

# DC ZERO BARISTA

最新デザインとテクノロジーの到達点。  
他の追随を許さないエスプレッソマシン。



特許取得の「Digital Flow Regulation」技術により、プレインフュージョンから抽出完了までの湯量をコントロール。エスプレッソを無限に表現します。



**3 GROUP  
3連タイプ**



	3 GROUP (3連)	2 GROUP (2連)
容量	13L	7.5L
外形寸法	W1100 x D550 x H511mm	W870 x D550 x H511mm
本体重量	110kg	85kg
電源	三相200V / 5.7kW	三相200V / 3.9kW

**2 GROUP  
2連タイプ**



トータル  
ホワイト

ホワイト  
オーク

ホワイト  
ウォルナット

ネイビー  
ブルー

ネイビーブルー  
オーク

ネイビーブルー  
ウォルナット

トータル  
ブラック

ダーク  
オーク

ダーク  
ウォルナット

オリーブ  
グリーン

オリーブグリーン  
オーク

オリーブグリーン  
ウォルナット

# ESPRESSO MACHINES

業界初の特許マルチボイラー技術を採用した、  
一流バリスタ御用達の業務用エスプレッソマシン。

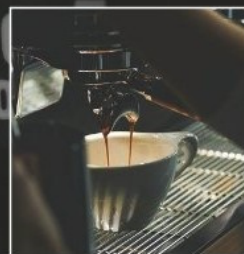
イタリアのミラノに拠点を置く国際的なメーカー「ダラコルテ」が、  
最高品質の素材を使用して手作業で組み立てた、  
細部までこだわり抜いたセミオートエスプレッソマシンシリーズです。  
人間工学に基づく高いデザイン性に、最先端のテクノロジーが詰め込まれており、  
一流バリスタが求める理想にも、高い水準で応える高性能マシン。



# DALLA CORTE

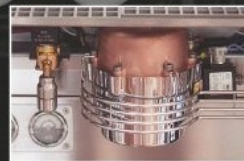
## 54mmのポルターフィルターで、 シングルでも安定した抽出を実現。

ダラコルテは抽出効率を上げるため、ポルターフィルターの径を通常より小さな54mmに設定。これによりコーヒーケーキの高さが約14%上がり、シングルでも安定してアロマを抽出することができます。



## 各ユニットの水量や水温を 個別に管理できる上、省エネ。

ダラコルテの革新的な「マルチボイラーシステム」は、スチームボイラーと各抽出ユニットのボイラーがすべて独立しています。これにより個別に正確な水量コントロールや水温管理が可能となります。通電の個別ON・OFFにも対応しているため、店舗状況に合わせた省エネ運用も可能です。



## 最先端テクノロジーで、すべてを思いのままに電子制御。

独自の電子制御システムにより、温度、湯量などを細かく正確に設定可能。自動でエネルギー効率を上げ、省エネにも貢献します。また、ダラコルテのオンデマンドグラインダーと連携し、豆の量や粒度を制御したり、オプションでミルクフォームの管理もできます。



## 人間工学に基づいたデザインによる、直感操作。

美しいデザインは、見た目だけではなく、バリスタの動作を徹底的に検証し、使いやすさを追求したものの。無駄な動きを減らし、効率的な作業を可能とするだけでなく、初めて使う方でも、迷うことなく直感的に操作できます。