

barista aura.

CATALOGO
PRODOTTO

PRODUCT
CATALOGUE



04.2020

EVOLVE



cultura del caffè autentica, authentic coffee culture.

La macchina da caffè Aura offre ai baristi gli strumenti giusti per la creazione professionale di specialità a base di caffè all'italiana. Le macchine combinano il design classico italiano con una tecnica sofisticata e all'avanguardia.

Il sistema di erogazione è la madre di tutte le macchine da caffè integrando tutto ciò che è conosciuto sull'estrazione perfetta del caffè.

Aura espresso machine offers baristas the right instruments for the professional creation of Italian coffee specialties.

The machines combine classic Italian design with technical sophistication.

The traditional coffee system is the mother of all Coffee machines. It integrates everything known about perfect coffee extraction.

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

barista aura 1gr



barista aura 2gr



barista aura 3gr



barista aura dg



barista aura ts



made in Italy



design & technology.

tradizione italiana, italian tradition.



Fedeli all'eredità della tradizione italiana, la nostra macchina Aura 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 Aura 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, Aura 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 Aura features 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

Grazie alla funzione Control Delivery System, 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.

Thanks to the Control Delivery System function, 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.

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

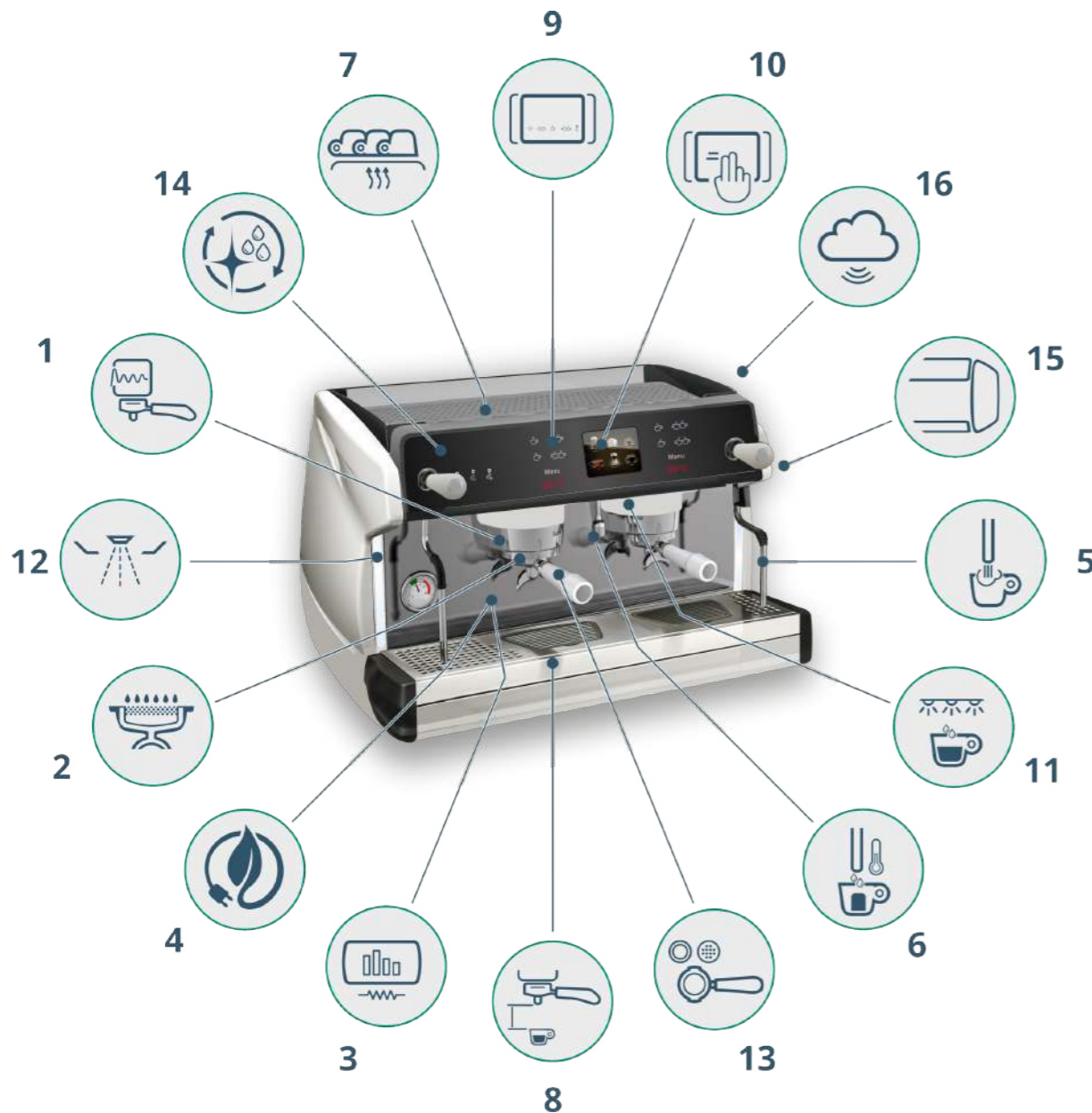
Intelligent menus, simple controls for pump and boiler pressure, and electronic support for routine operation make life easier and more enjoyable for baristas.



caratteristiche tecniche, technical features.

Aura 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.

Aura 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.



Riuscire a controllare le fasi della preparazione di un caffè è fondamentale per ottenere il miglior risultato possibile per ogni situazione e miscela. Per questo motivo abbiamo studiato alcuni esclusivi sistemi perché fosse possibile adattare la macchina alle proprie esigenze e non il contrario.

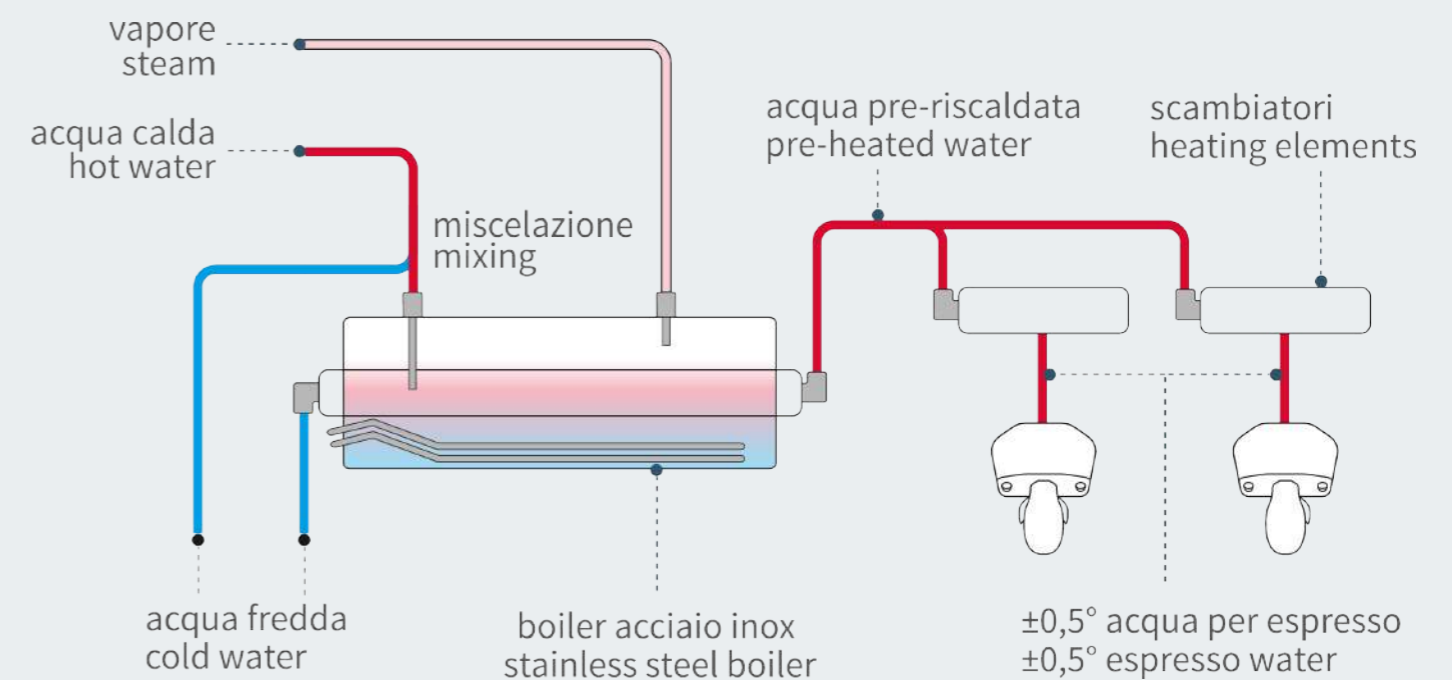
Being able to control the preparation steps of a cup of coffee is crucial in order to obtain the best result available for each situation and blend. This is why we studied several exclusive systems, so that the coffee machine can be adapted to your needs and not the other way around.



1. control delivery system 2. soft pre-infusion

Tra le caratteristiche più innovative e importanti troviamo sicuramente un sistema di erogazione che permette il pieno controllo delle tre fasi di estrazione: la pre-infusione, l'infusione e la post-infusione. Il sistema è composto da una caldaia in acciaio inossidabile AISI 316L utilizzata per pre-riscaldare l'acqua che viene poi affinata alla corretta temperatura dal gruppo di erogazione collegato direttamente al porta-filtro. Soft Pre-Infusion è un sistema innovativo per controllare con precisione portata d'acqua e tempo di pre-infusione.

The most innovative and important features certainly include the delivery brewing system that allows for full monitoring of the three extraction phases: pre-infusion, infusion and post-infusion. The system consists of a AISI 316L stainless steel boiler used to preheat the water which is then adjusted at the right temperature from the brewing group directly attached to the filter holder. Soft Pre-Infusion is an innovative system for accurately controlling water flow and pre-infusion time.





3. boiler management

Il sistema è composto da una caldaia in acciaio inossidabile AISI 316 L utilizzata per riscaldare l'acqua e generare il vapore.

Grazie alla gestione di diversi livelli di acqua in caldaia si può ottimizzare il rapporto tra acqua e vapore. In modalità con poca acqua si ha un considerevole risparmio energetico. In modalità con molta acqua si hanno grandi performance di erogazione.

La selezione di ogni modalità può essere gestita in base al carico di lavoro della macchina in modo da ottenere la massima produttività in condizioni di grande carico oppure il massimo risparmio in condizione di basso utilizzo. Il sistema Boiler Management garantisce una elevata stabilità termica nel caso in cui abbia luogo l'impiego contemporaneo di erogazione caffè e dei servizi acqua e vapore. In tal caso il software gestisce in modo predittivo l'accensione delle resistenze impedendo quindi eventuali cali di temperatura.

The system consists of a AISI 316 L stainless steel boiler used to heat the water and to generate the steam.

By managing different water levels in the boiler, the water to steam ratio can be optimised. In mode with little water a considerable amount of energy is saved.

In mode with a lot of water, the machine provides great brewing performance.

Each mode can be selected based on the machine's work load, in order to achieve maximum productivity in heavy load conditions or maximum savings in low usage conditions.

The Boiler Management system guarantees high thermal stability if coffee brewing and the water and steam functions are being used at the same time.

In this case, the software manages activation of the heating elements in predictive mode, thus preventing any drop in temperature.



4. 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.



5. cold touch wand 5. 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.





8. work surface heights

La macchina Aura 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).

Aura 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).



6. 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.

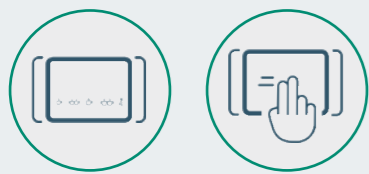


7. cup warmer

Il piano scaldatasse 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.





9. capacitive display

10. touch screen

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. Una macchina in cui navigare con menu semplici e veloci come in uno smartphone e un lessico a icone ad apprendimento istantaneo dove il display offre in tempo reale un feedback su quello che la macchina sta facendo in quel momento.

Abbiamo previste soluzioni sia con touch screen che con display capacitivo.

Grazie al display touch screen 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.

Scorrere verso sinistra o destra con due dita per navigare rapidamente tra i vari menu.

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

A machine you can navigate using quick and simple menus, just like a smart phone, and a lexicon of instantly recognizable icons, with a display that provides real time feedback on what the machine is doing.

We provided solutions both with touch screen and with capacitive display.

Through the easy-to-use 4.3" touch screen display, barista can adjust coffee and water settings and control all the machine's parameters in real time.

Swipe left or right with two fingers to quickly navigate through the various menus.



11. led lighting

12. 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.



13. 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.



14. 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.





15. 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 i termo-plastici, conferisce all'area di lavoro un aspetto distinto, facendo risaltare Aura 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 stainless steel and thermo-plastics, give the work area a distinct look, make Aura stand out with Evolve coffee machines' signature design.

telai - frames



Aura 1 GR



Aura 2 GR



Aura 3 GR

materiali - materials

Vassoio superiore Top try

Acciaio inossidabile - Stainless steel

Griglia inferiore Drip try

Acciaio inossidabile - Stainless steel

Pannello frontale Frontal panel

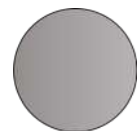
Acciaio inossidabile -
Stainless steel

Pannelli laterali e posteriore

Rear and lateral sides

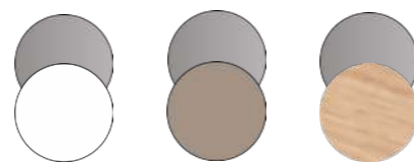
ABS termoplastico - thermo-plastic ABS

colori telaio - frame colors

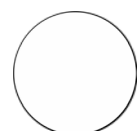


97

standard



colori pannelli - sides colors



01



02



05



06



09



96



98



99



16. 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.



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

barista aura dg.



Aura DG 1 GR

Aura DG 2 GR

Aura DG 3 GR

caratteristiche - key features (* optional)

Sistema di erogazione - Brewing system



Control Delivery System



Soft Pre- Infusion

Sistema del boiler - Boiler system



Boiler Management



Energy Saving

Erogazione vapore - Steam delivery



Cold Touch Wand



i-Steam *

Erogazione acqua calda - Hot water delivery



Hot Tea

Piano scaldatasse - Cup warmer



Cup warmer

Vasca di raccolta - Drip tray



Work Surface Heights

Interfaccia utente - User interface



Capacitive display

Sistema di illuminazione - Lighting system



LED Lighting



RGB system *

Sistema versatile - Versatile system



Caps & Pods *

Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

Connettività - Connectivity



Cloud Connect *



aura dg 1gr

Type TDM-202 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
2.600 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



aura dg 2gr

Type TDM-202 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
3.800 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



aura dg 3gr

Type TDM-202 DG 3GR

3 GRUPPI 3 GROUPS

L x P x H W x D x H
930 x 530 x 470 mm
36,6 x 20,9 x 18,5 in

Peso Weight
65 kg / 143,3 lb

Potenza Power
4.800 W

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

Frequenza Frequency
50-60 Hz

Caldaia Boiler
10 lt / 2.2 gal UK / 2,6 gal US

Rumorosità Noise
< 70 dB

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
1.050 x 650 x 600 mm
41,3 x 25,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight
73 kg / 160,9 lb

Euro pallet EU pallet
3 unità / 3 units

Container 20"
33 unità / 33 units

Container 40"
72 unità / 72 units

barista aura ts.



Aura TS 2 GR

Aura TS 1 GR

Aura TS 3 GR

caratteristiche - key features (* optional)

Sistema di erogazione - Brewing system



Control Delivery System



Soft Pre- Infusion

Sistema del boiler - Boiler system



Boiler Management



Energy Saving

Erogazione vapore - Steam delivery



Cold Touch Wand



i-Steam

Erogazione acqua calda - Hot water delivery



Hot Tea

Piano scaldatasse - Cup warmer



Cup warmer

Vasca di raccolta - Drip tray



Work Surface Heights

Interfaccia utente - User interface



Touch screen

Sistema di illuminazione - Lighting system



LED Lighting



RGB system

Sistema versatile - Versatile system



Caps & Pods

Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

Connettività - Connectivity



Cloud Connect



aura ts 1gr

Type TDM-202 TS 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
2.600 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



aura ts 2gr

Type TDM-202 TS 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
3.800 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



aura ts 3gr

Type TDM-202 TS 3GR

3 GRUPPI 3 GROUPS

L x P x H W x D x H
930 x 530 x 470 mm
36,6 x 20,9 x 18,5 in

Peso Weight
65 kg / 143,3 lb

Potenza Power
4.800 W

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

Frequenza Frequency
50-60 Hz

Caldaia Boiler
10 lt / 2.2 gal UK / 2,6 gal US

Rumorosità Noise
< 70 dB

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
1.050 x 650 x 600 mm
41,3 x 25,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight
73 kg / 160,9 lb

Euro pallet EU pallet
3 unità / 3 units

Container 20"
33 unità / 33 units

Container 40"
72 unità / 72 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-202 Aura Version 04.2020 Subject to change



...think beyond and evolve!

