

DC ONE



KONTROLLE Bei dieser innovativen und formschönen Frischmalungsmühle können alle relevanten Parameter exakt eingestellt werden. Erstmals bei einer Espressomühle hat Dalla Corte eine automatische Siebträgererkennung integriert. Die Produktwahl für einen einfachen oder doppelten Espresso an der Mühle erübrigt sich somit.

TEMPERATUR Darüber hinaus verfügt sie über ein integriertes Temperatur-Kontroll-System, das den Kaffee durch ein spezielles Mahlscheiben-Kühlsystem vor Überhitzung schützt. So entstehen beim Mahlen keine unerwünschte Bitterstoffe, die den Geschmack beeinträchtigen.

PRÄZISION Die DC ONE besticht durch ein höchst präzises Mahlergebnis während der Brühung. Der Mahlgrad wird elektronisch in 0,01-Millimeter-Schritten eingestellt. Alle gewünschten Aromen werden somit optimal freigesetzt. Ein automatisches Mühlreinigungsprogramm erleichtert die wöchentliche Reinigung.

TIME TO CONNECT Wir empfehlen die DC ONE-Mühle in Kombination mit der Dalla Corte DC Pro. Diese bietet Ihnen die Möglichkeit, bis zu drei Mühlen in Reihe anzuschliessen und gleichzeitig zu kontrollieren.

GRINDER DC ONE

Abmessungen (b x h x t)	235x570x300 mm
Mahlleistung	ca. 4 g/s
Trichtereinhalt	1800 g
Leistungsaufnahme	500 W
Anschlusswerte	230/240 V, 115 V
Umdrehungen/Min.	1350 (200V - 50 Hz) u/min
Mahlscheiben ø	64 mm
Gewicht	12 kg
Granulometry adjustment system (GAS)	inbegriffen
Burr control system (BCS)	inbegriffen

**DALLA
CORTE**
*Make it
Better*

DC ONE



DYNAMIC BLACK

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



TOTAL BLACK

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



DYNAMIC WHITE

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



TOTAL WHITE

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



DYNAMIC RED

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



TOTAL RED

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



DYNAMIC DARK

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



TOTAL DARK

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



DYNAMIC GREY

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



TOTAL GREY

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



WHITE OAK

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



DARK WALNUT

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

ROGALLA

DALLA CORTE AG

+41 41 240 66 01
info@rogalla.ch - rogalla.ch