



Strumenti per l'Espresso

100% made in Italy

Depuis 2006, machines à café espresso professionnelles de haute qualité, fabriquées en Italie. Chaudière unique en cuivre traditionnelle avec circulation thermosiphonique et groupes E61.

Aujourd'hui plus que jamais, nous sommes convaincus que la production artisanale de machines traditionnelles de haute qualité a été la bonne philosophie. Une machine à chaudière unique, conçue avec les caractéristiques adéquates, peut offrir les mêmes performances en extraction et en vapeur qu'une machine multichaudière plus riche en composants électroniques, tout en étant plus stable, plus fiable, plus simple à utiliser et moins exigeante en termes de maintenance. CRAFTSMANSHIP - HIGH QUALITY - CONSISTENCY - RELIABILITY - CUSTOMISATION - AESTHETIC VARIETIES

Pourquoi
“Strumenti per l'Espresso”
Instruments pour l'Espresso

Orchestrale Strumenti per l'Espresso est née comme un hommage au lien historique et indissoluble entre les grandes cultures du café et de la musique, avec une dédicace particulière à l'utilisateur des machines à espresso. Comme dans notre Logo, nous aimons voir le Barista tel un Chef d'orchestre (Maestro), avec ses notes de grains de café sur la portée à cinq lignes en arrière-plan, représentant la symphonie (le café et le mélange) qu'il a choisie !

*“un barista passionné... le meilleur chef d'orchestre,
un café choisi... la meilleure composition,
une machine Italienne... le meilleur orchestre !”*



Nous voudrions que vous utilisiez nos machines à café
comme si vous jouiez d'un instrument de musique !



Etnica display TT Aut
2 gr • 3 gr



Etnica **Evo** Aut **PID** écran tactile
graphique Débit-Temps de pré-infusion et d'extraction
2 gr • 3 gr



Radiofonica Aut / Manuelle
2 gr • 3 gr



Nota Manuelle
Classique • PID Chrono
1 gr

Nota **Evo** Aut **PID** écran tactile
graphique Débit-Temps de pré-infusion et d'extraction
1 gr



Phonica et Etnica **Evo** Aut **PID** écran tactile
graphique Débit-Temps de pré-infusion et d'extraction
1 gr



etnica Display **TT**

AUTOMATIQUE

2 gr • 3 gr

Dédiée à ces musiques ethniques et folkloriques dans lesquelles nous recherchons de plus en plus une identité historique, car elles conservent toujours l'originalité de leurs sons, de leurs mélodies et des matériaux de leurs instruments.



Etnica display TT est disponible uniquement en version automatique avec les groupes hauts E61 (2 gr. et 3 gr.) avec programmation des doses, lavage individuel des groupes, manomètre à double échelle pour la chaudière et la pompe, pompe rotative professionnelle (2-3 gr. 204 L/h), remplissage automatique et manuel de la chaudière, refroidissement du moteur par eau, chauffe-tasses électrique (avec interrupteur ON/OFF) à température réglable, chaudière en cuivre avec robinet de vidange manuel, tuyauterie en cuivre et raccords en laiton, thermostat de sécurité à bulbe capillaire pour la résistance, carrosserie en acier inoxydable alimentaire AISI 304 super brillante et satinée, avec finitions en méthacrylate.



2gr Top Touchpad
joystick



3gr Top Touchpad
joystick





Etnica Display TT (Top Touchpad) automatique, avec clavier au-dessus des groupes, robinets à joystick, groupes d'extraction couverts et écran, représente le lien indissoluble entre le moderne et l'ancien, où le futur est le fils de l'histoire et où la technologie la plus moderne s'accorde avec les sons et le passé.

L'**écran alphanumérique** après l'allumage, affiche le test fonctionnel et toute éventuelle notification de dysfonctionnement, le remplissage de la chaudière (au démarrage et pendant la recharge en fonctionnement), ainsi que la fin du temps de remplissage. It displays boiler filling also when the boiler refills. Lorsque la machine est en fonctionnement, après le test fonctionnel, l'écran affiche en permanence la température et la pression de la chaudière, ainsi que l'heure, la date et le numéro du jour de la semaine. Il permet de programmer : l'heure, la date, le numéro du jour de la semaine, l'heure de mise en marche et d'arrêt de la machine, le jour de fermeture, le temps d'extraction (digit chrono), la température de fonctionnement du chauffe-tasses, la température de l'autosteamer, les litres d'eau pour l'alerte de régénération de l'adoucisseur, le changement du mot de passe d'accès aux fonctions de l'écran, le temps de pré-infusion pour 1 et 2 cafés, le lavage individuel des groupes, le nombre de cafés restants avant la prochaine maintenance, et les langues (EN-CL, EN-FAH, IT, FR, DE, ES, PT); il permet également d'afficher : le volume total d'eau utilisé, le nombre d'erreurs du doseur volumétrique, le nombre total de cafés délivrés via le clavier automatique depuis l'installation, ainsi que la pression de la chaudière.



Disponible en plusieurs finitions. Modèle de base : côtés et dos en acier satiné avec profils en méthacrylate transparent. Coloris : côtés et/ou dos en acier satiné ou peint en noir, cuivre, bleu Tiffany, rouille, blanc. Finitions : côtés entièrement en noyer ou côtés Édition Limitée (en acier miroir brillant avec texture satinée). Les poignées des porte-filtres (noires de série) sont également disponibles en blanc ou en noyer Canaletto, tandis que les poignées des robinets (noires de série) sont disponibles en noyer Canaletto.



Pour toutes les finitions et couleurs (sauf les côtés en noyer), il est possible d'associer des profils en méthacrylate satiné rétroéclairés par LED, ou des profils en méthacrylate de différentes couleurs : noir, vert, rouge, jaune, blanc, orange, bleu, violet.





Nous sommes en mesure d'évaluer toute combinaison parmi nos finitions.
Exemple : partie avant blanche, dos noir et côtés bleu Tiffany.



etnica Evolution

AUTOMATIQUE

2 gr • 3 gr **PID** écran tactile
graphique Débit-Temps de pré-infusion et d'extraction

Contrôle optimal de la pré-infusion et de l'extraction, précision et fiabilité de la température et de la pression, économie d'énergie et facilité de maintenance.

Microprocesseurs de contrôle et de gestion haute performance, présents à la fois sur la carte de commande et sur la carte d'affichage, permettant de gérer, de contrôler et d'afficher les paramètres d'extraction du café.

Temps de pré-infusion et volume total des doses programmables, pour chaque sélection et pour chaque groupe.

Pression de la chaudière contrôlée par un **transducteur de pression haute précision**, permettant de régler la température de la chaudière avec une plage d'ajustement plus large.

The transducer is supported by an **NTC probe** afin d'assurer une sécurité et une continuité supplémentaires, tout en détectant la température dans la **chaudière de 12,5/18,9 L**, et peut également en assurer le contrôle en cas de défaillance du transducteur de pression. La précision et la rapidité de répétition des relevés de pression garantissent une grande stabilité et réactivité thermique de la machine : la pression de la chaudière ne varie que de quelques centièmes de bar, ce qui correspond à une oscillation thermique très limitée d'environ 0,2°C, contre 3,5°C pour une machine dotée d'un système de thermorégulation traditionnel avec pressostat électromécanique, où les variations de pression de l'ordre de 0,2 bar sont courantes pendant la phase de maintien thermique. Grâce à ce contrôle de la pression, la stabilité thermique est maximisée, même en cas d'utilisation intensive, augmentant ainsi de manière significative la capacité thermique.

Économie d'énergie pendant toutes les phases de veille grâce au contrôle électronique indépendant de chacune des trois phases de la résistance de chauffage, permettant de réduire la consommation de 4200 W à 1400 W pour la version 2 gr. et de 5500 W à 1833 W pour la version 3 gr. De plus, la machine est équipée d'une isolation certifiée de 10 mm d'épaisseur, garantissant une économie d'énergie supplémentaire.

Fonctions de secours: 2 boutons semi-automatiques pour le café et 1 bouton semi-automatique pour le thé, remplissage manuel, support de la sonde NTC.



tout équipé

*Développée dans l'évolution de l'Etnica TT,
tout en conservant le design iconique apprécié dans le Monde entier, elle associe des concepts techniques
classiques éprouvés à une technologie innovante, offrant des performances de très haut niveau*



Grâce à l'**écran tactile**, la quantité d'eau et sa durée sont affichées en temps réel, aussi bien pendant la pré-infusion que pendant l'extraction. Pour les torréfacteurs et les baristas professionnels, il est également possible d'afficher en temps réel un **graphique Débit-Temps** (FLOW RATE), qui trace le profil du flux d'eau pendant la pré-infusion et l'extraction, réparti dans le temps.

P PRÉ-INFUSION
millilitres - secondes

E EXTRACTION
millilitres - secondes



**DÉBIT D'EAU
EN TEMPS RÉEL**

Ces paramètres sont également visibles lors d'extractions simultanées sur chaque groupe d'extraction



Avec l'ajout d'un nouveau petit côté supplémentaire (en option), Etnica Evolution est disponible dans les mêmes finitions variées qu'Etnica Display TT, également combinables entre elles. Modèle de base : côtés et dos en acier satiné avec profils en méthacrylate transparent. Coloris : côtés et/ou dos en acier satiné ou peint en blanc, noir, bleu Tiffany, rouille, cuivre. Finitions : côtés entièrement en noyer ou côtés Édition Limitée (en acier miroir brillant avec texture satinée).





Pour toutes les finitions et couleurs (sauf les côtés en noyer), il est possible d'associer des profils en méthacrylate satiné rétroéclairés par LED, ou des profils en méthacrylate de différentes couleurs : noir, vert, rouge, jaune, blanc, orange, bleu, violet. Les poignées des porte-filtres (noires de série) sont également disponibles en blanc ou en noyer Canaletto, tandis que les poignées des robinets (noires de série) sont également disponibles en noyer Canaletto.

Nous sommes en mesure d'évaluer toute combinaison parmi nos finitions.



radiofonica

MANUELLE "L" • AUTOMATIQUE

2 gr • 3 gr



Radiofonica "L" manuelle avec groupes E61 à levier, dispose des mêmes caractéristiques que la Radiofonica automatique, à l'exception des éléments suivants : groupes sans levier, robinets à joystick, lunette du niveau d'eau dans la chaudière et deuxième lance vapeur multidirectionnelle en acier inoxydable.



Radiofonica automatique avec les groupes hauts E61, robinets à joystick, programmation des doses, nettoyage individuel des groupes, manomètre à double échelle pour visualiser la pression de la chaudière et de la pompe, pompe rotative professionnelle (200 L/h), remplissage automatique de la chaudière, refroidissement du moteur par air, chaudière en cuivre avec robinet de vidange manuel, tuyauterie en cuivre et raccords en laiton, thermostat de protection à bulbe capillaire pour la résistance, carrosserie en acier inoxydable alimentaire AISI 304 satiné, peint dans différentes couleurs standard.



Manuelle



Automatique

digit chrono et écran alphanumérique en option



Son design évoque une radio d'époque et rend hommage à l'orchestre radiophonique né il y a environ un siècle, qui a permis à de nombreuses personnes d'écouter pour la première fois une véritable musique orchestrale. Radiofonica est née avec ce même esprit : une machine traditionnelle qui offre à de nombreuses personnes dans le Monde la possibilité de savourer l'extraction traditionnelle du café, de la manière la plus simple et la plus accessible.



BEST
SELLER

Radiofonica et Radiofonica "L" sont disponibles dans différentes options de couleurs peintes de série :
acier satiné bleu Tiffany, blanc, cuivre, rouille, noir ou entièrement peintes en bleu Tiffany, blanc, cuivre, rouille ou noir.





Nous sommes en mesure d'évaluer toute combinaison parmi nos finitions.
Exemple : partie avant blanche, dos noir et côtés bleu Tiffany.





professionnelle MANUELLE

Classique • PID Chrono
1 gr

Nota est une machine à espresso professionnelle 1 groupe, équipée d'un système de circulation thermosiphonique et d'un groupe d'extraction haut E61 "Levetta" (à levier), chaudière en cuivre de 3 litres, avec possibilité de sélection de la source d'alimentation en eau via un interrupteur : soit par raccordement au réseau d'eau, soit par réservoir de 2,2 litres avec capteur capacitif de niveau et un témoin lumineux indiquant l'absence d'eau dans le réservoir, pompe rotative professionnelle (150 L/h), remplissage automatique de la chaudière, refroidissement du moteur par air, tuyauterie en cuivre et raccords en laiton, thermostat de sécurité pour la résistance, deux manomètres distincts : un pour la pression de la pompe, un pour celle de la chaudière, pressostat facilement réglable permet d'adapter la pression de la chaudière aux différents types et mélanges de café, carrosserie en acier inoxydable alimentaire AISI 304 satiné.



Nota avec Thermo PID (F°/C°) et Digit Chrono conçue pour les baristas experts et moins expérimentés, elle garantit des performances d'extraction et de vapeur élevées, sans nécessiter de double chaudière. Parfaite pour les formations barista, les cours de latte art ou les tests de dégustation.

Le Thermo PID permet d'utiliser 3 profils programmés :

Profil Extraction pour une extraction parfaite et les tests de cafés pure origine ou en mélange,

Profil Lait/Vapeur pour une vapeur puissante et idéale pour le Latte Art,

Profil Hybride destiné aux baristas qui recherchent un équilibre immédiat entre extraction et vapeur.

De plus, les baristas expérimentés peuvent définir leur profil personnel en ajustant 5 paramètres depuis le menu : **Proportionnel, Intégral, Dérivatif, Bande et Alignement de la température affichée.**



1gr Manuelle



+ Thermo PID
et Digit Chrono



1gr Manuelle
avec robinets à joystick



+ Thermo PID
et Digit Chrono



L'une des qualités les plus importantes dans l'art de la musique et du chant est le contrôle de chaque note. "Nota" est l'essence même du talent, de l'étude, de la technique et du goût italien... l'essence des formes et des contenus, avec la juste technique et le bon contrôle.

Dans votre petit café, micro-torréfaction, service de restauration, coffee truck ou votre propre station café à la maison !



Édition Limitée



Disponible en plusieurs options esthétiques : côtés avec LED, côtés en verre trempé extra-clair noir ou blanc, côtés et/ou dos en acier peint en noir, blanc, bleu Tiffany, Vert-de-gris oxydé, rouille, cuivre, côtés entièrement en noyer, côtés Édition Limitée (en acier miroir brillant avec texture satinée).





BEST
SELLER

Nous sommes en mesure d'évaluer toute combinaison parmi nos finitions.
Exemple : partie avant blanche, dos noir et côtés bleu Tiffany.





Evolution professionnelle AUTOMATIQUE

1gr **PID** écran tactile
graphique Débit-Temps de pré-infusion et d'extraction
et 3 profils d'extraction

La nouvelle **Nota Evolution automatique 1 gr. PID Écran tactile** est née pour maximiser le contrôle et la qualité de l'espresso professionnel dans une machine compacte et sophistiquée comme la Nota 1 gr. manuelle.

Toujours avec groupe E61 surélevé, **chaudière en cuivre de 3 litres**, interrupteur pour la sélection de l'alimentation en eau (depuis le réseau ou depuis le réservoir de 2,2 litres avec sonde capacitive de niveau), désormais améliorée avec une nouvelle **pompe rotative GA Fluid-o-Tech 100 L/h**, un nouveau moteur RPM, une nouvelle unité de contrôle, 1 bouton de secours semi-automatique, un **transducteur de pression** pour surveiller la pression de la pompe rotative, une **sonde NTC** et une interface tactile moderne et intuitive, également présente sur les modèles Etnica et Phonica Evo 1 gr.

Écran tactile intégré

Une interface moderne et intuitive qui combine ergonomie et contrôle barista pour des extractions parfaites et reproductibles, avec des options avancées de personnalisation grâce à des réglages rapides et un accès complet à tous les paramètres de fonctionnement:

- **Température (PID)**
- **Programmation de 4 doses et 4 pré-infusions**
- **FLOW RATE + digit chrono**
- **Compteur et minuterie d'extraction**
- **Paramètres de service et de maintenance**
- **Paramètres généraux**
- **3 profils programmés:**

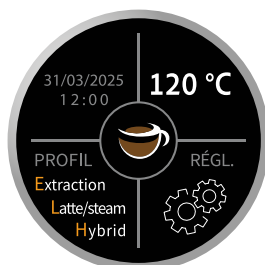
Extraction,
Latte/Vapeur,
Hybride.



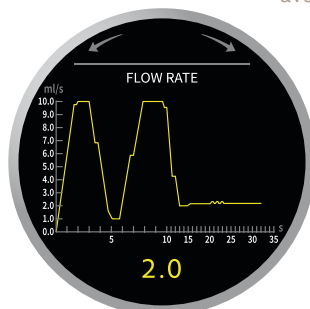
avec robinets standards



avec robinets à joystick



accueil



flow rate



digit chrono

P PRÉ-INFUSION
millilitres - secondes
E EXTRACTION
millilitres - secondes

*Professionnelle par nature. Exceptionnelle à la maison.
L'essence de l'espresso sous contrôle total.*



doses + purge



programmation
des doses



menu
technique / barista / usine



menu
des paramètres

*Pour le coffee shop le plus exigeant, le service traiteur,
le coffee truck ou votre propre station de café à la maison !*



Édition Limitée



Disponible en plusieurs options esthétiques : côtés avec LED, côtés en verre trempé extra-clair noir ou blanc, côtés et/ou dos en acier peint en noir, blanc, bleu Tiffany, Vert-de-gris oxydé, rouille, cuivre, côtés entièrement en noyer, côtés Édition Limitée (en acier miroir brillant avec texture satinée).





BEST
SELLER

Nous sommes en mesure d'évaluer toute combinaison parmi nos finitions.
Exemple : partie avant blanche, dos noir et côtés bleu Tiffany.



etnica *Evolution*

Nouvelle **Etnica Evolution automatique 1 gr. PID Écran tactile**, évolution de l'Etnica 1 gr. 2020, offre un contrôle moderne et complet de l'extraction, idéale pour les cafés, baristas experts, torréfacteurs ou passionnés qui exigent des performances élevées pour une consommation élevée de café dans une machine professionnelle à 1 groupe. Construite avec la même structure professionnelle que l'Etnica Evolution 2-3 groupes, avec une **chaudière en cuivre isolée de 6,5 L** et une **pompe rotative 150 L/h Fluid-o-Tech**, elle intègre un transducteur de haute précision, assisté d'une sonde NTC pour la sécurité et le secours. Ce système assure une régulation de température plus large et plus précise, réduisant les fluctuations thermiques à environ 0,2°C contre 3,5°C dans les systèmes traditionnels. Ainsi, l'Etnica Evolution garantit une stabilité et une capacité thermiques supérieures, même en cas d'utilisation intensive.

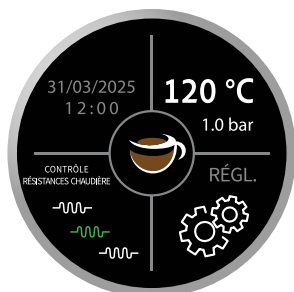
Écran tactile intégré

Une interface moderne et intuitive qui combine ergonomie et contrôle barista pour des extractions parfaites et reproductibles, avec des options avancées de personnalisation grâce à des réglages rapides et un accès complet à tous les paramètres de fonctionnement:

- Température (PID)
- Programmation de 4 doses et 4 pré-infusions
- FLOW RATE + digit chrono
- Compteur et minuterie d'extraction
- Paramètres de service et de maintenance
- Paramètres généraux

- Économie d'énergie

Contrôle électronique indépendant de chacune des 3 phases  de l'élément chauffant



accueil



AUTOMATIQUE

1 gr **PID** écran tactile

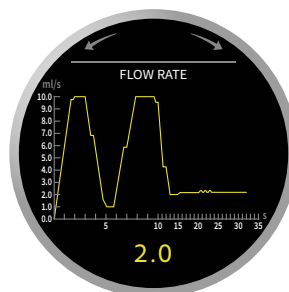
graphique Débit-Temps de pré-infusion et d'extraction

Fonctions de secours

1 bouton semi-automatique pour le café, remplissage manuel, support de sonde NTC.

Easy maintenance through :

- tiroir extractible contenant tous les contrôles électriques et électroniques de la machine
- câblage intuitif
- remplissage manuel de l'eau de la chaudière
- remplacement facile de l'électrovanne d'entrée d'eau de la chaudière



flow rate



digit chrono



Pour les petits coffee shops et les baristas les plus exigeants.



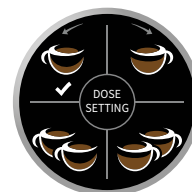
avec robinets standards



avec robinets à joystick



doses + purge



programmation des doses



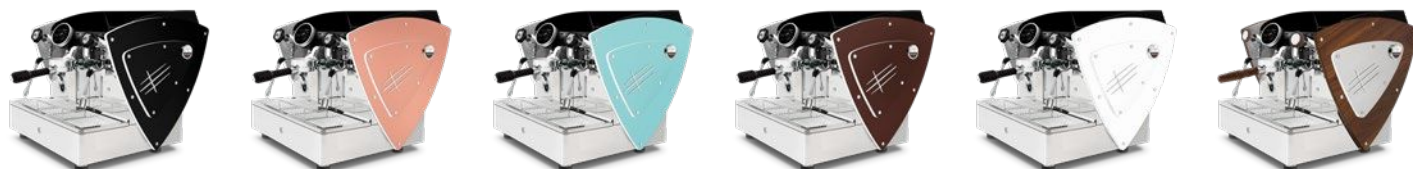
menu
technique / barista / usine



menu
des paramètres



Disponible en plusieurs finitions. Modèle de base : côtés et dos en acier satiné avec profils en méthacrylate transparent. Coloris : côtés et/ou dos en acier satiné ou peint en noir, cuivre, bleu Tiffany, rouille, blanc. Finitions : côtés entièrement en noyer ou côtés Édition Limitée (en acier miroir brillant avec texture satinée). Les poignées des porte-filtres (noires de série) sont également disponibles en blanc ou en noyer Canaletto, tandis que les poignées des robinets (noires de série) sont disponibles en noyer Canaletto.

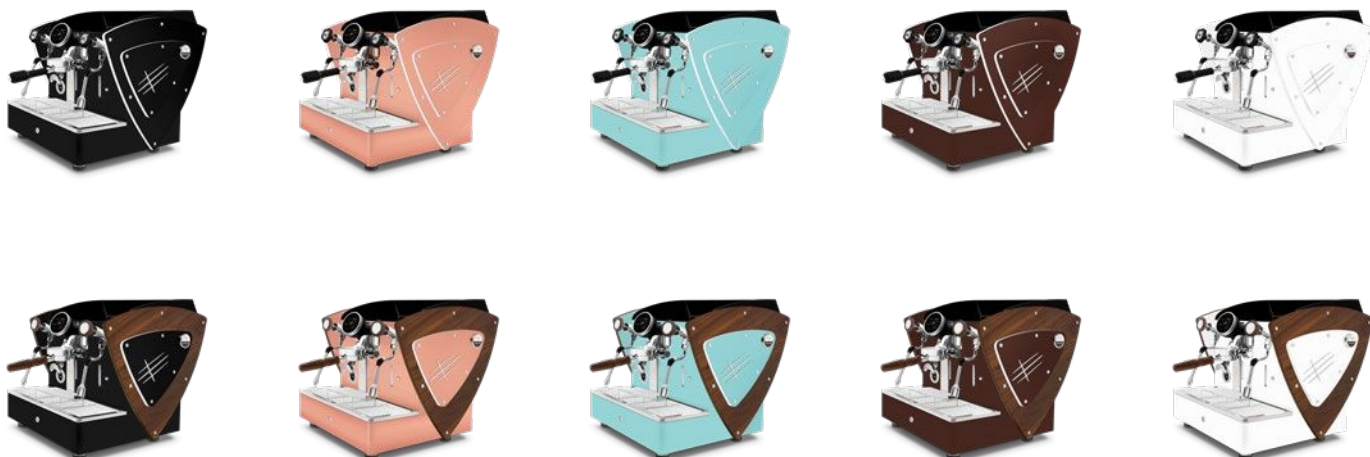


Pour toutes les finitions et couleurs (sauf les côtés en noyer), il est possible d'associer des profils en méthacrylate satiné rétroéclairés par LED, ou des profils en méthacrylate de différentes couleurs : noir, vert, rouge, jaune, blanc, orange, bleu, violet.





Nous sommes en mesure d'évaluer toute combinaison parmi nos finitions.
Exemple : partie avant blanche, dos noir et côtés bleu Tiffany.



phonica *Evolution*

AUTOMATIQUE

1 gr **PID** écran tactile

graphique Débit-Temps de pré-infusion et d'extraction

Nouvelle **Phonica Evolution automatique 1 gr. PID Écran tactile**, évolution de la Phonica 1 gr. 2020, offre un contrôle moderne et complet de l'extraction, idéale pour les cafés, baristas experts, torréfacteurs ou passionnés qui exigent des performances élevées pour une consommation élevée de café dans une machine professionnelle à 1 groupe. Construite avec la même structure professionnelle que l'Etnica Evolution 2-3 groupes, avec une **chaudière en cuivre isolée de 6,5 L** et une **pompe rotative 150 L/h Fluid-o-Tech**, elle intègre un transducteur de haute précision, assisté d'une sonde NTC pour la sécurité et le secours. Ce système assure une régulation de température plus large et plus précise, réduisant les fluctuations thermiques à environ 0,2°C contre 3,5°C dans les systèmes traditionnels. Ainsi, la Phonica Evolution garantit une stabilité et une capacité thermiques supérieures, même en cas d'utilisation intensive.

Écran tactile intégré

Une interface moderne et intuitive qui combine ergonomie et contrôle barista pour des extractions parfaites et reproductibles, avec des options avancées de personnalisation grâce à des réglages rapides et un accès complet à tous les paramètres de fonctionnement:

- Température (PID)
- Programmation de 4 doses et 4 pré-infusions
- FLOW RATE + digit chrono
- Compteur et minuterie d'extraction
- Paramètres de service et de maintenance
- Paramètres généraux

- Économie d'énergie

Contrôle électronique indépendant de chacune des 3 phases  de l'élément chauffant

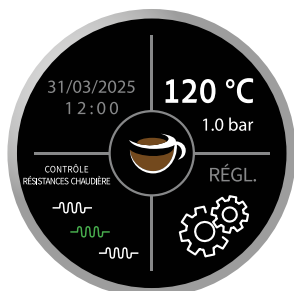


Fonctions de secours

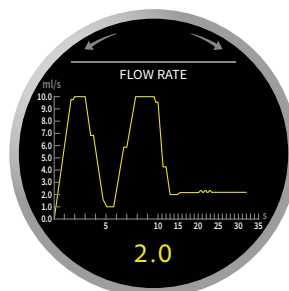
1 bouton semi-automatique pour le café, remplissage manuel, support de sonde NTC.

Easy maintenance through :

- tiroir extractible contenant tous les contrôles électriques et électroniques de la machine
- câblage intuitif
- remplissage manuel de l'eau de la chaudière
- remplacement facile de l'électrovanne d'entrée d'eau de la chaudière



accueil



flow rate



digit chrono

Dédiée à la vie de Ray Charles, avec un design qui rappelle la forme des microphones d'une époque inoubliable, elle se veut un hommage aux grandes et inimitables voix du XXe siècle, qui resteront à jamais dans l'histoire de la musique.



Pour les petits coffee shops et les baristas les plus exigeants.



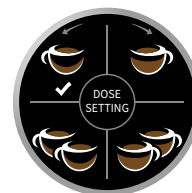
avec robinets standards



avec robinets à joystick



doses + purge



programmation des doses



menu
technique / barista / usine



menu
des paramètres



BEST
SELLER



NOUVEAU
Panneau latéral
rétroéclairé

Disponible en plusieurs finitions. Modèle de base : côtés et dos en acier satiné avec profils en méthacrylate noir. Coloris : côtés et/ou dos en acier satiné ou peint en noir, cuivre, bleu Tiffany, rouille, blanc. Les poignées des porte-filtres (noires de série) sont également disponibles en blanc ou en noyer Canaletto, tandis que les poignées des robinets (noires de série) sont disponibles en noyer Canaletto.

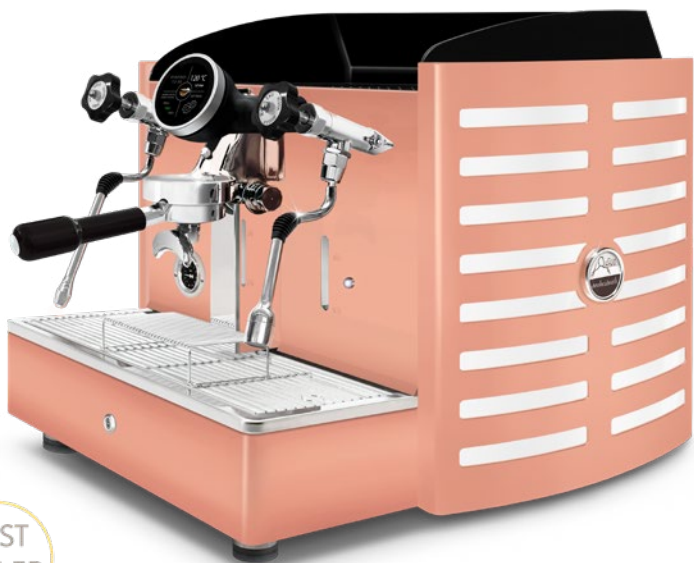


Pour toutes les finitions et couleurs, il est possible d'associer un rétroéclairage LED ou des panneaux en méthacrylate de différentes couleurs : blanc, vert, rouge, jaune, orange, bleu, violet, miroir argent, miroir or (rétroéclairage LED non disponible).





BEST
SELLER



Nous sommes en mesure d'évaluer toute combinaison parmi nos finitions.
Exemple : partie avant blanche, dos noir et côtés bleu Tiffany.





Strumenti per l' Espresso

100% made in Italy

www.orchestrale.com



Orchestrale Coffee Machines

D.I.D. srl - Via Enrico Reginato,16 31100 Treviso - ITALY - Tel. 0039 0422 306700