



Strumenti per l'Espresso

100% made in Italy

Desde 2006, máquinas para café expreso profesionales y tradicionales, 100% made in Italy, de Alta Calidad, con caldera única de cobre y circulación termosifónica, equipadas con grupos E61.

Hoy más que nunca estamos seguros de que la producción artesanal de máquinas tradicionales de alta calidad ha sido la filosofía correcta, ya que una máquina monocaldera concebida con las características adecuadas puede ofrecer las mismas capacidades de extracción y vapor que una máquina multicaldera más rica en componentes electrónicos, pero con mayor estabilidad, fiabilidad, facilidad de uso y menores necesidades de mantenimiento.

ARTESANÍA - ALTA CALIDAD - CONSISTENCIA - FIABILIDAD - PERSONALIZACIÓN - VARIEDADES ESTÉTICAS

Por qué
“Strumenti per l’Espresso”
Instrumentos para Expreso

Orchestrale Strumenti per l’Espresso nació como un homenaje al vínculo histórico e inseparable entre las grandes culturas del café y de la música, con un tributo especial al usuario de las máquinas de café expreso. Como en nuestro Logotipo, nos gusta ver al Barista como un Director de orquesta (Maestro), con sus notas de granos de café sobre el pentagrama de fondo, que representan la sinfonía (el café y la mezcla) que ha elegido.

*“un barista apasionado... el mejor maestro,
un café elegido... la mejor composición,
una máquina Italiana... ¡la mejor orquesta!”*



¡Nos gustaría que usaras nuestras máquinas de café
como si estuvieras tocando un instrumento musical!



Etnica display TT Aut
2 gr • 3 gr



Etnica **Evo** Aut **PID** pantalla táctil
gráfico Flujo-Tiempo de preinfusión y extracción
2 gr • 3 gr



Radiofonica Aut / Manual
2 gr • 3 gr



Nota Manual
Clásica • PID Chrono
1 gr

Nota **Evo** Aut **PID** pantalla táctil
gráfico Flujo-Tiempo de preinfusión y extracción
1 gr



Phonica y Etnica **Evo** Aut **PID** pantalla táctil
gráfico Flujo-Tiempo de preinfusión y extracción
1 gr

etnica Display TT

AUTOMÁTICA

2 gr • 3 gr

Dedicada a esas músicas étnicas y folclóricas en las que buscamos cada vez más una identidad histórica, ya que conservan siempre la originalidad de su sonido, de sus melodías y de los materiales de sus instrumentos.



Etnica display TT está disponible solo en la versión automática con grupos elevados E61 (2 gr. y 3 gr.) con dosificación volumétrica programable, lavado individual de los grupos, manómetro de doble escala para visualizar la presión de la caldera y de la bomba, bomba volumétrica profesional (2-3 gr. 204 L/h), carga automática y manual de agua de la caldera, motor enfriado por agua, calentatazas eléctrico (con interruptor ON/OFF) con temperatura de trabajo programable, caldera de cobre con grifo de drenaje manual, tuberías de cobre y conexiones de latón, termostato de bulbo capilar protector de la resistencia, carrocería de acero inoxidable pulido y satinado AISI 304, con acabados en metacrilato.



2gr Top Touchpad
joystick



3gr Top Touchpad
joystick





Etnica Display TT (Top Touchpad) automática, con pulsantiera situada encima de los grupos, grifos con joystick, grupos cubiertos y pantalla, representa el vínculo inseparable entre lo moderno y lo antiguo, donde el futuro es hijo de la historia y la tecnología más avanzada se une a los sonidos y al pasado.

La **pantalla alfanumérica**, después del encendido, muestra la prueba funcional, los avisos de mal funcionamiento, el llenado de la caldera y el aviso de tiempo excedido de llenado. También indica el llenado de la caldera cuando esta se vuelve a llenar. Cuando la máquina está en uso, después de la prueba funcional, la pantalla alfanumérica muestra constantemente la temperatura y la presión de la caldera, la hora, la fecha y el número del día de la semana. Permite programar: la hora, la fecha, el día de la semana, los horarios de encendido y apagado de la máquina de café, el día de descanso del local, el tiempo de extracción (crono digital), la temperatura de funcionamiento del calentador de tazas, la temperatura del autosteamer, los litros de agua para la regeneración del descalcificador, una nueva contraseña para acceder a las funciones de la pantalla, el tiempo de preinfusión para café simple y doble, el lavado de un solo grupo, el número de cafés restantes hasta el próximo mantenimiento y el idioma (EN-CL, EN-FAH, IT, FR, DE, ES, PT); también permite visualizar: los litros totales de agua utilizados, las veces que ha ocurrido un fallo del caudalímetro, el número total de cafés preparados con el teclado automático desde la instalación y la presión de la caldera.



Disponible en varios acabados. Modelo básico: paneles laterales en acero satinado con perfiles de metacrilato transparente y panel trasero en acero satinado. Colores: paneles laterales y/o panel trasero siempre en acero satinado o pintados en negro, cobre, azul Tiffany, marrón óxido, blanco. Acabados: paneles laterales en madera de nogal o paneles laterales en una Edición Limitada (en acero super-espejo con textura satinada). Los empuñaduras de los portafiltros (negro estándar) también están disponibles en blanco o en madera de nogal mientras los empuñaduras de los grifos (negro estándar) también están disponibles en madera de nogal.

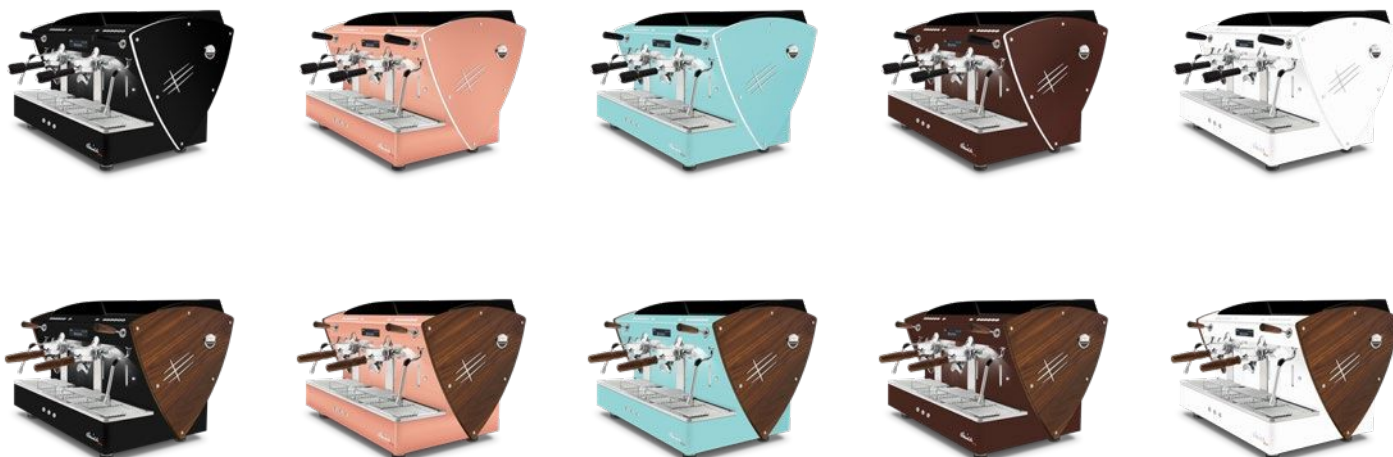


Todos los acabados pueden tener perfiles de metacrilato satinado iluminados por LED o de metacrilato en diferentes colores: negro, verde, rojo, amarillo, blanco, anaranjado, azul, violeta. (Los paneles laterales en madera de nogal no tienen metacrilato).





Podemos evaluar cualquier tipo de combinación entre nuestros acabados.
Ejemplo: parte frontal blanca, parte trasera negra y los paneles laterales azules Tiffany.



etnica *Evolution*

AUTOMÁTICA

2 gr • 3 gr **PID** pantalla táctil
gráfico Flujo-Tiempo de preinfusión y extracción

Altísimo control de preinfusión y dosificación, precisión y fiabilidad de temperatura y presión, ahorro energético y facilidad de mantenimiento.

Microprocesadores de control y gestión de alto rendimiento, tanto en la placa de potencia como en la placa de pantalla, para gestionar, controlar y mostrar los parámetros de extracción del café.

Tiempo de preinfusión y volumen total de las dosis programables, para cada selección y para cada grupo.

Presión de la caldera controlada mediante un **transductor de presión de alta precisión**, que permite ajustar la temperatura de la caldera con un rango de regulación más amplio.

El transductor está asistido por una **sonda NTC** que proporciona seguridad y continuidad adicionales, además de detectar la temperatura en la **caldera de 12,5/18,9 L**, y puede controlarla incluso en caso de fallo del transductor de presión. La precisión y la rapidez de repetición en la lectura de los valores de presión proporcionan una gran estabilidad y reactividad térmica de la máquina, ya que la presión de la caldera varía solo unas centésimas de bar, lo que equivale a una oscilación térmica muy limitada de aproximadamente 0,2°C, en comparación con los 3,5°C de una máquina con un sistema de termorregulación tradicional mediante presostato electromecánico, en el que durante el mantenimiento térmico se producen variaciones de presión del orden de 0,2 bar. Con este control de presión, la estabilidad térmica se maximiza incluso durante un uso intensivo, aumentando significativamente la capacidad térmica.

Ahorro de energía durante todo el modo de espera gracias al control electrónico independiente de cada una de las tres fases del elemento calefactor, donde el consumo se reduce a 1400 W desde un pico de 4200 W en el modelo de 2gr. y a 1833 W desde 5500 W en el de 3gr. Además, está equipada con un aislamiento certificado de 10mm de espesor para un mayor ahorro energético.

Funciones de respaldo: 2 botones semiautomáticos para café y 1 botón semiautomático para té, carga manual, soporte NTC.



full optional

*Desarrollada en la evolución del Etnica TT,
manteniendo el diseño icónico apreciado en todo el Mundo, combina conceptos técnicos clásicos
consolidados con tecnología innovadora para obtener altísimos rendimientos*



A través de la **pantalla táctil**, se visualiza en tiempo real la cantidad de agua y su duración tanto en la preinfusión como en la dispensación. Para tostadores y baristas profesionales, es posible ver un **gráfico Flujo-Tiempo** (FLOW RATE) en tiempo real, que traza el perfil del flujo de la preinfusión y de la dispensación del café a lo largo del tiempo.

P PREINFUSIÓN
mililitros - segundos

E EXTRACCIÓN
mililitros - segundos



FLUJO DE AGUA
EN TIEMPO REAL

Estos parámetros también se muestran durante la dosificación simultánea en cada grupo de erogación.



Con la incorporación de un nuevo pequeño panel lateral adicional (opcional), Etnica Evolution está disponible en los mismos acabados que el modelo Etnica Display TT, también combinables entre sí. Modelo básico: paneles laterales en acero satinado con metacrilato transparente y panel trasero en acero satinado. Colores: paneles laterales y panel trasero en acero satinado o pintados en acabado negro, blanco, azul Tiffany, marrón óxido o cobre. Acabados: paneles laterales en madera de nogal o en una Edición Limitada (en acero súper espejo con textura satinada).





Todos los acabados pueden tener perfiles de metacrilato satinado iluminados por LED o de metacrilato en diferentes colores: negro, verde, rojo, amarillo, blanco, anaranjado, azul, violeta. (Los paneles laterales en madera de nogal no tienen metacrilato). Los empuñaduras de los portafiltros (negro estándar) también están disponibles en blanco o en madera de nogal mientras los empuñaduras de los grifos (negro estándar) también están disponibles en madera de nogal.

Podemos evaluar cualquier tipo de combinación entre nuestros acabados.



radiofonica

MANUAL “L” • AUTOMÁTICA

2 gr • 3 gr



Radiofonica “L” manual con grupos de erogación elevados E61 “Levetta” (palanca), ofrece las mismas características que la Radiofonica automática, excepto por: grupos sin palanca, grifos con joystick, control visual del nivel de agua en la caldera y la segunda lanza vaporizadora multidireccional de acero inoxidable.



Radiofonica automática con grupos de erogación elevados E61, grifos con joystick, dosificación volumétrica programable, lavado individual de los grupos, manómetro de doble escala para visualizar la presión de la caldera y de la bomba, bomba volumétrica profesional (200 L/h), carga automática de agua de la caldera, motor enfriado por aire, caldera de cobre con grifo de drenaje manual, tuberías de cobre y conexiones de latón, termostato de bulbo capilar protector de la resistencia, carrocería de acero inoxidable satinado AISI 304 pintado en diferentes opciones de color estándar.



Manual

Automática

Digit chrono y pantalla alfanumérica opcionales



Radiofonica se inspira en la orquesta de radio (orquesta radiofónica) nacida hace casi un siglo, que permitió a muchas personas escuchar orquestas reales a las que antes no podían asistir. Con el mismo espíritu, Radiofonica nace como una máquina tradicional que quiere ofrecer a muchas más personas en todo el Mundo una oportunidad más fácil y sencilla de disfrutar de una buena y tradicional extracción de café.



BEST
SELLER

Radiofonica y Radiofonica “L” están disponibles pintadas en diferentes opciones de color estándar: acero satinado con acabados en azul Tiffany, blanco, cobre, marrón óxido, negro o totalmente pintados en azul Tiffany, blanco, cobre, marrón óxido, negro.





Podemos evaluar cualquier tipo de combinación entre nuestros acabados.
Ejemplo: parte frontal blanca, parte trasera negra y los paneles laterales azules Tiffany.





profesional
MANUAL
Clásica • PID Chrono
1 gr

Nota es una máquina de café espresso profesional de 1 grupo con sistema de circulación termosifónica, grupo de erogación elevado E61 “Levetta” (palanca), caldera de cobre de 3 litros, interruptor para selección de carga de agua (desde la red hídrica o desde el depósito de 2,2 litros con detector de nivel capacitivo y luz de aviso por falta de agua en el depósito), bomba rotativa profesional (150 L/h), carga automática de agua en la caldera, motor con refrigeración por aire, termostato de protección para la resistencia, doble manómetro (uno para la presión de la bomba y otro para la presión de la caldera), presostato de fácil regulación manual, esencial para diferentes mezclas y tipos de café, carrocería en acero inoxidable satinado AISI 304.



Nota con Thermo PID (F°/C°) y Digit Chrono creada para baristas expertos y menos experimentados, garantiza un rendimiento de altísimo nivel tanto en la extracción de café como en la generación de vapor, sin necesidad de una caldera doble. Perfecta para cursos de formación de barista y de latte art y catas de café.

El Thermo PID permite utilizar 3 perfiles programados:

- Perfil Extracción** para una extracción perfecta y para pruebas de mezclas o cafés de origen único,
- Perfil Latte/Vapor** para un excelente rendimiento del vapor y para el Latte Art,
- Perfil Híbrido** para un equilibrio óptimo entre la extracción y la vaporización.

Además, los baristas experimentados pueden configurar su perfil personal ajustando 5 parámetros desde el menú: **Proporcional, Integral, Derivativo, Banda y Alineación de la temperatura mostrada.**



1gr Manual



+ Thermo PID
y Digit Chrono



1gr Manual
con grifos con joystick



+ Thermo PID
y Digit Chrono



En el arte de la música y el canto, una de las cualidades más importantes es el control de cada nota.

*"Nota" es la esencia del talento, del estudio, de la técnica y del gusto italiano...
la esencia de las formas y de los contenidos con la técnica adecuada y el control justo.*

***¡En tu pequeña cafetería, microtostaduría, servicio de catering,
coffee truck o en tu rincón de café en casa!***



Edición Limitada



Disponible en diferentes opciones estéticas: paneles laterales con perfiles de metacrilato satinado iluminados por LED, paneles laterales en vidrio templado extra claro negro o blanco, paneles laterales y/o panel trasero en acero pintado en negro, blanco, azul Tiffany, óxido verde cobrizo, marrón óxido, cobre, paneles laterales en madera de nogal, paneles laterales en una Edición Limitada (en acero súper espejo con textura satinada).





BEST
SELLER

Podemos evaluar cualquier tipo de combinación entre nuestros acabados.
Ejemplo: parte frontal blanca, parte trasera negra y los paneles laterales azules Tiffany.



Nota Evolution

profesional AUTOMÁTICA

1gr **PID** pantalla táctil
gráfico Flujo-Tiempo de preinfusión y extracción
y 3 perfiles de extracción

Nueva **Nota Evolution automática 1 gr. PID Pantalla táctil** creada para maximizar el control y la calidad del espresso profesional en una máquina compacta y sofisticada como la Nota 1gr. manual. Siempre con grupo elevado E61, **caldera de cobre de 3 litros**, interruptor para selección de carga de agua (desde la red hídrica o desde el depósito de 2,2 litros con detector de nivel capacitivo), ahora mejorada con una nueva **bomba rotativa GA Fluid-o-Tech 100 L/h**, nuevo motor RPM, una nueva unidad de control, 1 botón de función de respaldo semiautomático, un **transductor de presión** para monitorizar la presión de la bomba rotativa, una **sonda NTC** y una interfaz táctil moderna e intuitiva, también presente en las Etnica y Phonica Evo 1gr.



Pantalla táctil integrada

Una interfaz moderna e intuitiva que combina ergonomía y control del barista para extracciones perfectas y repetibles, con opciones avanzadas de personalización mediante ajustes rápidos y acceso completo a todos los parámetros de funcionamiento:

- Temperatura (PID)
- Programación de 4 dosis y 4 preinfusiones
- FLOW RATE + digit chrono
- Temporizador y contador de extracción
- Parámetros de servicio y mantenimiento
- Configuraciones generales
- 3 perfiles programados:

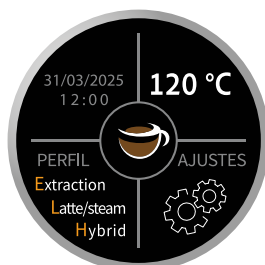
Extracción,
Latte/Vapor,
Híbrido.



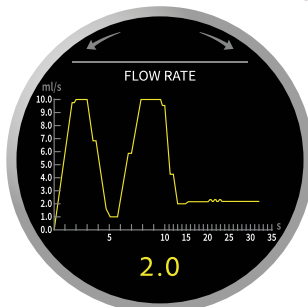
con grifos estándar



con grifos con joystick



Inicio



flow rate



digit chrono

P PREINFUSIÓN
mililitros - segundos
E EXTRACCIÓN
mililitros - segundos

*Profesional por naturaleza. Excepcional en casa.
La esencia del espresso bajo control total.*



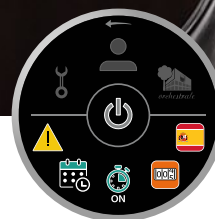
dosis + purge



programación
de dosis



menú del
técnico / barista / fábrica



menú de
configuraciones

*¡Para la pequeña cafetería más exigente, el servicio de catering,
el coffee truck o tu propio rincón de café en casa!*



Edición Limitada



Disponible en diferentes opciones estéticas: paneles laterales con perfiles de metacrilato satinado iluminados por LED, paneles laterales en vidrio templado extra claro negro o blanco, paneles laterales y/o panel trasero en acero pintado en negro, blanco, azul Tiffany, óxido verde cobrizo, marrón óxido, cobre, paneles laterales en madera de nogal, paneles laterales en una Edición Limitada (en acero súper espejo con textura satinada).





BEST
SELLER

Podemos evaluar cualquier tipo de combinación entre nuestros acabados.
Ejemplo: parte frontal blanca, parte trasera negra y los paneles laterales azules Tiffany.



etnica *Evolution*

AUTOMÁTICA

1 gr **PID** pantalla táctil

gráfico Flujo-Tiempo de preinfusión y extracción

Nueva **Etnica Evolution automática 1 gr. PID Pantalla táctil**, evolución del modelo Etnica 1 gr. 2020, ofrece un control moderno y completo de la extracción, ideal para cafeterías, baristas expertos, tostadores o entusiastas que exigen un alto rendimiento para un alto consumo de café en una máquina profesional de 1 grupo. Construida con la misma estructura profesional que la Etnica Evolution de 2-3 grupos, con **caldera de cobre aislada de 6,5 L y bomba rotativa Fluid-o-Tech 150 L/h**, integra un transductor de alta precisión asistido por una sonda NTC para seguridad y respaldo. Este sistema garantiza un control de temperatura más amplio y preciso, reduciendo las fluctuaciones térmicas a unos 0,2 °C frente a los 3,5°C de los sistemas tradicionales. Como resultado, la Etnica Evolution alcanza una estabilidad y capacidad térmica superiores, incluso durante un uso intensivo.

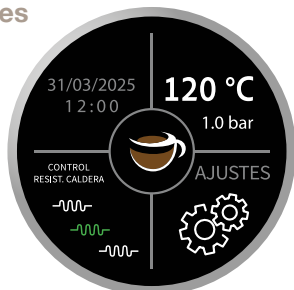
Pantalla táctil integrada

Una interfaz moderna e intuitiva que combina ergonomía y control del barista para extracciones perfectas y repetibles, con opciones avanzadas de personalización mediante ajustes rápidos y acceso completo a todos los parámetros de funcionamiento:

- Temperatura (PID)
- Programación de 4 dosis y 4 preinfusiones
- FLOW RATE + digit chrono
- Temporizador y contador de extracción
- Parámetros de servicio y mantenimiento
- Configuraciones generales

- Ahorro de energía

control electrónico independiente de cada una de las 3 resistencias del elemento calefactor



inicio

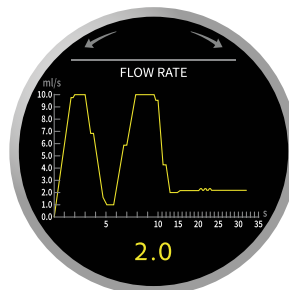


Funciones de respaldo

1 botón semiautomático para café, llenado manual, soporte de sonda NTC.

Easy maintenance through:

- cajón extraíble que alberga todos los controles eléctricos y electrónicos de la máquina
- cableado intuitivo
- llenado manual de agua de la caldera
- fácil sustitución de la electroválvula de entrada de agua de la caldera



flow rate



digit chrono



Para las cafeterías pequeñas y los baristas más exigentes.



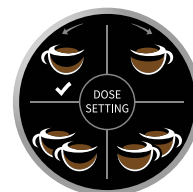
con grifos estándar



con grifos con joystick



dosis + purge



programación de dosis



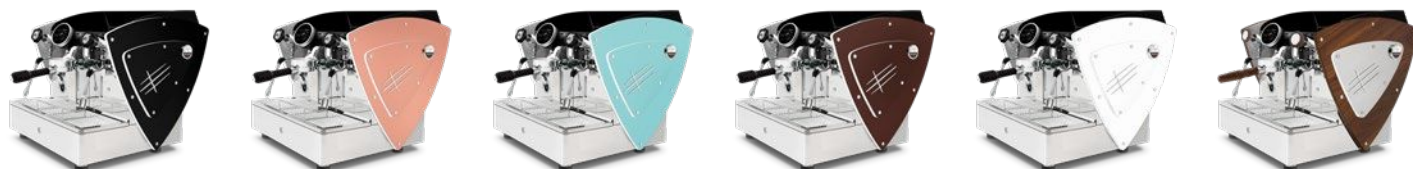
menú del
técnico / barista / fábrica



menú de
configuraciones



Disponible en diferentes acabados. Modelo básico: paneles laterales en acero satinado con metacrilato transparente y panel trasero en acero satinado. Colores: paneles laterales y panel trasero en acero satinado o pintados en acabado negro, cobre, azul Tiffany, marrón óxido, blanco. Acabados: paneles laterales en madera de nogal o en una Edición Limitada (en acero súper espejo con textura satinada). Los empuñaduras de los portafiltros (negro estándar) también están disponibles en blanco o en madera de nogal mientras los empuñaduras de los grifos (negro estándar) también están disponibles en madera de nogal.

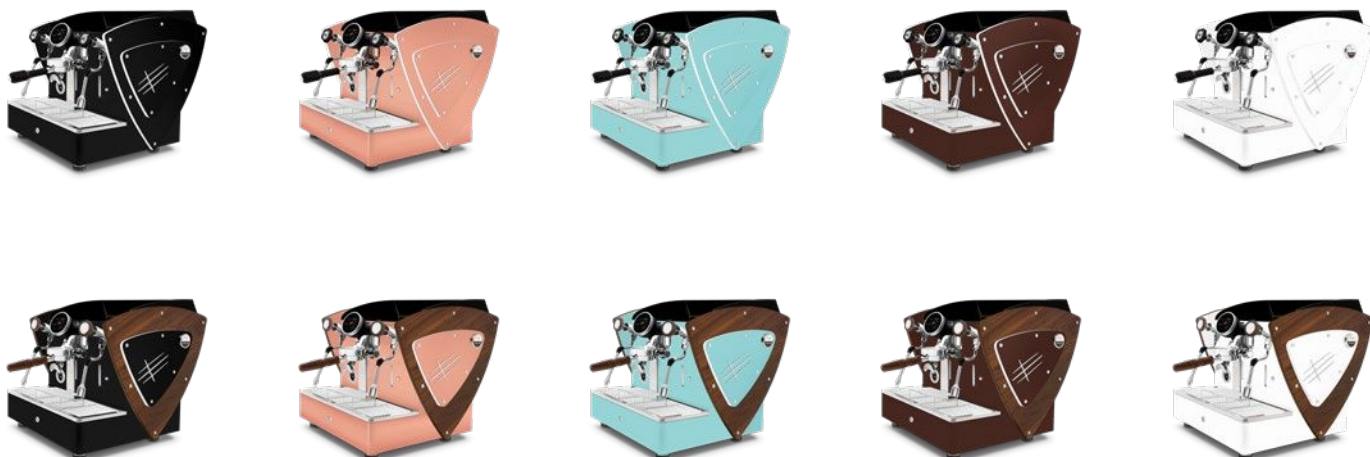


Todos los acabados pueden tener perfiles de metacrilato satinado iluminados por LED o de metacrilato en diferentes colores: negro, verde, rojo, amarillo, blanco, anaranjado, azul, violeta. (Los paneles laterales en madera de nogal no tienen metacrilato).





Podemos evaluar cualquier tipo de combinación entre nuestros acabados.
Ejemplo: parte frontal blanca, parte trasera negra y los paneles laterales azules Tiffany.



phonica *Evolution*

AUTOMÁTICA

1 gr **PID** pantalla táctil

gráfico Flujo-Tiempo de preinfusión y extracción

Nueva **Phonica Evolution automática 1 gr. PID Pantalla táctil**, evolución del modelo Phonica 1 gr. 2020, ofrece un control moderno y completo de la extracción, ideal para cafeterías, baristas expertos, tostadores o entusiastas que exigen un alto rendimiento para un alto consumo de café en una máquina profesional de 1 grupo. Construida con la misma estructura profesional que la Etnica Evolution de 2-3 grupos, con **caldera de cobre aislada de 6,5 L y bomba rotativa Fluid-o-Tech 150 L/h**, integra un transductor de alta precisión asistido por una sonda NTC para seguridad y respaldo. Este sistema garantiza un control de temperatura más amplio y preciso, reduciendo las fluctuaciones térmicas a unos 0,2 °C frente a los 3,5°C de los sistemas tradicionales. Como resultado, la Phonica Evolution alcanza una estabilidad y capacidad térmica superiores, incluso durante un uso intensivo.

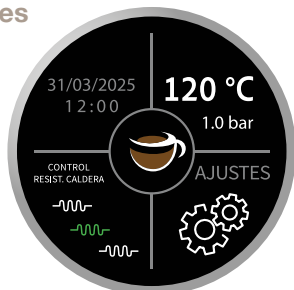
Pantalla táctil integrada

Una interfaz moderna e intuitiva que combina ergonomía y control del barista para extracciones perfectas y repetibles, con opciones avanzadas de personalización mediante ajustes rápidos y acceso completo a todos los parámetros de funcionamiento:

- Temperatura (PID)
- Programación de 4 dosis y 4 preinfusiones
- FLOW RATE + digit chrono
- Temporizador y contador de extracción
- Parámetros de servicio y mantenimiento
- Configuraciones generales

- Ahorro de energía

control electrónico independiente de cada una de las 3 resistencias del elemento calefactor



inicio

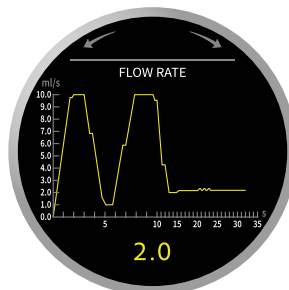


Funciones de respaldo

1 botón semiautomático para café, llenado manual, soporte de sonda NTC.

Easy maintenance through:

- cajón extraíble que alberga todos los controles eléctricos y electrónicos de la máquina
- cableado intuitivo
- llenado manual de agua de la caldera
- fácil sustitución de la electroválvula de entrada de agua de la caldera



flow rate



digit chrono

Dedicada a la vida de Ray Charles, con un diseño que recuerda la forma de los micrófonos de una época inolvidable, quiere ser un homenaje a aquellas grandes e irrepetibles voces del siglo XX que siempre permanecerán en la historia de la música.



Para las cafeterías pequeñas y los baristas más exigentes.



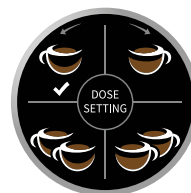
con grifos estándar



con grifos con joystick



dosis + purge



programación de dosis



menú del
técnico / barista / fábrica



menú de
configuraciones



BEST
SELLER



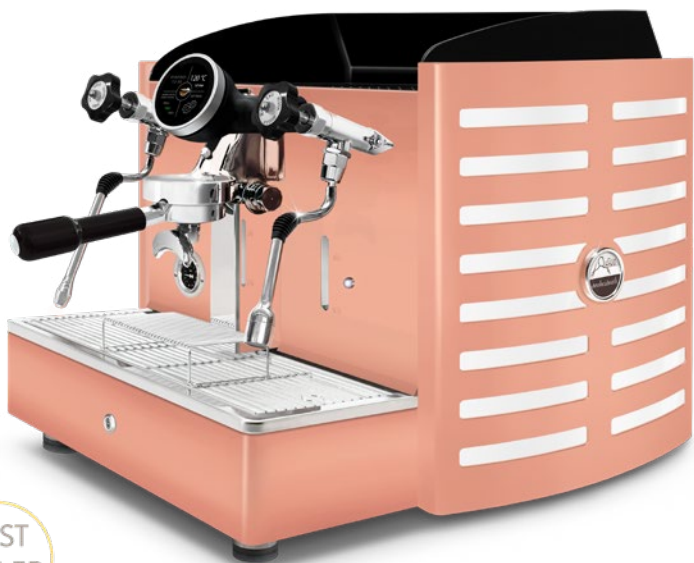
NUEVO
panel lateral
retroiluminado

Disponible en diferentes acabados. Modelo básico: panel trasero y paneles laterales en acero satinado con metacrilato negro. Colores: paneles laterales y panel trasero siempre en acero satinado o pintado en negro, cobre, azul Tiffany, marrón óxido, blanco. Los empuñaduras de los portafiltros (negro estándar) también están disponibles en blanco o en madera de nogal mientras los empuñaduras de los grifos (negro estándar) también están disponibles en madera de nogal.



Todos los acabados pueden tener retroiluminación LED o paneles de metacrilato de diferentes colores: blanco, verde, rojo, amarillo, anaranjado, azul, violeta, espejo plateado o espejo dorado (no disponible con retroiluminación LED).





BEST
SELLER

Podemos evaluar cualquier tipo de combinación entre nuestros acabados.
Ejemplo: parte frontal blanca, parte trasera negra y los paneles laterales azules 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