

Rogalla - Dalla Corte Schweiz

Perfektion I-IV

Der Mailänder Ingenieur und Kaffeeliebhaber Bruno Dalla Corte entwickelt, baut und verfeinert Kaffeemaschinen. Seit 60 Jahren. Sein Sohn Paolo tut dasselbe. Seit 30 Jahren. Darum duftet der Espresso aus einer Dalla Corte leidenschaftlich und perfekt.

> **Seit 2005 ist Ingo Rogalla Generalimporteur für Dalla Corte in der Schweiz.** Wissen und Erfahrung teilt er gerne mit seinen Dalla Corte Kunden bei Konzept- und Architektengesprächen. Ohne Beratungsgebühr, aber mit Leidenschaft.

Dalla Corte – Perfektion I

DTCS. Das patentierte Direct Temperature Control System hält die Temperaturen konstant. Auf 0,1 Grad genau. Zubereitungs-temperatur und Auslaufzeit sind die wichtigsten Qualitätskriterien. Und sie werden unterschätzt: DTCS beweist, dass man bereits ein halbes Grad Unterschied bei der Brühtemperatur schmecken kann.

Dalla Corte – Perfektion II

DCII-GCS. Die Doppelmühle für Espresso und Café Crème mahlt jede Portion direkt vor der Zubereitung: weniger vorgemahlene Pulver, mehr Crema und Aroma. Noch ein Clou: Jede Dalla Corte kontrolliert die Auslaufzeiten aller Kaffees. Läuft der Kaffee zu schnell, mahlt die Mühle automatisch feiner, läuft er zu langsam, mahlt sie gröber. Somit ist ein weiterer kritischer Parameter der Espressozubereitung kontrolliert und automatisch gewährleistet.

Dalla Corte – Perfektion III

Ingo Rogalla coacht seine Kunden. Im Schulungszentrum vermittelt er praktisches Können, Wissen und Spass an der Zubereitung an vier Evolution Maschinen. Seine ganztägigen Kurse sind für Dalla Corte Kunden kostenlos und werden bei Bedarf auch wiederholt. A discretion.

Dalla Corte – Perfektion IV

Modell Evolution

– mit 2, 3 oder 4 unabhängigen Brühgruppen und 2 Teedosierungen. Die 2- und 3-gruppigen Modelle sind auch als erhöhte Version für To-go-cups und Latte-Macchiato-Gläser erhältlich.



Espressokultur von Hand und mit System - bei Rogalla!



Latte-Art in Perfektion zu erlernen - bei Rogalla!

MCS. Das Milchkontrollsystem. Schäumt die Milch perfekt, und stellt automatisch ab, wenn die programmierte Temperatur erreicht ist. Wer seinen Mitarbeitern die Zeit gibt oder sich selber Zeit nimmt, lernt im Rogalla-Schulungszentrum die berühmte Latte Art auf dem Cappuccino oder Caffè Latte zu zeichnen.

Rogalla Dalla Corte – Der Service

Kundendienst und Notfallservice von Rogalla - Dalla Corte decken die ganze Schweiz ab. Alle Servicetechniker wurden in Mailand von Paolo Dalla Corte auf die Dalla Corte Technologie geschult. Rogalla ist fast jederzeit für seine Kunden da. Und wenn nicht, dann seine eigenen Servicetechniker und selbständigen Dalla Corte-Partner.

Dalla Corte – Die Probleme

Manche Espressomaschinen machen grosse Probleme. Andere machen grossen Kaffee. Dalla Corte. Das lässt uns mehr Zeit für die Schulungen unserer Kunden.

Rogalla Dalla Corte – Die Schweiz

In der Schweizer Gastronomie findet man die Dalla Corte dort, wo Kaffee ein zentraler Image- und Umsatzträger ist, weil Gast und Gastgeber nichts weniger wollen als den besten Kaffee. Mehr als zehn Schweizer Röstereien und Firmen aus der Gourmetkaffeebranche setzen die Dalla Corte für Schulungen und Präsentationen ein. Lebensmittelhochschulen arbeiten mit der Dalla Corte in Forschung und Entwicklung, nicht zuletzt wegen der konstanten Brühtemperaturen. Die Referenzliste von Vorzeige- und Ausnahmebetrieben wird stetig grösser, die Namen darauf sind es bereits. www.rogalla.ch



«Dalla Corte Mini» heisst die umwerfende Kleine für Haushalt und Büro. Und für Geniesser, die auch privat gerne perfekte Gastgeber sind. Zu jeder Mini gibt's beim Fachhändler den passenden Mini-Kurs. By the way: In der Kleinen arbeitet dieselbe Brühgruppe wie in den Grossen.

Mahlkönig K-30



ROGALLA - DALLA CORTE SCHWEIZ

Zürichstrasse 45
CH-6004 Luzern
Tel 041 240 66 01
E-mail: ingo.rogalla@rogalla.ch
Web: www.rogalla.ch

