

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 Bis zu zwei DC ONE Mühlen können mittels GCS an einer Evo2 oder XT CLASSIC angeschlossen werden und eine Mühle an einer MINA.

GRINDER DC ONE

Abmessungen (b x h x t)	235x570x300 mm
Mahlleistung	ca. 4 g/s
Trichterinhalt	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