



The proof of my passion!

Galla Corte

PROOF OF TASTE

Dalla Corte - Proof of Taste

จุดเริ่มต้นประเพณีปฏิบัติ

ปี ค.ศ. 1947 บรูโน้ ตาล่า คอริดี เริ่มบทบาทในการครองตลาดเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ่ตั้งแต่นั้นมาอายุแค่ 18 ปี ด้วยความทะเยอทะยาน ความใฝ่รู้และความสามารถทางเทคนิคที่ยากจะหาใครเทียบ ทำให้เขาดำรงตำแหน่งเป็นผู้นำทางด้านเทคโนโลยีให้กับบริษัทผู้ผลิตเครื่องชงกาแฟที่เน้นคุณภาพในช่วงระยะเวลาอันสั้น เขาคอยให้คำแนะนำแก่บริษัทในด้านการพัฒนาและค้นคว้า เขายังเป็นหนึ่งในบุคคลสำคัญที่มีส่วนรับผิดชอบในนวัตกรรมของระบบ E61 ซึ่งเป็นอุปกรณ์ควบคุมความร้อนสำหรับเครื่องชงกาแฟ ด้วยความริक्तทางผลงานด้านนี้ บรูโน้ ตาล่า คอริดี จึงก่อตั้งศูนย์ให้คำแนะนำทางเทคโนโลยีและการพัฒนาความก้าวหน้าในมิลาโน



จากประเพณีสู่นวัตกรรม

เปาโล ตาล่า คอริดี เกิดเมื่อปี ค.ศ. 1959 เป็นผู้มีควาทหลงใหลแบบอิตาลีเยน ทุกพันและมีความเที่ยงตรงในโลกของเครื่องชงกาแฟดังเช่นบิดาของเขา ทั้งสองทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิดในการพัฒนาและสร้างนวัตกรรมใหม่ หลังจากได้เรียนรู้ทางเทคนิค ประสบการณ์ของเปาโล ตาล่า คอริดี เพิ่มพูนขึ้นในด้านการพัฒนาโครงการ การผลิตและการบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ่ นอกจากนี้การที่ได้วิเคราะห์รายละเอียดของระบบต่างๆ การได้พูดคุยกับลูกค้า และการได้ทำงานร่วมกับทีมงาน ทำให้เขากลายเป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีเป้าหมายเพียงอย่างเดียวคือการพัฒนาเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ่ที่สมบูรณ์แบบที่สุด

ความเป็นมืออาชีพและความน่าเชื่อถือ

ปี ค.ศ. 1968 บรูโน้ ตาล่า คอริดี พัฒนาเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ่เครื่องแรกภายใต้ชื่อ LA COSMO (ภายหลังเปลี่ยนเป็น La Spaziale) เขาประสบความสำเร็จอย่างยิ่งและจุดนี้เองเป็นสิ่งพิสูจน์ว่าความพยายามของเขาสัมฤทธิ์ผลแล้ว ชื่อของ บรูโน้ ตาล่า คอริดี จึงกลายเป็นคำที่มีความหมายเดกเช่นเดียวกับนวัตกรรมความเป็นมืออาชีพและความน่าเชื่อถือ

Dalla Corte S.r.l., ฐรทิจของครอบครัวแบบอิตาลีในมิลาโน

ในปี 2001 เปาโลและบรูโน้ ตาล่า คอริดี ร่วมก่อตั้งธุรกิจใหม่ภายใต้ชื่อ Dalla Corte S.r.l. ซึ่งมีสำนักงานใหญ่อยู่ในมิลาโน ประเทศอิตาลี

ยุคใหม่สำหรับ

เครื่องชงกาแฟ

เอสเปรสโซ่กึ่งอัตโนมัติ



DTCS - Direct Temperature Control System ระบบควบคุมอุณหภูมิ

DTCS คือการควบคุมอุณหภูมิโดยตรงและแม่นยำที่ 1/10 องศาเซลเซียส ในทุกการชง อุณหภูมิที่วัดได้นี้ควบคุมด้วยระบบเครื่องวัดอุณหภูมิแบบ อิเล็กทรอนิกส์ ที่ทำให้การชงกาแฟในแต่ละครั้งสามารถปรับอุณหภูมิที่แตกต่างกันได้



หัวกรุปสำหรับชงกาแฟที่แยกจากกัน

การตั้งค่าตัวแปรของแต่ละหัวชงกาแฟและการทำงานของแต่ละหัวชงกาแฟที่แยกจากกัน ในกรณีที่หัวชงกาแฟหนึ่งเสียอีกหัวชงกาแฟหัวอื่นยังสามารถทำงานได้อย่างปกติ

DCS - Digital Control System การควบคุมแบบดิจิทัล

ตัวระบบ DCS ทำให้สามารถตั้งค่าตัวแปรสำหรับแต่ละห้องเผาไหม้และอุณหภูมิของหม้อต้มนี้ด้วยโปรแกรมดิจิทัลผ่านอุปกรณ์ palm pad



ระบบประหยัดพลังงาน

เครื่อง	หัวกริป	อัตราการใช้พลังงาน
20.03	2	7.95 กิโลวัตต์
20.03	3	9.60 กิโลวัตต์
20.03	4	12.00 กิโลวัตต์



OCS - Online Control System ระบบการควบคุมแบบออนไลน์

ควบคุมคุณภาพและตรวจสอบข้อมูลการเผาไหม้/ตัวระบบออนไลน์ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนเวลาใดก็ตาม



serie 20.03



GCS - Grinder Control System ระบบควบคุมเครื่องบดเมล็ดกาแฟ

GCS ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อควบคุมการบดกาแฟภายใต้การชงกาแฟของเครื่อง Dalla Corte ซึ่งจะสามารถตั้งและปรับความละเอียดของผงกาแฟและปริมาณกาแฟได้อย่างดีด้วยระบบ GCS



การชงกาแฟที่สมบูรณ์แบบ

เพราะเครื่องชง Dalla Corte ควบคุมค่าตัวแปรของการชงกาแฟได้อย่างแม่นยำ ทำให้กาแฟเอสเปรสโซ่มีรสชาติดีเยี่ยมและคงที่ ภายใต้สโลแกน - the Proof of Taste!



Latte Art - ลาเต้อาร์ท

การชงกาแฟเอสเปรสโซ่ให้ perfect คือพื้นฐานของการทำลาเต้อาร์ท ด้วยเหตุผลนี้บริษัทระดับแนวหน้าจึงเลือกใช้เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่ของ Dalla Corte



Mini

กาแฟเอสเปรสโซ่ที่มีรสชาติดีเยี่ยมและคงที่ มีดีเป็นเครื่องชงกาแฟที่มีขนาดเล็กที่สุดในโลกที่อุณหภูมิหม้อต้มน้ำและอุณหภูมิมีสเต็มสามารถปรับแยกกันได้ มีสิ่งเป็นเครื่องชงกาแฟสำหรับใช้ในบ้านที่ให้คุณภาพในการชงกาแฟเทียบเท่าเครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่แบบ Traditional อีกด้วย

คุณสมบัติเครื่อง

- อุณหภูมิหม้อต้มน้ำชงกาแฟคงที่ ด้วยระบบ Direct Temperature Control System (DTCS)
- การชงและการสเต็มทำงานแยกส่วนกันเพื่อความแม่นยำ
- ต้นทุนในการบำรุงรักษาและบริการต่ำ
- ประหยัดพลังงานมากกว่าเครื่องชงขนาดเท่ากันถึง 30% เมื่อเปิดเครื่องทิ้งไว้
- ระบบเติมน้ำในหม้อต้มน้ำแบบอัตโนมัติ
- หม้อต้มน้ำสำหรับการสเต็มขนาด 1.5 ลิตร
- แกงคಿನี้ขนาด 3 ลิตร
- มีสัญญาณเตือนเมื่อปริมาณน้ำในแกงคಿನี้ใกล้จะหมด

รายละเอียด

ขนาดเครื่อง (กว้าง x ลึก x สูง)

390 x 255 x 350 มม.

พลังงานไฟฟ้า: 230 Volt - 1.9 KW

น้ำหนัก: 22 กิโลกรัม



Super Mini

กาแฟเอสเปรสโซ่ที่มีรสชาติดีเยี่ยมและคงที่ เครื่องชงแบบพร้อมเป็นนวัตกรรมจากเครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่แบบ Traditional ซึ่งให้คุณภาพกาแฟเทียบได้กับเครื่องชงเอสเปรสโซ่ขนาดใหญ่

คุณสมบัติเครื่อง

- อุณหภูมิหม้อต้มน้ำชงกาแฟคงที่ ด้วยระบบ Direct Temperature Control System (DTCS)
- หม้อต้มน้ำสำหรับการชงกาแฟและการสเต็มทำงานแยกส่วนกันเพื่อความแม่นยำ
- ต้นทุนในการบำรุงรักษาและบริการต่ำ
- ประหยัดพลังงานมากกว่าเครื่องชงขนาดเท่ากันถึง 30% เมื่อเปิดเครื่องทิ้งไว้
- ระบบเติมน้ำในหม้อต้มน้ำแบบอัตโนมัติ
- หม้อต้มน้ำขนาด 4 ลิตร สำหรับการสเต็มและน้ำร้อน
- สามารถต่อคอกัน้ำเข้ากับตัวเครื่องได้โดยตรง
- ฝาแรงจางแก้วสามารถเลื่อนปรับได้เพื่อทำที่เกาะสุมกับขนาดของแก้ว

รายละเอียด

ขนาดเครื่อง (กว้าง x ลึก x สูง)

400 x 320 x 500 มม.

พลังงานไฟฟ้า: 230 Volt - 2.2 KW

น้ำหนัก: 33 กิโลกรัม

การเริ่มต้นศักราชใหม่

ด้วยเครื่องซีรี่ย์ 20.03 เบลโล คอรัเต้ ได้เปลี่ยนความฝันในการปฏิวัติวัฒนธรรมให้เป็นความจริง เวลาสามารถขัดข้อจำกัดต่างๆ ที่เคยมีมาออกไปจนสิ้น ทำให้สามารถชงกาแฟเอสเปรสโซ่ที่มีรสชาติดีเยี่ยม และคงที่ทุกครั้ง “บทพิสูจน์แห่งรสชาติ” จึงกลายเป็นเรื่องของ “จงเชื่อในตัวคุณเอง”



Series Evolution - 2 groups

กาแฟเอสเปรสโซ่ที่มีรสชาติดีเยี่ยมและคงที่ The Series Evolution ถึงเป็นการปฏิวัติเครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่แบบ Traditional เลยทีเดียว

รายละเอียดเครื่อง

ขนาดเครื่อง (กว้าง x ลึก x สูง)
730 x 525 x 530 มม.
พลังงานไฟฟ้า 400 Volt 3N / 4.0 KW
น้ำหนัก 67 กิโลกรัม

คุณสมบัติเด่น

- อุณหภูมิน้ำคงที่ด้วยระบบ Direct Temperature Control System (DTCS)
- การชงและการสกัดทำงานแยกส่วนกันเพื่อความคล่องตัว
- เครื่องชงและหม้อต้มสามารถเปิดปิดแยกกันได้
- อุณหภูมิสำหรับหัวชงกาแฟและหม้อต้มน้ำสามารถตั้งให้แตกต่างกันได้
- ควบคุมคุณภาพและตรวจสอบข้อมูลการชงกาแฟด้วยระบบออนไลน์ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนเวลาใด
- ตั้งโปรแกรมและกำหนดตัวแปรอื่นด้วยเครื่องมือถือปาล์มเพด
- ป้องกันความผิดพลาดด้วยระบบอัตโนมัติที่ทำให้ทราบถึงปัญหาและแก้ไขได้รวดเร็ว
- เครื่องชงและเครื่องบดทำงานเชื่อมต่อกันได้ด้วยระบบ GCS (Optional)
- ต้นทุนในการบำรุงรักษาและบริการต่ำ
- ประหยัดพลังงานมากกว่าเครื่องชงขนาดเท่ากันถึง 30%
- ระบบทำความสะอาดหม้อต้มน้ำแบบอัตโนมัติ
- ตั้งระดับน้ำร้อนสำหรับชงกาแฟได้ 2 ระดับโดยเครื่องจับเวลา
- มีอุปกรณ์ช่วยลดเสียงดังขณะมีน้ำทำงาน
- มีอุปกรณ์ควบคุมแรงดันน้ำในหม้อต้มน้ำและระบบน้ำร้อน
- สามารถเชื่อมต่อกับเครื่องเก็บเงินได้

คุณสมบัติพิเศษ

- ตั้งระดับน้ำสำหรับวอร์มน้ำร้อนเพื่อใช้ในการชงชาหรือกาแฟได้

DC II

ตัวระบบพิเศษที่ Dalla Corte สร้างสรรขึ้นทำให้สามารถตามกาแฟได้ตามความต้อ งการ เครื่องบด DC II รับประกันคุณภาพของผงกาแฟด้วยระบบควบคุมแบบ GCS ที่ช่วยย้่าให้คุณภาพกาแฟเอสเพรสโซ่ที่มีรสชาติเยี่ยม

คุณสมบัติเด่น

- ระบบควบคุมและปรับเปลี่ยนความละเอียดของการบด และปริมาณเมล็ดกาแฟแบบอัตโนมัติด้วยระบบ GCS
- มีโถใส่เมล็ดกาแฟ 2 โถ สำหรับเมล็ดกาแฟต่างชนิด
- สามารถปรับเก็ยร่ความละเอียดการบดได้ทั้งแบบอัตโนมัติ และแบบปรับครั้งต่อครั้ง
- ออกแบบให้ม้ขนาดเล็ก โครงสร้างทำจากสแตนเลส และเบเนพ่นสี
- ใช้พื้นที่น้อยกว่าเครื่องบดแบบทั่วไป 2 เครื่องถึง 40%
- ทำความสะอาดง่าย
- บำรุงรักษาง่ายด้วยารออกแบบที่สะดวกสำหรับการถอดชิ้นส่วนและการประกอบกลับ



รายละเอียดเครื่อง

ขนาดเครื่อง (กว้าง x ลึก x สูง)
325 x 290 x 590 มม.
พลังงานไฟฟ้า : 220-240 v /
50-60 Hz / 950 W
น้ำหนัก: 20 กิโลกรัม

DC II S

ประสิทธิภาพการทำงานเหมือน DC II
ยกเว้นระบบ Grinder Control Systems

K2

Coffee service system

เราเป็นพู่้ชำนาญการในการให้คำปรึกษา และจัดหาอุปกรณ์ตลอดจนฝึกพ่น เพื่อให้ร้านกาแฟของท่านประสบความสำเร็จ การบริการครอบคลุม

- จัดอบรมให้ควมรู้เก็ยกับกาแฟ การบม การทำกาแฟเอสเพรสโซ่อย่างถูกต้องวิธีตามมาตรฐานสากล และการสร้างสรรค้เมนูเครื่องดื่มใหม่ๆ ทั้งชนิดพวมและไม่มีพวมกาแฟพร้อมการดูแลบำรุงรักษาเครื่องเบ็องต้น
- ให้คำปรึกษาการออกแบบ สถานที่ และงบประมาณการลงทุน
- ตัวแทนจัดจำหน่ายเครื่องทำกาแฟและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในร้านกาแฟ และให้บริการบำรุงรักษาเครื่องด้วยโปรแกรมพิเศษ

บริษัท เคทู จำกัด 65/4-6 ซอยโชคชัยร่วมมิตร ถนนวิภาวดีรังสิต เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
K2 Company Limited 65/4-6 Soi Chokchai Ruammit Wipawadee Rangsit Road,
Jatujak, Bangkok 10900, Thailand Tel 02-276-5170 Fax 02-276-5171 email: sales@k2.co.th
www.k2.co.th www.a4coffee.com