

automatica lara.

CATALOGO
PRODOTTO

PRODUCT
CATALOGUE



05.2020

EVOLVE



espresso perfetto con un tasto, perfect espresso just with a button.

Il caffè è ricco di aromi volatili che, una volta macinato, degradano in poco tempo. Le macchine automatiche permettono di conservare tutta la freschezza del caffè e trasferire in tazzina intatti tutti i suoi aromi. Ed in più il caffè in chicchi è l'opzione più conveniente per bere un ottimo espresso. Grazie alla nostra tecnologia puoi creare tutti i tipi di bevande a base di caffè e personalizzarle in base ai tuoi gusti. Le nostre automatiche possono preparare tante bevande differenti per tutti i gusti con la semplice pressione di un tasto e consentono di personalizzare facilmente il tuo caffè come preferisci. Comoda da usare: godersi il momento del caffè senza sporcare e la manutenzione è facilissima.

From coffee beans to perfect results: coffee aroma quickly disappear once the beans have been ground. Fully automatic coffee machines maintain all the freshness of the coffee, producing best quality in-cup results. And in addition the coffee beans is the most convenient option for drinking an excellent espresso. Thanks to our technology you can create all kinds of coffee drinks and customize them according to your taste. Our fully automatic coffee machines can make all your favourite beverages with a touch of a button and they allow to easily customize the strenght, lenght and the temperature of your coffee. User friendly: it has never been so easy to prepare your favourite beverages and the maintenance is really manageable thanks to its own unique style.



automatica lara ts **automatica lara dg** **automatica cooler** **automatica cabinet**



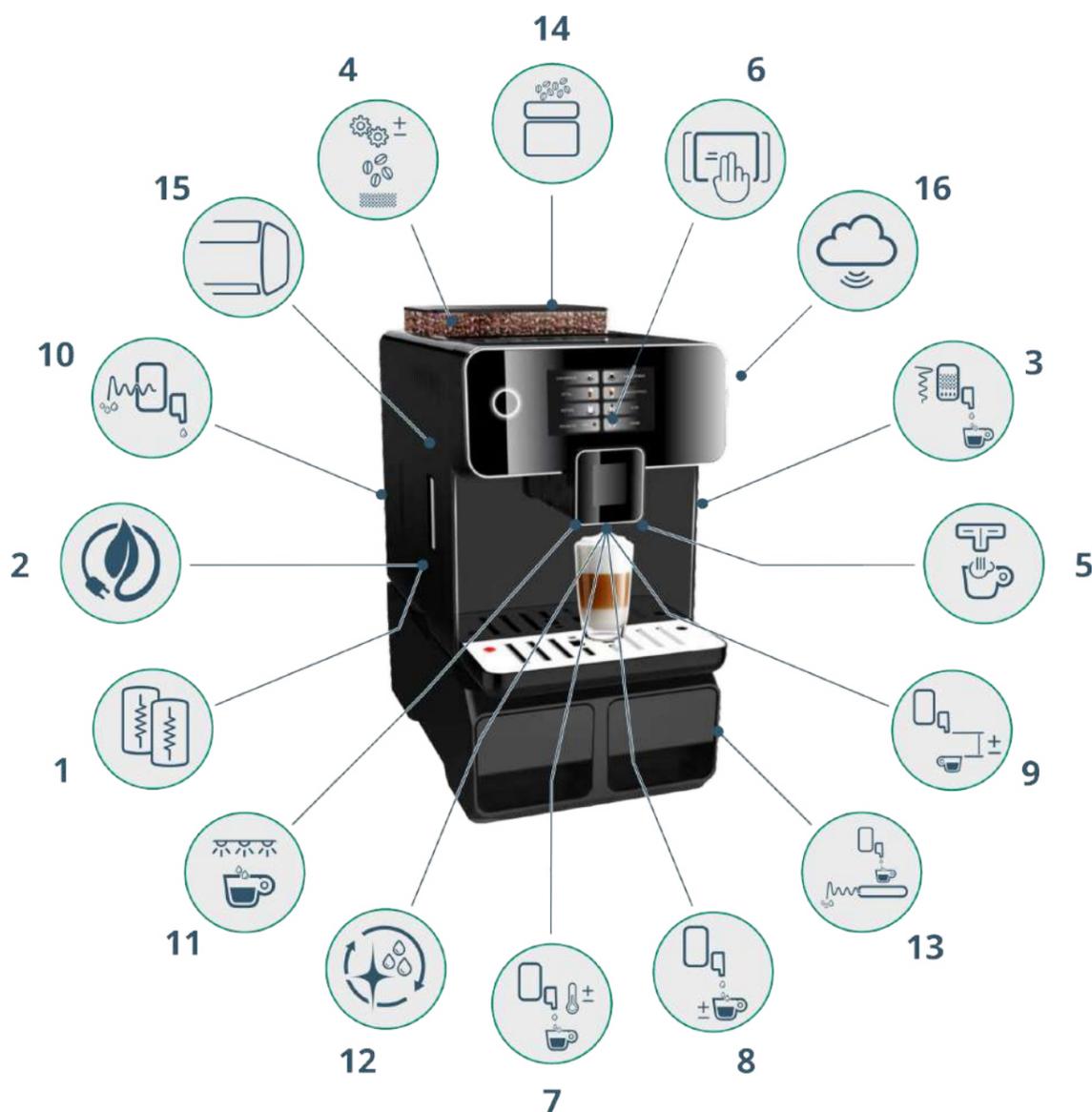
caratteristiche tecniche, technical features.

Le nostre automatiche offrono un'esperienza senza uguali nella preparazione del caffè espresso e delle bevande calde.

Grazie al perfetto equilibrio tra la tecnologia più avanzata e la migliore tradizione dell'espresso italiano, abbiamo progettato una gamma di macchine professionali e domestiche che soddisfano i requisiti e le esigenze del mercato.

Our fully automatic coffee machines offer an unparalleled experience in preparing espresso coffee and hot beverages.

Thanks to the perfect balance between the most advanced technology and the best tradition of Italian espresso, we have designed a range of professional and home machines that meets the requirements and needs of the market.



1. thermoblocks system

Tra le caratteristiche più innovative e importanti troviamo sicuramente un sistema di erogazione che permette il pieno controllo delle varie fasi di estrazione di qualsiasi bevanda. Per estrarre e conservare il pieno aroma di un caffè macinato fresco, è fondamentale che la temperatura di estrazione sia compresa tra 88° e 96°.

Le nostre macchine da caffè sono dotate di un sistema a termo-blocco dedicato al solo riscaldamento dell'acqua per la preparazione del caffè. Il vapore per la preparazione del latte ha infatti un secondo sistema indipendente. Un avanzato sistema elettronico garantisce la precisione della ideale temperatura di estrazione.

Being able to control the preparation steps of any kind of hot beverages is crucial in order to obtain the best result available for each situation and ingredient.

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.

The most innovative and important features certainly include the brewing system that allows for full monitoring of various extraction phases of each kind of beverage.

To release and preserve the full aroma of a fresh ground coffee, the right extraction temperature of between 88° and 96° is fundamental. Our coffee machines are equipped with a thermoblock system dedicated only to heat the water for coffee preparation (steam and milk preparation has an independent system). An advanced electronic system guarantees the precision of the optimal brewing temperature.





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 della nostra macchina da caffè è costituito dalle due caldaie che abbiamo provvisto di un rivestimento coibentato che permette di risparmiare in stand-by fino al 20% di energia.

Il sistema con l'indipendenza dei diversi boiler permette inoltre 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 our coffee machine are the 2 boilers that we insulated with a coating that allows to achieve energy savings of up to 20% in stand-by mode.

The system with the independence of the different boilers produce besides a considerable energy savings, the crowning glory of a totally green concept.



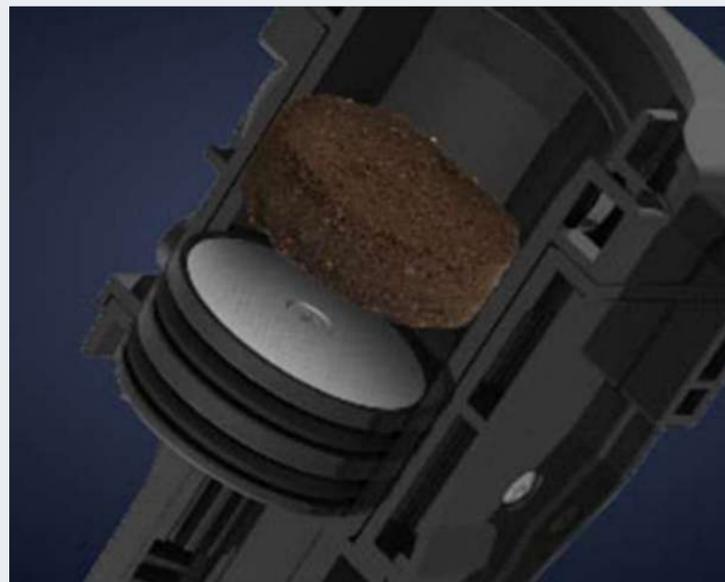
3. control delivery system

La macchina utilizza un gruppo erogatore che può essere facilmente rimosso per una facile manutenzione e pulizia quotidiana.

L'unità di erogazione dosa e pressa la polvere come un barista professionista al fine di garantire una pressione di infusione ottimale tra 9 e 12 bar in ogni ciclo di infusione ed estrarre un caffè cremoso, denso, aromatico e perfetto. L'unità di erogazione ha una camera variabile in grado di utilizzare differenti quantità di caffè in polvere garantendo sempre un perfetto risultato in tazza indipendentemente dal livello di aroma.

The machine uses a coffee brewing unit which can be easily removed for easy daily maintenance and cleaning.

The brewing unit doses and tampers the powder just like a professional barista in order to guarantee optimal infusion pressure between 9-12 bar in every brewing cycle and extract the perfect creamy, dense, aromatic, coffee. The brewing unit has a variable chamber able to hold different quantities of coffee powder to always ensure a perfect in-cup result, independently from the aroma level.



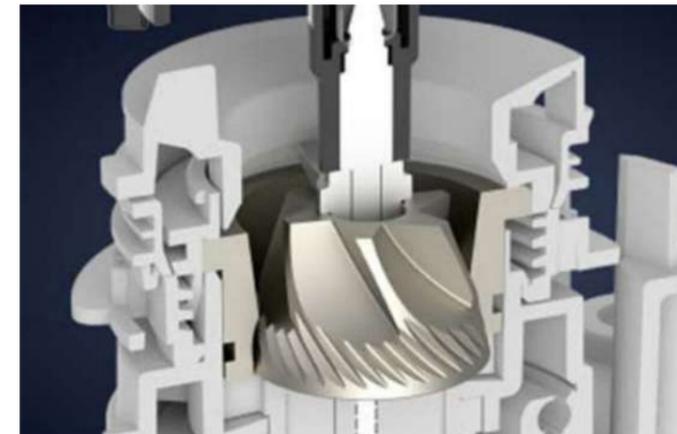
4. grinding system

Una macinatura fine è un elemento essenziale per estrarre il miglior aroma del caffè.

Le nostre macchine in acciaio sono calibrate con precisione assoluta e sono testate per garantire la produzione di una polvere di caffè perfetta. Il grado di macinatura può essere regolato manualmente con facilità permettendo la miglior regolazione in funzione del gusto personale e del tipo di miscela utilizzato.

La nostra macchina da caffè macina all'istante la sola quantità di caffè necessaria per ogni bevanda al fine di preservare l'aroma dei chicchi. Il sistema di dosaggio riduce al minimo la quantità di caffè macinato lasciato nel circuito dopo ogni preparazione.

A fine grinding is an essential element to extract the best coffee aroma. Our metal burrs are calibrated with 100% accuracy and are tested to guarantee the perfect powder thinness is produced. The grinding level can be easily adjusted to allow the best setting according to the personal taste and the coffee blend. Our coffee machine only grind the necessary amount of coffee needed for each beverage in order to preserve the aroma of the beans. The dosing system reduces to a minimum the amount of ground coffee left in the circuit after each preparation.



5. milk frother

Il sistema a vapore dedicato per la preparazione del latte funziona in modo indipendente da quello del caffè per ottenere rapidamente un latte caldo, setoso, liscio o una schiuma di latte morbida e vellutata. Il software del nostro controllo elettronico di alta precisione assicura sempre che la quantità di vapore necessaria venga generata alla temperatura ottimale per creare i migliori risultati in tazza, esattamente come più vi piace.

The dedicated steaming system that prepares the milk works independently from the coffee preparation process to quickly generate steam for either a silky, smooth hot milk or a velvety soft milk foam. The software within our high-precision electronic control always ensures the necessary quantity of steam is generated at the optimal temperature to create the perfect in-cup results, just you like it.



6. user interface

La differenza dalle altre macchine è subito evidente perché le nostre sono in grado di riscrivere l'alchimia che si scatena tra uomo e tecnologia. Macchine in cui navigare con menu semplici e veloci come in uno smartphone.

Abbiamo previste soluzioni con tastiera, con display capacitivo e touch screen.

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

Nelle versioni OCS e TS, grazie al display capacitivo di facile utilizzo, l'utilizzatore può regolare le impostazioni di caffè e acqua e controllare tutti i parametri della macchina in tempo reale.

L'utente può scorrere verso sinistra o destra con due dita per navigare rapidamente tra i vari menu e scegliere senza indugi una delle 7 ricette pronte per l'uso che la macchina propone.

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.

We provided solutions with keyboard, with capacitive display and touch screen.

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

In the OCS and TS versions, through the easy-to-use touch screen, user can adjust coffee and water settings and control all the machine's parameters in real time.

The user can swipe left or right with two fingers to quickly navigate through the various menus and immediately choose one of the 7 ready-to-use recipes that the machine offers.



7. adjustable temperature

Lara consente di regolare in maniera autonoma la temperatura di erogazione di qualsiasi bevanda per garantire la perfetta regolazione in funzione dei gusti personali e di ogni ingrediente.

Lara allows to independently adjust the brewing temperature of any beverage to ensure perfect regulation according to personal tastes and each ingredient.



8. adjustable dosage

Lara consente di regolare in maniera autonoma il volume di qualsiasi bevanda per garantire la perfetta regolazione in funzione dei gusti personali e di ogni ingrediente.

Lara allows to independently adjust the volume of any beverage to ensure perfect regulation according to personal tastes and each ingredient.



9. spout height adjustment

Lara consente di regolare perfettamente l'altezza di erogazione per ogni bevanda e contenitore utilizzato.

Lara allows to perfectly adjust the dispensing height for each beverage and container use.



10. water connections

Lara ha un serbatoio di 1,7 litri e consente inoltre due tipi opzionali di connessioni alla rete idrica, diretta o con galleggiante opzionale.

Lara has a 1,7 liters water tank and allows besides 2 optional external water supply way, barrel water or water floats as options).



11. led lighting

Illuminare adeguatamente l'area di lavoro di una macchina per espresso è cruciale non solo per ragioni funzionali, ma anche qualitative. Sotto all'erogatore sono presenti speciali led bianchi che illuminano perfettamente la zona lavoro esaltando al massimo la colorazione naturale del caffè. La parte frontale della macchina è dotata di LED estetici monocromatici.

Lighting the working area of an espresso machine is crucial, for both functional and quality reasons. Under the spout there are white LEDs that perfectly illuminate the work area, enhancing the natural colour of the coffee to the maximum. The frontal of the machine is fitted with aesthetic single-colour LEDs.



12. 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 dell'utente, la nostra macchina è dotata di funzioni di pulizia automatizzate e programmabili.

Una apposita funzione gestisce in modo automatico il processo di pulizia del circuito latte, 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 user's job easier, our machine has automated and programmable cleaning functions.

A specific function manages the automatic milk circuit cleaning process, this reduces the time spent cleaning and maintains excellent brewing quality at all times.



13. waste direct discharges

Lara consente la connessione diretta degli scarichi dell'acqua e dei fondi di caffè.

Questo consente di aumentarne in modo esponenziale la capacità di lavoro senza necessità di manutenzione.

Lara allows the direct connection of water drains and coffee grounds.

This allows to increase exponentially the working capacity without the need for maintenance.



14. oversized bean container

Una parte opzionale consente di aumentare la capacità del contenitore chicchi.

Questo dispositivo, abbinato al kit di attacco alla rete idrica, consente di aumentare in modo esponenziale la capacità di lavoro senza necessità di manutenzione.

An optional part allows to increase the capacity of the coffee bean container.

This device, combined with the connection to the water network, allows to increase exponentially the working capacity without the need for maintenance.





15. materials

Design robusto ed elegante

Un corpo macchina solido arricchito da una linea di luce, che scorre attorno al pannello di controllo.

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

Strong and Elegant Standing

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

The quality of the materials, such as steel and thermoplastic, give the work area a distinct look, make Lara stand out with Evolve coffee machines' signature design.

telaio - frame

materiali - materials

Telaio Frame

ABS - Thermoplastic ABS

Griglia inferiore Drip tray

Scaldatazze Warm cup plate

Acciaio inossidabile - Stainless steel

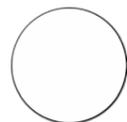
Pannello frontale Frontal panel

Vetro - Glass

Contenitori Containers

ABS - Thermoplastic ABS

colori telaio - frame colors

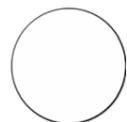


01



02

colori pannelli - sides colors



01



02



97



Lara Home versions



Lara OCS version



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

automatica lara.



Lara OCS



Lara TS



Lara DG

caratteristiche - key features (* optional)

Sistema di erogazione - Brewing system



Thermoblocks system



Energy Saving



Control Delivery System

Macinacaffè - Grinder



Grinding System

Contenitore chicchi - Bean container

Oversized bean container 0,5 kg (OCS)
TS DG *

Erogazione latte - Milk brewing



Milk frother

Interfaccia utente - User interface

Touch screen (OCS TS)
10 buttons (DG)

Rete idrica - Water network

Water connections (OCS)
TS *

Programmazioni - Setting



Adjustable temperature



Adjustable dosage



Spout height adjustment

Sistema di illuminazione - Lighting system



LED Lighting

Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

Connettività - Connectivity



Cloud Connect (OCS TS)



lara ocs

Type AUT-173 OCS

L x P x H W x D x H
270 x 500 x 550 mm
10,63 x 19,69 x 21,65 in

Peso Weight
12,5 kg / 27,56 lb

Potenza Power
1.300 W

Tensione Voltage
120V / 220-240V 50-60 Hz

Caffè Beans container
0,5 kg / 1,10 lb

Acqua Water tank
rete idrica / water barrel

Fondi caffè Coffee grounds
200 pezzi / pieces

Acqua scarico Water drains
3 lt / 0,66 gal UK / 0,79 gal US

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
360 x 520 x 640 mm
14,17 x 20,47 x 25,20 in

Peso lordo Gross weight
13,5 kg / 29,76 lb

USA pallet US pallet
18 unità / units

Container 20"
180 unità / units
Container 40"
378 unità / units



lara ts - dg

Type AUT-173 TS - AUT-173 DG

L x P x H W x D x H
270 x 500 x 350 mm
10,63 x 19,69 x 13,78 in

Peso Weight
11,0 kg / 24,25 lb

Potenza Power
1.300 W

Tensione Voltage
120V / 220-240V 50-60 Hz

Caffè Beans container
0,25 kg / 0,55 lb

Acqua Water tank
1,7 lt / 0,37 gal UK / 0,45 gal US

Fondi caffè Coffee grounds
15 pezzi / pieces

Acqua scarico Water drains
0,8 lt / 0,18 gal UK / 0,21 gal US

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
360 x 520 x 440 mm
14,17 x 20,47 x 17,32 in

Peso lordo Gross weight
12,5 kg / 27,56 lb

USA pallet US pallet
24 unità / units

Container 20"
240 unità / units
Container 40"
504 unità / units



lara cooler

Type AUT-173 FR

L x P x H W x D x H
193 x 263 x 293 mm
7,60 x 10,35 x 11,54 in
Peso Weight
8 kg / 17,64 lb
Tensione Voltage
120V / 220-240V 50-60 Hz

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
205 x 280 x 300 mm
8,07 x 11,02 x 11,81 in
Peso lordo Gross weight
9 kg / 19,84 lb

Euro pallet EU pallet
96 unità / units
Container
1.056 unità / units (20")
2.304 unità / units (40")



lara cabinet

Type AUT-173 CB

L x P x H W x D x H
580 x 580 x 900 mm (L 60)
22,83 x 22,83 x 35,43 in
Peso Weight
18 kg / 39,68 lb

Imballo L x P x H
Master carton W x D x H
600 x 600 x 920 mm
23,62 x 23,62 x 36,22 in
Peso lordo Gross weight
20 kg / 44,09 lb

Euro pallet EU pallet
4 unità / units
Container
44 unità / units (20")
96 unità / units (40")

Evolve S.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII, 25
27058 Voghera Pavia Italy
Phone: +39 0534 076106
info@evolve.cloud
www.evolve.cloud



AUT-173 Lara Version 05.2020 Subject to change



...think beyond and evolve!

