Dalla Corte al WOC: estrazioni tailor-made con Mina e Max

mina-2-26b61885

Dal 23 al 25 giugno al World of Coffee di Dublino (Irlanda) Dalla Corte attende al suo stand (E20) i migliori baristi e coffee lover di tutto il mondo con la sua duplice anima: da un lato la rassegna di 6 macchine espresso Mina affiancate dal piccolo grinder on demandMax (che debutta ufficialmente in questa occasione), e dall'altro le macchine espresso dc pro ed evo2 con i macinacaffè dc one e dc two. Una rappresentanza internazionale di otto dc Coffee Pro (Gordon Howell, Fabrizio SencionRamires, Danilo Lodi, KimOssenblok, Archie Chiu, Johnny Jeon, James Olejnik , Victor Delpierre) è pronta ad accogliere, mostrare e fare provare le grandi innovazioni che contraddistinguono Mina.

Con loro sarà possibile verificare le potenzialità del nuovo brevetto Dalla Corte: Mina permette il controllo del profilo di flusso grazie all'esclusivo DFR (Digital Flow Regulation), personalizzandolo in ogni fase dell'estrazione. L'acqua della pre-infusione viene erogata sul macinato partendo da un flusso molto delicato che permette al caffè nel filtro di prepa-rarsi all'estrazione e di aumentare di volume senza subire stress. Inizia quindi l'estrazione regolabile in ogni fase grazie a una valvola di apertura settabile digitalmente al centesimo di millimetro, che dosa con la massima precisione la quantità d'acqua.

max_yellow_back RGBMina assicura le migliori performance anche in modalità automatica grazie all'originale tecnologia multi boiler e a un flow meter di ultima generazione, che controlla con precisione la quantità d'acqua garantendone una dose perfetta.

Scoprite da vicino anche il nuovo grinder on demandMax: compatto, ma con prestazioni professionali, garantisce la massima semplicità, con una tecnologia intuitiva e performan-te. Linea e stile accomunano il macinacaffè Max e la macchina espresso Mina, grazie alle numerose customizzazioni disponibili.

Non rimane che affidarsi a un dc Coffee Pro per conoscere da vicino il ventaglio di opportunità a disposizione del barista, con Proof of Taste dedicate, assaggi con diverse temperature e la possibilità di dare a ogni caffè il proprio stile unico grazie al flow profiling.

www.dallacorte.com