista dando maggiore immediatezza alla selezione delle impostazioni.

dimensioni (l x h x p)	164x467x251 mm
peso	10 kg
capacità di macinatura	circa 3 g/sec
capacità della tramoggia	600 g
potenza massima	400 W
carico connesso	220/240 V, 56/60 Hz
giri al minuto	1480 rpm/50 Hz, 1700 rpm/60 Hz
diametro macine ø	64 mm
regolazione macine	regolazione micrometrica
impostazione della dose	digitale
interfaccia user	touch



TALLER HOPPER (optional) HANDS FREE FLAT BURRS 64mm BURRS

edge

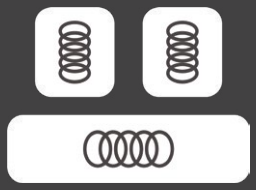

3.0




DALLA
CORTE

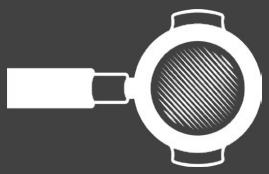
THIS IS HOW WE #MAKE it BETTER

MULTIBOILER



L'originale tecnologia a gruppi indipendenti. Ogni singolo gruppo e la caldaia lavorano in maniera del tutto indipendente: questo permette di spegnere i gruppi o la caldaia nei momenti di basso utilizzo, risparmiare energia e soprattutto mantenere una temperatura costante per ogni estrazione. La nostra prima innovazione, una vera e propria rivoluzione per l'intero settore.

PORTAFILTRO 54mm



Tutte le nostre macchine utilizzano portafiltri dal diametro standard di 54mm. In fase di estrazione del caffè, a parità di pressione in entrata, il portafiltro da 54mm subisce una spinta sulla coffee cake inferiore rispetto al classico 58mm. A parità di grammi di caffè, il filtro da 54mm garantisce quindi una coffee cake più alta: l'acqua calda impiega più tempo ad attraversare il macinato e con una minore spinta.

LEAD FREE

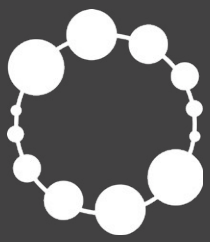
Possiamo dire con orgoglio di essere i primi produttori di macchine espresso lead free: utilizziamo particolari leghe di ottone che migliorano sensibilmente le performance delle nostre macchine multigruppo e che non rilasciano nell'acqua metalli pesanti quali nickel, cromo, piombo*. Una bella sfida, vero?

ESTRAZIONE



Il tempo di estrazione totale è dato dalla somma del tempo di preinfusione con il tempo di percolazione. Con la preinfusione si definisce il momento in cui si va ad introdurre acqua nella camera di estrazione (spazio tra la doccetta e la base della torta di caffè); una volta che questo spazio sarà saturo, vedremo uscire le prime gocce di caffè ed inizierà la fase detta di percolazione.

DC SYSTEM



Il DC System è un insieme di tecnologie per catene e locali con un ampio turnover di personale, create appositamente per garantire un risultato costante in tazza, sia per l'espresso che per le bevande a base di latte. Fanno parte del DC System il Grinder Control System (GCS), il Milk Control System (MCS) e l'Online Control System (OCS).

GRINDER CONTROL SYSTEM - GCS



Il GCS permette di controllare la macinatura senza interventi da parte dell'operatore. Dc One e Dc Two, collegati alle nostre macchine espresso, modificano automaticamente il punto di macinatura per garantire sempre una macinatura ideale e caffè perfetti. Per questo riusciamo a garantirti un'ottima qualità a ogni estrazione.

MILK CONTROL SYSTEM - MCS



MCS è una lancia vapore automatica che garantisce montature perfette, con diversi tipi di latte. Una sonda di temperatura fermerà automaticamente il vapore quando il latte raggiunge il risultato ottimale impostato. Per ottenere una schiuma da cappuccino perfetta, cremosa e a tessitura fine basta premere un bottone.

ONLINE CONTROL SYSTEM - OCS



Con l'OCS puoi controllare tutti i parametri della macchina da remoto, serve solo una connessione a internet. Con smartphone, portatile o qualsiasi altro device, puoi connetterti alla tua macchina espresso e modificare in modo semplice la temperatura dei singoli gruppi, impostare le dosi per le estrazioni, controllare contatori, timer, allarmi e tutti i parametri fondamentali della tua Dalla Corte. Quando vuoi, dove vuoi.

ENERGY SAVING



Abbassare i consumi mantenendo inalterate le performance? Sì, possiamo! L'ambiente è un patrimonio comune e vogliamo rispettarlo e preservarlo. Con le nostre macchine puoi utilizzare i gruppi singolarmente e spegnere quelli non utilizzati, compresa la caldaia: l'impatto energetico è sensibilmente inferiore, così come i costi di gestione.

FLUSSO



Quando parliamo di estrazione, il flusso è la quantità d'acqua che viene erogata in un determinato lasso di tempo attraversando la torta di caffè. La sua unità di misura è calcolata in grammi al secondo. In base alle diverse varietà di caffè presenti sul mercato, è necessario utilizzare un tipo di flusso differente e, quindi, permettere di agire sulle tempistiche di preinfusione ed estrarre al meglio tutte le proprietà organolettiche in tazza.

DIGITAL FLOW REGULATION - DFR



La tecnologia esclusiva e brevettata che consente di controllare il flusso dell'acqua in grammi per secondo durante tutta l'estrazione, in particolare durante la fase di pre-infusione. Con Mina puoi profilare elettronicamente il flusso, creando le tue personali ricette di caffè. Con la Zero Barista invece puoi utilizzare la modalità freestyle agendo sulla leva di controllo, variando il grado di acidità, di dolcezza e il corpo del caffè.

REGOLAZIONE DEL FLUSSO FISSO



La regolazione del flusso fisso è l'ideale per estrarre diverse selezioni di caffè con la stessa macchina o per esaltare caratteristiche differenti dai chicchi. Su XT Barista ogni gruppo è dotato di un controllo del flusso manuale: con una chiave dedicata è possibile variare il flusso dell'acqua che rimane costante per tutta l'estrazione. Su Zero Barista invece puoi impostare il flusso in g/s direttamente dallo schermo digitale, su ogni gruppo.

APP MINA



Tramite l'app Dalla Corte Mina (disponibile su App Store e Google Play) è possibile creare nuovi profili di Mina e salvarli in una collezione personale. Puoi anche agire su tutti i parametri della macchina, abilitare il GCS, l'MCS e la modalità di risparmio energetico. Un controllo totale sul palmo della mano.

CONTROLLO DEL PESO



Su Zero e XT è possibile visualizzare in tempo reale il peso del caffè in tazza senza l'ausilio di bilance esterne. Tramite uno schermo di controllo posizionato sopra ogni gruppo, è possibile controllare l'acqua totale utilizzata per l'intero processo ed il peso esatto del liquido estratto.

MACINE 65mm



Il design esclusivo delle macine da 65mm, creato appositamente per l'espresso, garantisce una macinatura ideale per ogni tipo di caffè. La regolazione al centesimo di millimetro, permette una precisione senza precedenti: un buon caffè comincia da una macinatura perfetta.

LANCIA COOL TOUCH



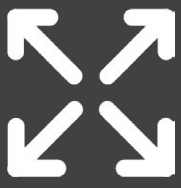
Le performance della nostra lancia vapore, una crema di latte perfetta, senza il rischio di scottarsi. Il doppio rivestimento all'interno della lancia previene il surriscaldamento della parete esterna in acciaio, senza alterare le prestazioni in fase di montatura.

MATERIALI PERSONALIZZATI



La nostre macchine sono disponibili in diverse combinazioni di design. Vetro, legno, colori RAL personalizzati, verniciature opache o lucide, impreziosite da finiture laserate o con la tecnica dell'aerografia. Uno stile unico che si adatta alla personalità del barista e allo stile del coffeeshop.

GRUPPO DA 0.75



Il multiboiler è da sempre il cuore tecnologico di tutte le macchine per espresso Dalla Corte. Dopo oltre un decennio, abbiamo voluto migliorare la capacità del gruppo indipendente della Zero dall'originale 0,5 lt a un maggiorato 0,75 lt. Ancora una volta diamo il meglio per andare incontro alle esigenze dei nostri clienti.

QUALITA' CERTIFICATA

TÜVRheinland®
CERTIFIED

Utilizzato da milioni di organizzazioni in tutto il mondo, lo standard mondiale di riferimento per la qualità ISO 9001:2015, aiuta a garantire che i clienti ottengano prodotti e servizi di qualità. Dalla Corte ha certificato il marchio non soltanto per la produzione di macchine per caffè e macinacaffè, ma anche per l'installazione, l'assistenza e la manutenzione.


DALLA
CORTE


DALLA
CORTE

OUR PRODUCT LIST

ZERO BARISTA

TOTAL WHITE
2 gr 1-MC-ZERO-2-TW-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-TW-400

TOTAL DARK
2 gr 1-MC-ZERO-2-TD-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-TD-400

NAVY BLUE
2 gr 1-MC-ZERO-2-TNB-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-TNB-400

OLIVE GREEN
2 gr 1-MC-ZERO-2-TVO-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-TVO-400

WHITE WALNUT
2 gr 1-MC-ZERO-2-WW-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-WW-400

DARK WALNUT
2 gr 1-MC-ZERO-2-DN-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-DN-400

NAVY BLUE WALNUT
2 gr 1-MC-ZERO-2-NBW-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-NBW-400

OLIVE GREEN WALNUT
2 gr 1-MC-ZERO-2-VOW-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-VOW-400

WHITE OAK
2 gr 1-MC-ZERO-2-WO-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-WO-400

DARK OAK
2 gr 1-MC-ZERO-2-DK-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-DK-400

NAVY BLUE OAK
2 gr 1-MC-ZERO-2-ZZ-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-ZZ-400

OLIVE GREEN OAK
2 gr 1-MC-ZERO-2-ZZ-400
3 gr 1-MC-ZERO-3-ZZ-400

ZERO CLASSIC

TOTAL WHITE
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-TW-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-TW-400

TOTAL DARK
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-TD-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-TD-400

NAVY BLUE
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-TNB-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-TNB-400

OLIVE GREEN
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-TVO-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-TVO-400

WHITE WALNUT
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-WW-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-WW-400

DARK WALNUT
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-DN-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-DN-400

NAVY BLUE WALNUT
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-NBW-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-NBW-400

OLIVE GREEN WALNUT
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-VOW-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-VOW-400

WHITE OAK
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-WO-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-WO-400

DARK OAK
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-DK-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-DK-400

NAVY BLUE OAK
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-ZZ-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-ZZ-400

OLIVE GREEN OAK
2 gr 1-MC-ZEROCL-2-ZZ-400
3 gr 1-MC-ZEROCL-3-ZZ-400

XT BARISTA

DYNAMIC DARK
2 gr 1-MC-DCPROXT-2-DD-400
3 gr 1-MC-DCPROXT-3-DD-400

DYNAMIC WHITE
2 gr 1-MC-DCPROXT-2-DW-400
3 gr 1-MC-DCPROXT-3-DW-400

TOTAL WHITE
2 gr 1-MC-DCPROXT-2-TW-400
3 gr 1-MC-DCPROXT-3-TW-400

WHITE OAK
2 gr 1-MC-DCPROXT-2-WO-400
3 gr 1-MC-DCPROXT-3-WO-400

TOTAL DARK
2 gr 1-MC-DCPROXT-2-TD-400
3 gr 1-MC-DCPROXT-3-TD-400

DARK WALNUT
2 gr 1-MC-DCPROXT-2-DN-400
3 gr 1-MC-DCPROXT-3-DN-400


MAKE it
BETTER
120°
15:46
Group
120°
15:46
Group
120°
15:46
Group
Boiler

XT CLASSIC

DYNAMIC DARK
2 gr 1-MC-DCPROXT6T-2-DD-400
3 gr 1-MC-DCPROXT6T-3-DD-400

DYNAMIC WHITE
2 gr 1-MC-DCPROXT6T-2-DW-400
3 gr 1-MC-DCPROXT6T-3-DW-400

TOTAL WHITE
2 gr 1-MC-DCPROXT6T-2-TW-400
3 gr 1-MC-DCPROXT6T-3-TW-400

WHITE OAK
2 gr 1-MC-DCPROXT6T-2-WO-400
3 gr 1-MC-DCPROXT6T-3-WO-400

TOTAL DARK
2 gr 1-MC-DCPROXT6T-2-TD-400
3 gr 1-MC-DCPROXT6T-3-TD-400

DARK WALNUT
2 gr 1-MC-DCPROXT6T-2-DN-400
3 gr 1-MC-DCPROXT6T-3-DN-400

ICON

DYNAMIC BLACK
2 gr 1-MC-ICON-2-DB-400
3 gr 1-MC-ICON-3-DB-400

DYNAMIC WHITE
2 gr 1-MC-ICON-2-DW-400
3 gr 1-MC-ICON-3-DW-400

DYNAMIC RED
2 gr 1-MC-ICON-2-DR-400
3 gr 1-MC-ICON-3-DR-400

DYNAMIC GREY
2 gr 1-MC-ICON-2-DG-400
3 gr 1-MC-ICON-3-DG-400

BLACK WALNUT
2 gr 1-MC-ICON-2-BN-400
3 gr 1-MC-ICON-3-BN-400

TOTAL MATT BLACK
2 gr 1-MC-ICON-2-TMB-400
3 gr 1-MC-ICON-3-TMB-400

WHITE OAK
2 gr 1-MC-ICON-2-WO-400
3 gr 1-MC-ICON-3-WO-400

EVO2

ARCTIC WHITE
2 gr 1-MC-EVODUE-2-W-400
3 gr 1-MC-EVODUE-3-W-400
4 gr 1-MC-EVODUE-4-W-400

QUARTZ GREY
2 gr 1-MC-EVODUE-2-Q-400
3 gr 1-MC-EVODUE-3-Q-400
4 gr 1-MC-EVODUE-4-Q-400

SPARKLING RED
2 gr 1-MC-EVODUE-2-R-400
3 gr 1-MC-EVODUE-3-R-400
4 gr 1-MC-EVODUE-4-R-400

NEBULA BLACK
2 gr 1-MC-EVODUE-2-N-400
3 gr 1-MC-EVODUE-3-N-400
4 gr 1-MC-EVODUE-4-N-400

BLACKBOARD
2 gr 1-MC-EVODUE-2-C-400
3 gr 1-MC-EVODUE-3-C-400
4 gr 1-MC-EVODUE-4-C-400

EVO2 High Version

ARCTIC WHITE
2 gr HV 1-MC-EVO2-H-2-W-400
3 gr HV 1-MC-EVO2-H-3-W-400

QUARTZ GREY
2 gr HV 1-MC-EVO2-H-2-Q-400
3 gr HV 1-MC-EVO2-H-3-Q-400

SPARKLING RED
2 gr HV 1-MC-EVO2-H-2-R-400
3 gr HV 1-MC-EVO2-H-3-R-400

NEBULA BLACK
2 gr HV 1-MC-EVO2-H-2-N-400
3 gr HV 1-MC-EVO2-H-3-N-400

BLACKBOARD
2 gr HV 1-MC-EVO2-H-2-C-400
3 gr HV 1-MC-EVO2-H-3-N-400

STUDIO

STAINLESS STEEL
1-MC-STUDIO-1-NX-230

WHITE
1-MC-STUDIO-1-W-230

MOON GREY
1-MC-STUDIO-1-MY-230

BLAZE RED
1-MC-STUDIO-1-BR-230

NAVY BLUE
1-MC-STUDIO-1-NB-230

DARK
1-MC-STUDIO-1-D-230

ICE BLUE
1-MC-STUDIO-1-IB-230

MINT GREEN
1-MC-STUDIO-1-MG-230


MAKE it BETTER
DALLA CORTE

STUDIO AQUA

STAINLESS STEEL
1-MC-STUDIOAQ-1-NX-230

WHITE
1-MC-STUDIOAQ-1-W-230

MOON GREY
1-MC-STUDIOAQ-1-MY-230

BLAZE RED
1-MC-STUDIOAQ-1-BR-230

NAVY BLUE
1-MC-STUDIOAQ-1-NB-230

DARK
1-MC-STUDIOAQ-1-D-230

ICE BLUE
1-MC-STUDIOAQ-1-IB-230

MINT GREEN
1-MC-STUDIOAQ-1-MG-230

MINA

YELLOW
1-MC-MINA-1-YE-230

GLASS
1-MC-MINA-1-GL-230

BLACKBOARD
1-MC-MINA-1-C-230

DARK EARTH OAK
1-MC-MINA-1-DO-230

WHITE
1-MC-MINA-1-W-230

COFFEERAMA GLOSS
1-MC-MINA-1-CRG-230

LIGHT OAK
1-MC-MINA-1-LO-230

WOOD VENEER
1-MC-MINA-1-WV-230

VENICE WOOD
1-MC-MINA-1-VW-230

COUNTRY GREEN
1-MC-MINA-1-Z-230

COUNTRY BLUE
1-MC-MINA-1-Z-230

MINA SMART BAR

YELLOW
2 gr 1-MC-SBMINA-2-YE-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-YE-230

GLASS
2 gr 1-MC-SBMINA-2-GL-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-GL-230

BLACKBOARD
2 gr 1-MC-SBMINA-2-C-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-C-230

WHITE
2 gr 1-MC-SBMINA-2-W-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-W-230

COFFEERAMA GLOSS
2 gr 1-MC-SBMINA-2-CRG-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-CRG-230

LIGHT OAK
2 gr 1-MC-SBMINA-2-LO-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-LO-230

VENICE WOOD
2 gr 1-MC-SBMINA-2-VW-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-VW-230

COUNTRY GREEN
2 gr 1-MC-SBMINA-2-Z-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-Z-230

COUNTRY BLUE
2 gr 1-MC-SBMINA-2-Z-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-Z-230

DARK EARTH OAK
2 gr 1-MC-SBMINA-2-DO-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-DO-230

WOOD VENEER
2 gr 1-MC-SBMINA-2-WV-230
3 gr 1-MC-SBMINA-3-WV-230

DC ONE

WHITE OAK
1-GR-DC-ONE-2-WO-230

WHITE WALNUT
1-GR-DC-ONE-2-WW-230

DYNAMIC WHITE
1-GR-DC-ONE-2-W-230

TOTAL WHITE
1-GR-DC-ONE-2-X-230

DYNAMIC GREY
1-GR-DC-ONE-2-DG-230

TOTAL GREY
1-GR-DC-ONE-2-TG-230

DYNAMIC RED
1-GR-DC-ONE-2-DR-230

TOTAL RED
1-GR-DC-ONE-2-TR-230

DYNAMIC BLACK
1-GR-DC-ONE-2-DB-230

TOTAL BLACK
1-GR-DC-ONE-2-Y-230

DYNAMIC DARK
1-GR-DC-ONE-2-DD-230

TOTAL DARK
1-GR-DC-ONE-2-TD-230

TOTAL OLIVE GREEN
1-GR-DC-ONE-2-TVO-230

TOTAL NAVY BLUE
1-GR-DC-ONE-2-TNB-230

DARK WALNUT
1-GR-DC-ONE-2-DN-230


PRESS DOWN HOPPER
LOCK
OPEN
DALLA CORTE
max

DC TWO

WHITE OAK
1-GR-DC-TWO-2-WO-230

WHITE WALNUT
1-GR-DC-TWO-2-WW-230

DYNAMIC WHITE
1-GR-DC-TWO-2-W-230

TOTAL WHITE
1-GR-DC-TWO-2-X-230

DYNAMIC GREY
1-GR-DC-TWO-2-DG-230

TOTAL GREY
1-GR-DC-TWO-2-TG-230

DYNAMIC RED
1-GR-DC-TWO-2-DR-230

TOTAL RED
1-GR-DC-TWO-2-TR-230

DYNAMIC BLACK
1-GR-DC-TWO-2-DB-230

TOTAL BLACK
1-GR-DC-TWO-2-Y-230

DYNAMIC DARK
1-GR-DC-TWO-2-DD-230

TOTAL DARK
1-GR-DC-TWO-2-TD-230

TOTAL OLIVE GREEN
1-GR-DC-TWO-2-TVO-230

TOTAL NAVY BLUE
1-GR-DC-TWO-2-TNB-230

DARK WALNUT
1-GR-DC-TWO-2-DN-230

MAX

YELLOW
1-GR-MAX-2-YE-230

MINT GREEN
1-GR-MAX-2-MG-230

ICE BLUE
1-GR-MAX-2-IB-230

MOON GREY
1-GR-MAX-2-MY-230

BLAZE RED
1-GR-MAX-2-BR-230

WHITE
1-GR-MAX-2-W-230

NAVY BLUE
1-GR-MAX-2-NB-230

BLACKBOARD
1-GR-MAX-2-C-230

GLASS
1-GR-MAX-2-GL-230

DARK EARTH OAK
1-GR-MAX-2-DO-230

COUNTRY BLUE
1-GR-MAX-2-Z-230

COUNTRY GREEN
1-GR-MAX-2-Z-230

LIGHT OAK
1-GR-MAX-2-LO-230

WOOD VENEER
1-GR-MAX-2-WV-230

VENICE WOOD
1-GR-MAX-2-VW-230

COFFEERAMA GLOSS
1-GR-MAX-2-CRG-230

DARK
1-GR-MAX-2-D-230

EDGE

BLACK
1-GR-EDGE-2-N-230


MAKE it
BETTER
MAKE it
BETTER



LA NOSTRA ACADEMY
OFFICINA DALLA CORTE

Uno spazio dinamico in pieno stile Dalla Corte per ospitare corsi di coffee education, formazione tecnica sulle nostre macchine per espresso ed eventi dedicati al mondo del caffè.

Da sempre promotori della creatività e della formazione, la coffee education è uno degli obiettivi principali di Dalla Corte.
Con questo hub dedicato alla formazione vogliamo portare avanti la nostra ricerca nel diffondere i valori del live-learn-share.

Coffee lovers, tecnici, professionisti e non del caffè – potete trovare tutte le informazioni sui corsi e gli eventi di Officina Dalla Corte sulla sezione eventi di **dallacorte.com**

OFFICINA DALLA CORTE

#MakeItBetter



VIA ZAMBELETTI 10 | 20021 | BARANZATE (MILAN) ITALY
+39 02 454 864 43 | info@dallacorte.com | www.dallacorte.com



TÜVRheinland CERTIFIED
Management System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9000014647

ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO
QUALIFIED PRODUCT

ETL LISTED
Intertek

MAKE it BETTER

WWW.DALLACORTE.COM

IT 07-22