Max di Dalla Corte: minimo ingombro, massima resa

max-yellow-front-rgb-55c30961

Il nuovo grinder on demand Max di Dalla Corte è compatto, semplice, intuitivo e performante. Offre la massima professionalità in dimensioni contenute; misura infatti solo 16 centimetri di larghezza e 25 di profondità. Per questo è indicato come macinacaffè per singole origini, per miscele alternative, o per ambienti dagli spazi ridotti. Una parte molto importante di buona estrazione la svolge proprio la macinatura, che deve essere precisa e regolabile con facilità.

Come tutti i macinacaffè Dalla Corte, Max riconosce automaticamente la dose da erogare -singola o doppia - e mantiene in posizione il porta filtro durante la macinatura, permettendo di dedicarsi ad altre operazioni - il flussaggio dei gruppi o la pulizia del filtro - nei pochi secondi richiesti dalla trasformazione dei chicchi in polvere di caffè della granulometria desiderata.

L’utilizzo è semplice e intuitivo:due manopole permettono di regolare conprecisione i tempi di macinatura (una è dedicata alla dose singola, una a quella doppia); tra queste c’è un pulsante per il passaggio dalla dose programmata alla modalità competition, in cui l’erogazione è continua e il barista può erogare a piacimento il macinato nel filtro.

Una ghiera posta alla base della tramoggia permette di regolare, al centesimo di millimetro, la macinatura: le macine piane da 65 mm assicurano un taglio preciso.

Dopo i particolari, osserviamo la macchina che nel suo insieme si presenta con un design pulito, lineare e piacevole. Il frontale e la parte posteriore sono in alluminio satinato, mentre i fianchi, oltre ai colori standard giallo e nero, sono personalizzabili grazie ad un’ampia gamma di pannelli in più materiali, finiture e customizzazioni.

Linea e stile accomunano il macinacaffè Max e la macchina espresso Mina. Professionali, innovativi e coordinati tra loro, permettono al barista di personalizzare al massimo il proprio caffè, conferendogli il

proprio stile unico.

www.dallacorte.it