

Презентация
dalla corte MINA

MAKE it
BETTER

DALLA
CORTE

DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

- Каков сейчас вкус эспрессо?
- Как мы можем его улучшить?
- Всеми возможными способами
- Кофейный рынок развивается, культура потребления кофе постоянно растет
- Требования к качеству кофейного напитка повышаются
- Mina приходит на помощь
- Презентация новой технологии, которая значительным образом отличается от предыдущих



DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

A touch of theory

Эспрессо более вариативен, чем заварной кофе

- основываясь на индивидуальных, региональных и национальных предпочтениях относительно объемов потребления кофе в виде конечного напитка.

Фокус нашего внимания по-прежнему направлен на экстракцию - нам необходимо получить оптимальное количество конечных продуктов экстракции (% экстракции) для создания сбалансированного вкуса эспрессо, независимо от наших предпочтений по крепости напитка.

Вкус напрямую зависит от % экстракции: он представляет собой то, что вам удалось извлечь из кофейных зерен

- Недоэкстракция

Недостаточное количество вкусовых компонентов было извлечено из кофе, как результат - кислый и/или травянистый вкус в чашке.

- Переэкстракция

Слишком много веществ попало в чашку, придав вкусу напитка горечь.



mina

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Резюме:

Можно получить недоэкстрагированную чашку крепкого кофе и переэкстрагированную чашку слабого кофе.

С точки зрения личных предпочтений нет “неправильных” способов заваривания кофе.

А в сегменте коммерческого кофе к этому вопросу стоит подходить основательно и системно.

DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Основные элементы приготовления эспрессо

- Правила заваривания
- Помол
- Температура
- Давление
- Время
- Корзины портафилтра
- Вода



DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Мы в большей степени сконцентрированы на изучении тех параметров, которыми мы можем управлять.

Это больше относится к температуре, помолу и времени заваривания, чем к правилам заваривания.

Не исключено, что потенциал кофемашины ограничивает наши возможности в создании лучшего эспresso и получении правильной экстракции.

Одной из основных причин, по которой кофе имеет нестабильный вкус, является отсутствие возможности наблюдать или контролировать процесс экстракции во время цикла заваривания.

На самом деле существуют опции кофемашины, которые способствуют нестабильности вкуса получаемого напитка.

Мы можем сделать лучше.
Мы сделали лучше.

mina

DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Dalla Corte создает лучшее

- Термостабильность
- Портафильтры диаметром 54 мм - пространство между кофейной таблеткой и сеткой рассекателя
- Контроль процесса заваривания - волюметрический
- Легко использовать / менять / воспроизводить
- Оптимальный размер бойлеров / экологичные материалы
- Качество
- Дизайн

MAKE it
BETTER

DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Есть способ лучше.

Какой?

Профиль пролива

mina

DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

С внедрением профиля пролива MINA стала Комплексной Системой Контроля процесса Экстракции.

Иногда мы смешиваем такие понятия, как “давление помпы” и “пролив” и, как следствие, “давление в головке группы”.

Mina работает по такому же принципу, что и водопроводный кран или домашний душ.

Стабильность давления помпы и регулирование пролива. DFR (цифровое регулирование пролива) обеспечивает точность и стабильность контроля за скоростью пролива (гр/сек) и процессом инфузии воды в кофейную таблетку.

- Профили пролива: Комплексный контроль процесса инфузии воды
- Такой контроль кофе (объем/ степень помола) ведет к нагнетанию давления в головке группы
- Это оказывает прямое влияние на экстракцию и проявляется в скорости ее протекания и интенсивности, цвете напитка и его крепости, а главное, во вкусе и текстуре эспрессо.

id) and

r the

and

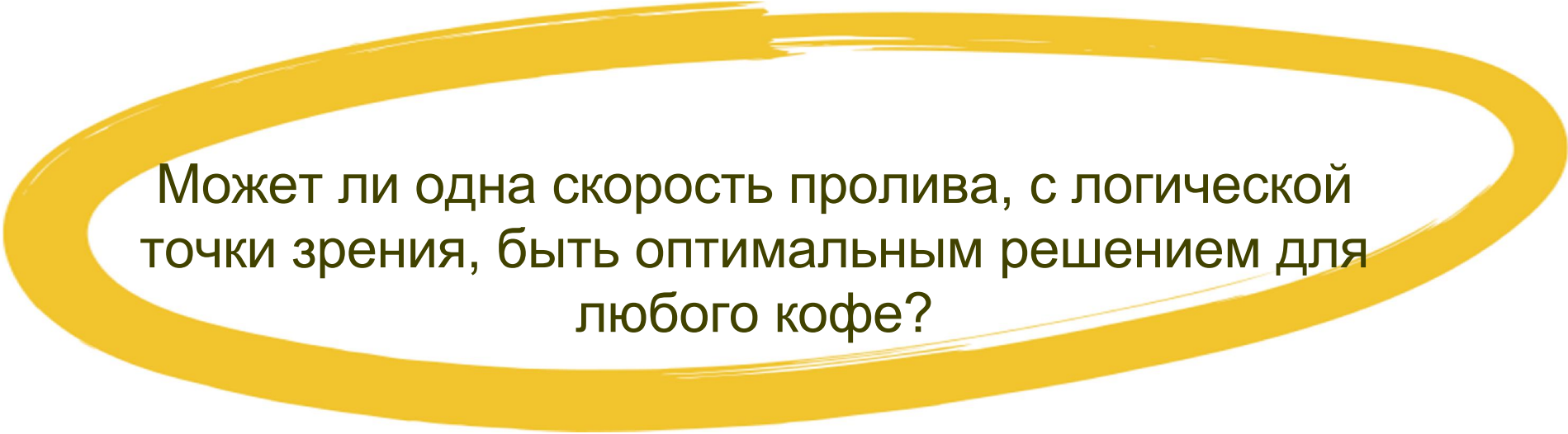


DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Document Title Goes Here
Subtitle here if required

16/10/2015



Может ли одна скорость пролива, с логической точки зрения, быть оптимальным решением для любого кофе?

mina

DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Одна размерная скорость пролива

- Не контролируется
- Низкая степень точности в процессе смачивания кофейной таблетки
- Быстрое нагнетание давления в головке группы, которое приводит к нестабильной экстракции вследствие неоднородности профиля пролива

Регулировка профиля пролива

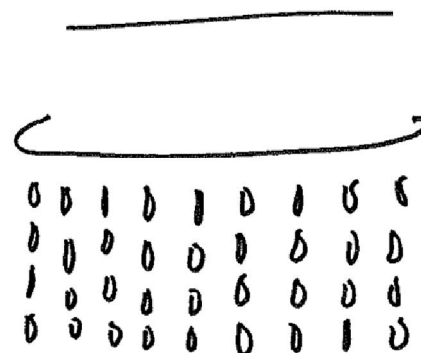
- Полный контроль инфузии воды (время/объем)
- Высокая степень точности в процессе смачивания кофейной таблетки
- Стабильность с точки зрения объема извлеченных веществ и однородности экстракции

Схоже с контролем пролива (время/объем) во время процесса заваривания кофе вручную (пассив./агрессив.).

Какой объем воды мы проливаем, когда и почему?

Теперь мы можем
приготовить эспрессо лучше

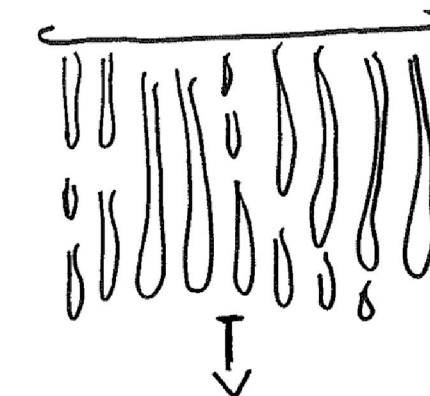
пролив
0-20 гр/сек



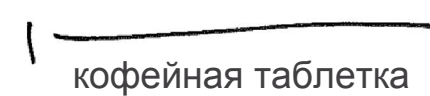
движение воды



давление
в головке группы
0-9 бар



воздействие
на область



DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Каковы ее возможности?

- Экспоненциальные возможности в процессе контроля экстракции
- DFR – Контроль инфузии (0/100)
- Профиль пролива – шаги 1-5 цикла заваривания контролируются с точностью до 0.1 сек (скорость пролива/время)
- Простота в использовании
- Управление через мобильный телефон - у Mina есть специальное приложение
- Более точный водомер - подающий около 4000 импульсов во время приготовления двойной порции эспрессо (40 гр)
- Доступный язык - ПАССИВ. или АГРЕССИВ. пролив воды через головку группы
- Визуализация процессов в головке группы - датчик давления кофейного бойлера

DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ

Document Title Goes Here
Subtitle here if required

16/10/2015

ДОСТОИНСТВА

К ней можно подключаться

Коллективное использование - может быть
доступна разным пользователям из любого места

Проста в использовании - простые и динамичные
решения

Дизайн - уникальный и неповторимый как Вы сами

Функциональность - стабильность, надежность и управление

СОЗДАЙ СВОЙ ЭСПРЕССО - раскрой весь потенциал и истинный характер
своего кофе!

MAKE it
BETTER

DALLA CORTE MINA

СОЗДАВАЯ НОВЫЙ КОНЦЕПТ



Не весь кофе одинаков.
Так же как и не все кофемашины созданы одинаковыми.
Mina - выдающаяся кофемашина.

У нее большой потенциал.

DALLA CORTE

ИННОВАЦИИ ОБУСЛАВЛИВАЮТ
МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩЬ

В ТАКОМ НЕБОЛЬШОМ
ФОРМАТЕ

Document Title Goes Here
Subtitle here if required

16/10/2015

max

dimensions (w x h x d)	160x510x250 mm
grinding capacity	approx. 4 g/sec
hopper capacity	600 g
grinding disc ø	64 mm
weight	11 kg





max

Максимальная
производительность
в мини-формате

- Идея
- Потребность в особой кофемолке специально для 1-гр. эспрессо-кофемашины
- Простая в использовании кофемолка для моносортов

DALLA CORTE MINA

целевая аудитория

Document Title Goes Here
Subtitle here if required

16/10/2015

Наши потенциальные клиенты

- сегмент спешиэлти кофе
- небольшие обжарочные цеха
- сетевые кофейни
- лаборатории
- бариста
- дизайнеры
(эксклюзивные дизайн-проекты)



Спасибо за внимание.

Благодарим нашу команду Coffee Pro, совместно с которой мы исследуем профиль пролива и гарантируем лучший вкус эспрессо.

make it better