

barista alena.

CATALOGO
PRODOTTO

PRODUCT
CATALOGUE



04.2020

EVOLVE



design e affidabilità, design and reliability.

Pannelli laterali moderni e sofisticati, ampie coperture per i gruppi e un'area di lavoro ergonomica garantiscono comfort e praticità ai baristi. Sono previste due interfacce utente e anche nel caso più semplice la tecnologia applicata alla tastiera garantisce una piacevole sensazione armonica al tatto. Alena sfrutta al meglio e in modo intelligente i progressi della tecnologia, risultando una macchina che non teme confronti con le altre di pari categoria.

Modern and sophisticated side panels, ample group covers and an ergonomic working area guarantee baristas comfort and convenience. There are two user interfaces and even in the simplest case the technology applied to the keypad ensures a pleasant harmonious touch sensation. Alena makes the very best, most intelligent use of advances in technology, resulting in a machine that has no comparisons with others of the same category.

tre telai e due versioni, three frames and two versions.

barista alena 1gr



barista alena 2gr
compact



barista alena 2gr



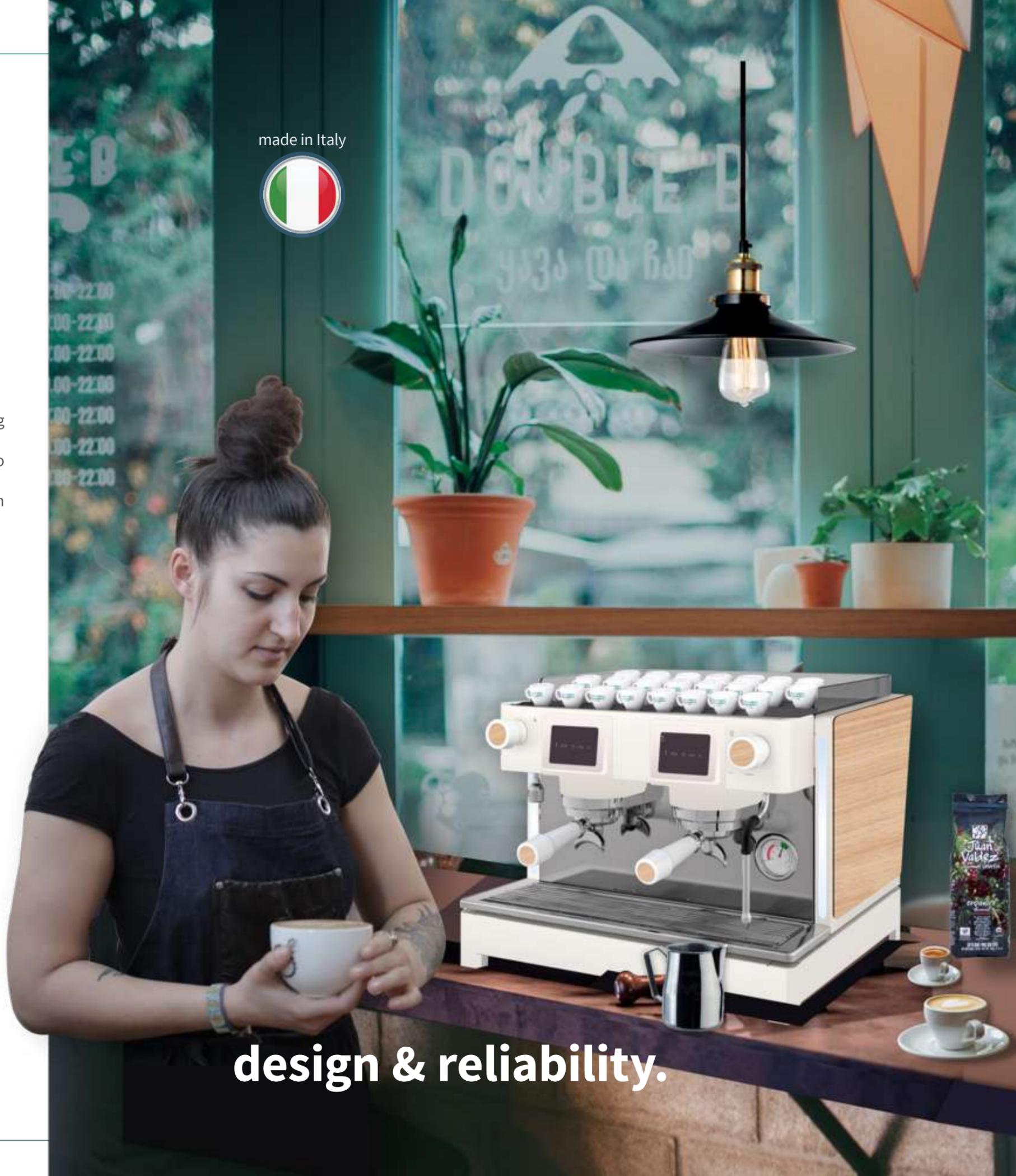
barista alena bs



barista alena dg



made in Italy



design & reliability.

tradizione italiana, italian tradition.



Fedeli all'eredità della tradizione italiana, la nostra macchina Alena è una meraviglia tecnica e l'intensa e innovativa attenzione ai dettagli offre un'alternativa piacevole alla routine quotidiana.

True to their Italian heritage, our machine Alena is a technical marvel and the intense and innovative attention to details provide an enjoyable alternative to the usual daily routine.

Temperatura di erogazione più stabile More stable brewing temperature

La consistenza di qualità di un espresso dipende soprattutto dalla stabilità della temperatura. Di conseguenza, Alisia è dotata di uno scambiatore di calore unico che è uniformemente riscaldato dal vapore della caldaia, per garantire una temperatura stabile in modo affidabile.

The quality consistency of an espresso depends above all on temperature stability. Consequently, our machine Alisia feature a unique heat exchanger that is evenly heated by the steam from the boiler, ensuring reliably stable temperature.

Erogazione ottimale Optimal extraction

Ottenere il massimo aroma dal caffè macinato è una funzione legata al flusso dell'acqua ed alla sua durata.

Getting the most aroma out of ground coffee is a function of water flow rate and duration.

Libertà di programmazione Programming freedom

Nella versione DG, l'utilizzatore può programmare individualmente la temperatura di ogni gruppo ed anche di ogni prodotto. La temperatura dell'erogazione e la temperatura della caldaia possono essere controllate individualmente. Queste caratteristiche aumentano le opportunità dei baristi di sviluppare la loro maestria.

In the DG version, users can individually program the brewing temperature of each brewing group and even each product. The brewing water temperature and the boiler temperature can also be separately controlled. These features increase the opportunities for baristas to develop their own artistry.

Ottima schiumatura del latte Best milk foaming

La nostra lancia vapore intelligente i-Steam ferma il processo di schiumatura automaticamente, non appena la consistenza della schiuma è raggiunta.

Our intelligent i-Steam wand stops the foaming process automatically, as soon as the perfect foam has been achieved.

Facile da usare

Menù intelligente, semplici controlli della pressione della pompa e della caldaia, e un supporto elettronico per le operazioni di routine rendono la vita del barista più facile e piacevole.

Uso intelligente dell'energia Smarter energy use

Durante periodi di attività standard è previsto un sistema per il risparmio energetico, mentre nelle ore di punta il sistema fornisce prestazioni ottimali.

During standard operating periods, an energy-saving system operates, while at peak times the system provides optimal performance.

Easier to operate

Intelligent menus, simple controls for pump and boiler pressure, and electronic support for routine operation make life easier and more enjoyable for baristas.

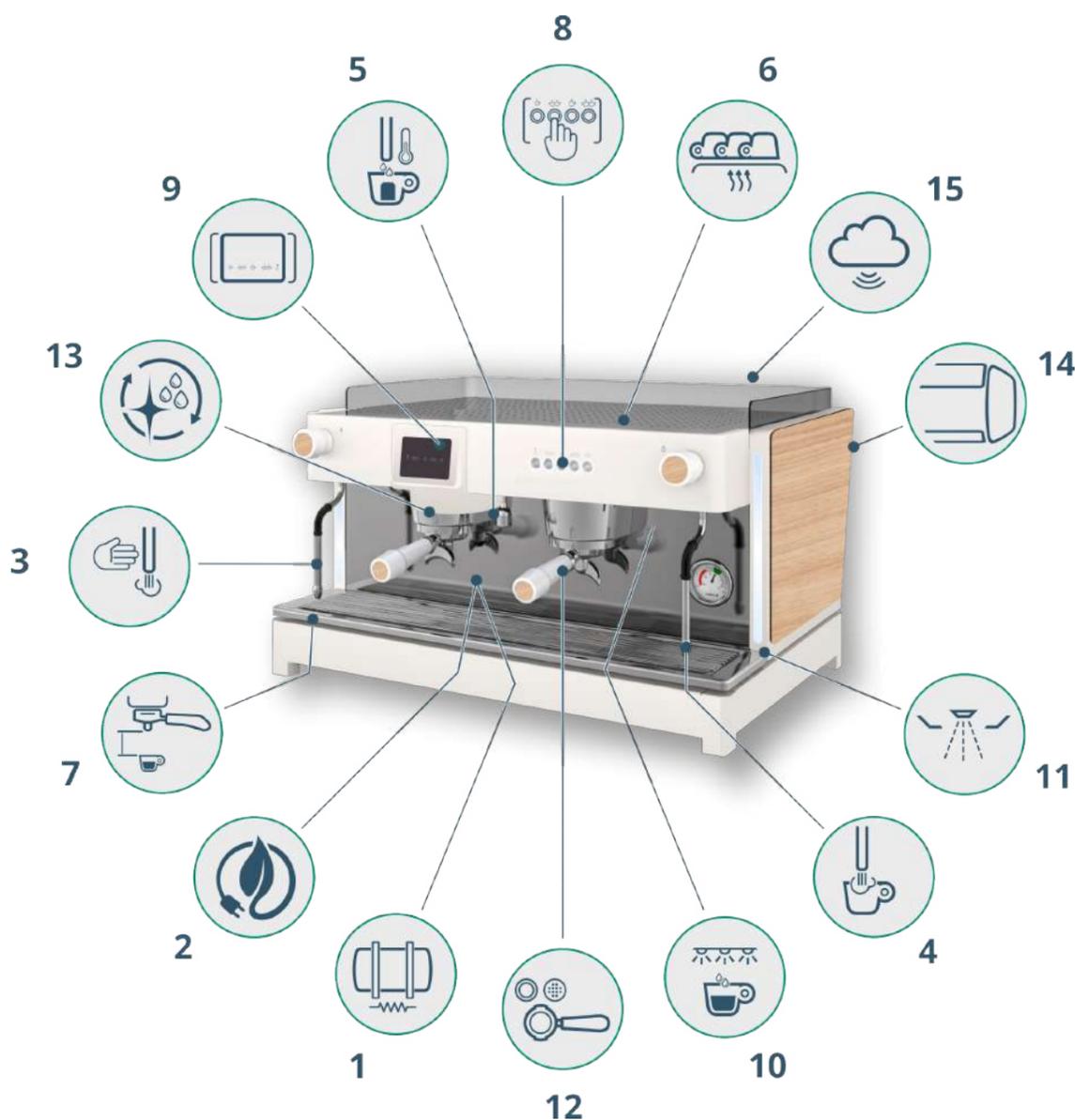


caratteristiche tecniche, technical features.



Alena offre un'esperienza senza uguali nella preparazione del caffè espresso. Grazie al perfetto equilibrio tra la tecnologia più avanzata e la migliore tradizione dell'espresso italiano, abbiamo progettato una macchina professionale che soddisfa i requisiti e le esigenze del mercato della preparazione dell'espresso.

Alena offers an unparalleled experience in preparing espresso coffee. Thanks to the perfect balance between the most advanced technology and the best tradition of Italian espresso, we have designed a professional machine that meets the requirements and needs of the real espresso preparation market.

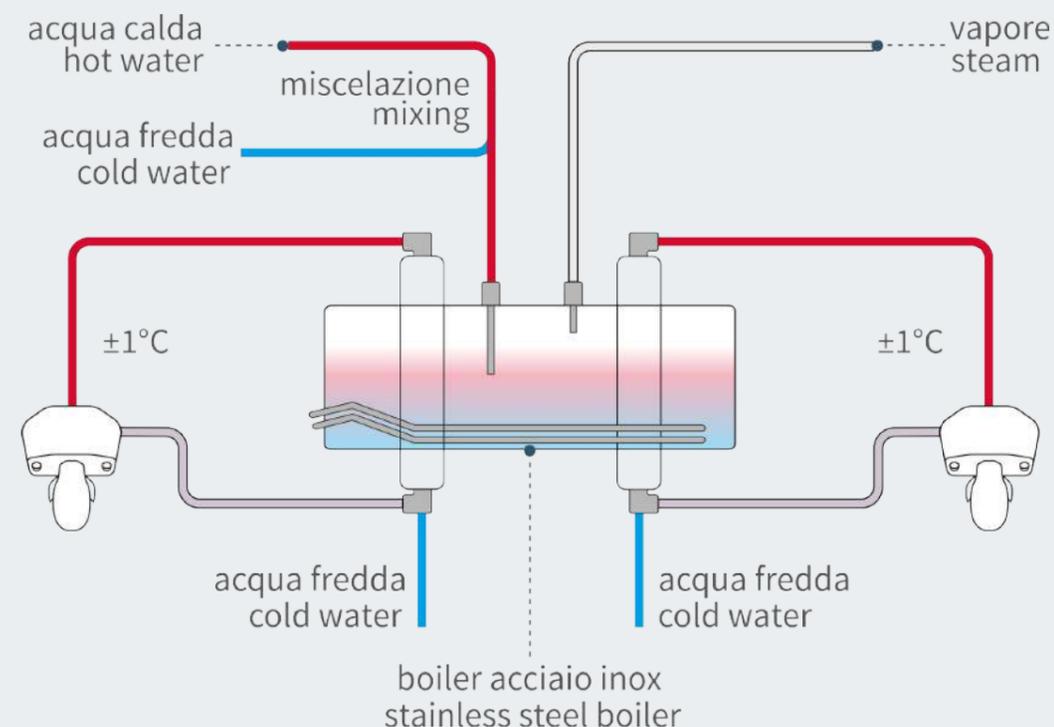


1. thermo-siphonic system

TS è la soluzione tecnologica che rivoluziona il sistema idraulico delle nostre macchine da caffè. Mantenendo costante la temperatura dell'acqua all'interno del circuito, garantisce la massima ripetibilità durante l'estrazione, sia durante i picchi di lavoro che in condizioni di basso utilizzo. Questa soluzione garantisce stabilità termica sia per la temperatura dell'acqua che per il corpo del gruppo, offrendo la massima precisione in ogni tazza. La temperatura può essere regolata durante l'installazione. Nella versione DG, i baristi possono impostare diverse temperature dell'acqua tramite l'interfaccia.

Being able to control the preparation steps of a cup of coffee is crucial in order to obtain the best result available for each situation and blend. This is why we studied several exclusive systems, so that the coffee machine can be adapted to your needs and not the other way around.

TS is the technological solution that revolutionises our coffee machines' hydraulic system. By keeping water temperature inside the circuit steady, it guarantees maximum repeatability during extraction, both during work peaks and in low-usage conditions. This solution guarantees thermal stability for both water temperature and group body, offering maximum accuracy at every cup. The temperature can be adjusted during installation. In the DG version, baristas can set different water temperatures via interface.





2. energy saving

Oggi più che mai il tema del risparmio energetico non è solo una questione economica ma soprattutto un valore etico.

Il cuore di una macchina da caffè è costituito dalla caldaia: la nostra è dotata di un rivestimento coibentato che permette di risparmiare in stand-by fino al 20% di energia. Il sistema Boiler Management con l'indipendenza dei diversi gruppi permette un notevole risparmio energetico a coronamento di un vero concept green.

Now more than ever saving energy is not only an economic issue, but above all an ethical value.

The heart of any coffee machine is the boiler: our boiler features an insulated coating that allows it to achieve energy savings of up to 20% in stand-by mode.

The Boiler Management system with different groups operate independently, producing considerable energy savings, the crowning glory of a totally green concept.



3. cold touch wand

4. i-steam

Il consumo di bevande a base di caffè e latte sta evolvendo rapidamente e per questo abbiamo creato due differenti soluzioni, entrambe dotate di sistema di isolamento termico che protegge dal rischio di ustioni.

La lancia a vapore completamente automatica I-STEAM offre la possibilità di scaldare e montare il latte con una miscela di vapore e aria per ottenere consistenza e qualità costante del latte e della sua crema. La seconda soluzione è costituita dalla lancia Cold Touch Wand, fedele al tradizionale funzionamento delle lance.

Drinks based on a blend of coffee and milk, consumed at different times of day, are becoming increasingly popular so we created two different solutions for this, both featuring thermal insulation, providing protection against burns.

The fully automatic wand I-STEAM allows milk to be heated and frothed with a mixture of steam and air to achieve a constant consistency and quality of the milk and cream. The second solution consists of Cold Touch Wand, faithful to the traditional operation of steam wands.



5. hot tea

La passione e la conoscenza delle essenze di tè ed infusi di qualità provenienti da culture lontane sono ormai parte integrante della nostra quotidianità. Queste bevande sono composte prevalentemente da un componente: l'acqua. La qualità dell'acqua è dunque determinante per la creazione di una ottima bevanda, e noi abbiamo dedicato al controllo della sua qualità e della sua temperatura due sistemi specifici. Hot Tea è un sistema di gestione dell'acqua calda che contempla due diverse temperature e dosi programmabili. Grazie all'elettronica si possono miscelare acqua calda e fredda per ottenere la giusta quantità e la migliore temperatura d'infusione in base alla bevanda da preparare.

The passion for and knowledge about tea essences and infusions from distant cultures are now an integral part of our daily lives. The primary component of these drinks is water. Water quality is therefore crucial for creating an excellent drink and we designed two specific systems for controlling its quality and temperature.

Hot Tea is a patented hot water management system that provides for two different water temperatures and programmable doses. The electronics allow hot and cold water to be mixed to achieve the right quantity and the best brewing temperature based on the drink being prepared.



6. cup warmer

Il piano scaldatazze è dotato di una speciale resistenza a più ramificazioni che garantisce una distribuzione uniforme della temperatura su tutto il piano.

The cup warmer has a special heating element that guarantees uniform temperature distribution right across the grid.

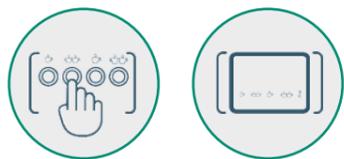


7. work surface heights

La macchina Alena è disponibile con 3 altezze del piano di lavoro. La versione standard consente la combinazione inferiore (standard 80 mm ed intermedia 130 mm) mentre quella alta ha il piano di lavoro a 170 mm. In questo caso, dei vassoi a scomparsa permettono l'uso della macchina anche per tazzine da caffè espresso tradizionale (standard 80 mm ed alta 170 mm).

Alena machine is available with 3 work surface heights. The standard version allows the lower combination (standard 80 mm and intermediate 130 mm) while the Tall one has the work surface at 170 mm.

In this case, retractable trays allow the use of the machine also for traditional espresso coffee cups (standard 80 mm and tall 170 mm).



8. metal dome keyboard

9. capacitive display

La differenza dalle altre macchine è subito evidente perché la nostra è in grado di riscrivere l'alchimia che si scatena tra uomo e tecnologia.

Abbiamo previste soluzioni sia con tastiera che con display capacitivo.

Nella versione BS, la tecnologia Metal Dome applicata alla pulsantiera assicura un click-feeling armonico e gradevole.

Nella versione DG, grazie al display capacitivo da 4,3" di facile utilizzo, il barista può regolare le impostazioni di caffè e acqua e controllare tutti i parametri della macchina in tempo reale.

The difference compared to other machines is immediately evident because our machine redefines the chemistry between man and technology.

We provided solutions both with keyboard and with capacitive display.

In the BS version, the Metal Dome technology applied to the push-button keyboard ensures a pleasant harmonious touch sensation.

In the DG version, through the easy-to-use 4.3" digital display, barista can adjust coffee and water settings and control all the machine's parameters in real time.



10. led lighting

11. rgb system

Illuminare adeguatamente l'area di lavoro di una macchina per espresso è cruciale non solo per ragioni funzionali, ma anche qualitative. Sotto ogni gruppo sono presenti speciali Led bianchi che illuminano perfettamente la zona lavoro esaltando al massimo la colorazione naturale del caffè. La parte posteriore della macchina è dotata di LED estetici monocromatici. A richiesta può essere installato un sistema multicromatico RGB.

Lighting the working area of an espresso machine is crucial, for both functional and quality reasons.

Under each brewing unit there are white LEDs that perfectly illuminate the work area, enhancing the natural colour of the coffee to the maximum. The back of the machine is fitted with aesthetic single-colour LEDs. An RGB multicolour system can be installed upon request.



12. caps and pods

La disponibilità di portafiltri specifici per ogni capsula o cialda del mercato rendono il nostro sistema versatile e pronto per le nuove esigenze commerciali oltre a garantire la corretta soluzione per gli utilizzi in attività con bassi consumi.

The availability of specific filter-holders for each capsule or pod available on the market make our machine a versatile system ready for new business requirements as well as ensuring the correct solution for use in activities with low consumptions.



13. easy clean

Una macchina per caffè è efficiente se viene sempre mantenuta nelle migliori condizioni. Ciò significa che al suo costante utilizzo devono corrispondere costanti e quotidiani lavaggi e manutenzioni.

Per facilitare il lavoro del barista, la nostra macchina è dotata di funzioni di pulizia automatizzate e programmabili.

La funzione Easy Clean gestisce in modo intelligente il processo di pulizia dei gruppi erogatori, rendendolo completamente automatico così da ridurre il tempo dedicato ad esso e mantenere sempre una straordinaria qualità di erogazione.

Coffee machines are efficient if they are kept in the best condition.

This means they have to be regularly cleaned and maintained when in constant use.

To make the barista's job easier, our machine has automated and programmable cleaning functions.

The Easy Clean function manages the brewing unit cleaning process, making it fully automatic.

This reduces the time spent cleaning and maintains excellent brewing quality at all times.



14. materials

Design robusto ed elegante

Un corpo macchina solido arricchito da una linea di luce, che scorre senza soluzione di continuità lungo i lati e la parte inferiore del pannello di controllo.

La qualità dei materiali, come l'acciaio e l'alluminio D-Bond, conferisce all'area di lavoro un aspetto distinto, facendo risaltare Alena con il design esclusivo delle macchine da caffè Evolve.

Strong and Elegant Standing

A solid machine body enhanced by a line of light, running seamlessly along the sides and the bottom of the control panel.

The quality of the materials, such as steel and D-Bond aluminium panel, give the work area a distinct look, make Alena stand out with Evolve coffee machines' signature design.

telai - frames



Alena 1 GR



Alena 2 GR compact



Alena 2 GR

materiali - materials

Vassoio superiore Top tray

Acciaio inossidabile - Stainless steel

Griglia inferiore Drip tray

Acciaio inossidabile - Stainless steel

Pannello frontale Frontal panel

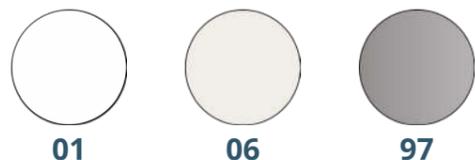
Acciaio inossidabile verniciato - Painted stainless steel

Pannelli laterali e posteriore

Rear and lateral sides

Alluminio DBond - DBond Aluminium

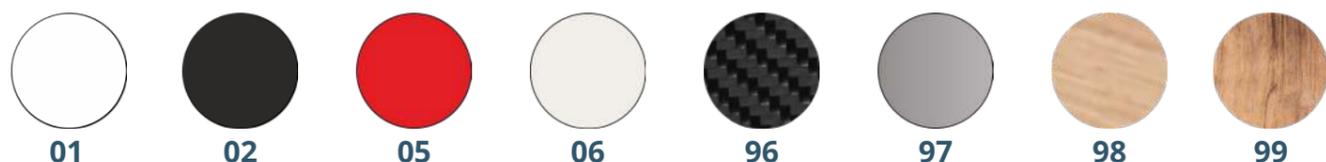
colori telaio - frame colors



standard



colori pannelli - sides colors



15. cloud connect

È il sistema di telemetria che da remoto permette di monitorare in modo preciso e puntuale il parco macchine installato in location diverse. L'obiettivo è quello di offrire un quadro completo dei consumi orari di caffè, acqua calda e vapore; modificare all'occorrenza i parametri vitali di ciascuna macchina senza recarsi in loco; risolvere rapidamente eventuali malfunzionamenti.

It is the remote telemetry system that quickly and accurately monitors the whole family of machines installed in different locations. The aim is to provide a complete picture of the hourly consumption of coffee, hot water and steam, if necessary modifying the operating parameters of each machine without on-site intervention and to facilitate fast problem-solving.



- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <p>1</p> <p>CONTROLLO IN TEMPO REALE
JUST-IN TIME CONTROL</p> | <p>2</p> <p>COSTI DI SERVIZIO RIDOTTI
REDUCED SERVICE COSTS</p> |
| <p>3</p> <p>OTTIMIZZAZIONE DELLE VENDITE
SALES OPTIMISATION</p> | <p>4</p> <p>MANUTENZIONE PREVENTIVA
PREVENTIVE MAINTENANCE</p> |
| <p>5</p> <p>AMBIENTE CLOUD DI TRASMISSIONE
CLOUD ENVIRONMENT</p> | <p>6</p> <p>MESSAGGI DI ERRORE
ALERTS MESSAGES</p> |
| <p>7</p> <p>SEMPRE CONNESSI
ALWAYS CONNECTED</p> | <p>8</p> <p>STATISTICHE DEI CONSUMI
CONSUMPTION STATISTICS</p> |

barista alena bs.



Alena BS 2 GR



Alena BS 1 GR



Alena BS 2 GR compact

caratteristiche - key features (optional)

Sistema del boiler - Boiler system



Thermo-Siphonic System

Interfaccia utente - User interface



Metal Dome Keyboard



Energy Saving

Erogazione vapore - Steam delivery



Cold Touch Wand



LED Lighting

Erogazione acqua calda - Hot water delivery



Hot Tea 



Caps & Pods 

Piano scaldatasse - Cup warmer



Cup warmer 



Easy Cleaning

Vasca di raccolta - Drip tray



Work Surface Heights



Cloud Connect 

Sistema versatile - Versatile system



Caps & Pods 

Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

Connettività - Connectivity



Cloud Connect 



alena bs 1gr

Type TDM-204 BS 1GR

1 GRUPPO 1 GROUP

L x P x H W x D x H
500 x 530 x 470 mm
19,7 x 20,9 x 18,5 in

Peso Weight
43 kg / 94,8 lb

Potenza Power
1.800 W

Tensione Voltage
220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency
50-60 Hz

Caldaia Boiler
5 lt / 1.09 gal UK / 1,32 gal US

Rumorosità Noise
< 70 dB

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
600 x 650 x 600 mm
23,6 x 25,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight
50 kg / 110,2 lb

Euro pallet EU pallet
6 unità / 6 units

Container 20"
66 unità / 66 units

Container 40"
144 unità / 144 units



alena cbs 2gr

Type TDM-204 CBS 2GR

2 GRUPPI COMPATTA
2 COMPACT GROUPS

L x P x H W x D x H
550 x 530 x 470 mm
21,65 x 20,9 x 18,5 in

Peso Weight
51 kg / 112,4 lb

Potenza Power
3.000 W

Tensione Voltage
220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency
50-60 Hz

Caldaia Boiler
5 lt / 1.09 gal UK / 1,32 gal US

Rumorosità Noise
< 70 dB

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
650 x 650 x 600 mm
25,6 x 25,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight
59 kg / 130,1 lb

Euro pallet EU pallet
6 unità / 6 units

Container 20"
66 unità / 66 units

Container 40"
144 unità / 144 units



alena bs 2gr

Type TDM-204 BS 2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H
710 x 530 x 470 mm
28,0 x 20,9 x 18,5 in

Peso Weight
56 kg / 123,5 lb

Potenza Power
3.000 W

Tensione Voltage
220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency
50-60 Hz

Caldaia Boiler
8 lt / 1.76 gal UK / 2,1 gal US

Rumorosità Noise
< 70 dB

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
800 x 650 x 600 mm
31,5 x 25,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight
64 kg / 141,1 lb

Euro pallet EU pallet
6 unità / 6 units

Container 20"
66 unità / 66 units

Container 40"
144 unità / 144 units

barista alena dg.



Alena DG 2 GR



Alena DG 1 GR



Alena DG 2 GR compact

caratteristiche - key features (optional)

Sistema del boiler - Boiler system



Thermo-Siphonic System

Interfaccia utente - User interface



Capacitive display



Energy Saving

Sistema di illuminazione - Lighting system



LED Lighting

Erogazione vapore - Steam delivery



Cold Touch Wand

RGB System i-Steam 

Sistema versatile - Versatile system

Caps & Pods 

Erogazione acqua calda - Hot water delivery

Hot Tea 

Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

Piano scaldatasse - Cup warmer

Cup warmer 

Connettività - Connectivity

Cloud Connect 

Vasca di raccolta - Drip tray



Work Surface Heights



alena dg 1gr

Type TDM-204 DG 1GR

1 GRUPPO 1 GROUP

L x P x H W x D x H
500 x 530 x 470 mm
19,7 x 20,9 x 18,5 in

Peso Weight
43 kg / 94,8 lb

Potenza Power
1.800 W

Tensione Voltage
220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency
50-60 Hz

Caldaia Boiler
5 lt / 1.09 gal UK / 1,32 gal US

Rumorosità Noise
< 70 dB

*Imballo L x P x H
Master carton W x D x H*
600 x 650 x 600 mm
23,6 x 25,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight
50 kg / 110,2 lb

Euro pallet EU pallet
6 unità / 6 units

Container 20"
66 unità / 66 units

Container 40"
144 unità / 144 units



alena cdg 2gr

Type TDM-204 CDG 2GR

2 GRUPPI COMPATTA
2 COMPACT GROUPS

L x P x H W x D x H
550 x 530 x 470 mm
21,65 x 20,9 x 18,5 in

Peso Weight
51 kg / 112,4 lb

Potenza Power
3.000 W

Tensione Voltage
220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency
50-60 Hz

Caldaia Boiler
5 lt / 1.09 gal UK / 1,32 gal US

Rumorosità Noise
< 70 dB

*Imballo L x P x H
Master carton W x D x H*
650 x 650 x 600 mm
25,6 x 25,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight
59 kg / 130,1 lb

Euro pallet EU pallet
6 unità / 6 units

Container 20"
66 unità / 66 units

Container 40"
144 unità / 144 units



alena dg 2gr

Type TDM-204 DG 2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H
710 x 530 x 470 mm
28,0 x 20,9 x 18,5 in

Peso Weight
56 kg / 123,5 lb

Potenza Power
3.000 W

Tensione Voltage
220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency
50-60 Hz

Caldaia Boiler
8 lt / 1.76 gal UK / 2,1 gal US

Rumorosità Noise
< 70 dB

*Imballo L x P x H
Master carton W x D x H*
800 x 650 x 600 mm
31,5 x 25,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight
64 kg / 141,1 lb

Euro pallet EU pallet
6 unità / 6 units

Container 20"
66 unità / 66 units

Container 40"
144 unità / 144 units

Evolve S.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII, 25

27058 Voghera Pavia Italy

Phone: +39 0534 076106

info@evolve.cloud

www.evolve.cloud



TDM-204 Alena Version 04.2020 Subject to change



...think beyond and evolve!

