

EL PRIMA



Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.





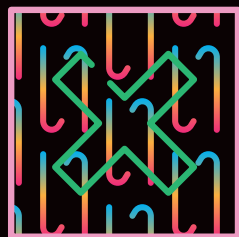
WIELOZADANIOWY & EKLEKTYCZNY

Witaj PRIMA,

Jednogrupowy ekspres do kawy gotowy do przekazania doświadczeń Victoria Arduino w każdym miejscu, o każdym czasie.

Nazwaliśmy go Prima, ponieważ uważamy, że jest to pierwszy krok w stronę pokonywania granic. Jest to nowa droga przygotowania oraz delectowania się espresso. Dedykowany dla baristów, którzy skrzętnie planują swój kawowy biznes, dla palarni kawy, która chce dostarczyć swoim klientom spokojne doznania. Dla profesjonalistów szukających espresso najwyższej jakości nawet w domu jak również dla międzynarodowej społeczności kawowej.

Jest to wielozadaniowe i eklektyczne urządzenie, które otwiera się na nowy styl życia oraz nowe postrzeganie doświadczeń kawowych.



EL PRIMA





WIELOZADANIOWY

Nowy i najbardziej kompaktowy ekspres w ofercie Victoria Arduino. PRIMA to profesjonalny ekspres do kawy, który zapewnia najwyższe standardy jakości. Urządzenie można dostosować do każdej scenerii.

EL PRIMA

DLA NIEOGRANICZONYCH DOZNAŃ KAWOWYCH

Nigdy ekspres Victoria Arduino nie był tak elastyczny i możliwy do zaadaptowania, aż do dziś. Jest idealny dla start-upów, profesjonalistów oraz użytkowników domowych. Dla ekskluzywnych butików, które często zmieniają wystroj. Miejsc, które posiadają atmosferę pełną klasy oraz gdzie kawa jest w centrum uwagi. W każdym miejscu jest PRIMA, która do Ciebie pasuje.





EKLEKTYCZNY

W naszych czasach design to badanie szczegółów i odmienności.

PRIMA może się zmieniać w czasie pozostając niezmienną w innych aspektach.

W zależności od środowiska i miejsca, w którym się znajduje może przybrać różne formy. Może zmieniać się sezonowo poprzez dodanie nowego, świeżego koloru lub tekstury interpretującej aktualne trendy.





DESIGN & OSOBOWOŚĆ

Jak przy wyborze wieczornej kreacji, akcesoriów lub
szytej na miarę sukienki, PRIMA jest dostępna w wielu
różnych kolorach oraz ekskluzywnych wydaniach.

Kolory standardowe



BIĄŁY MAT



BŁYSZCZĄCY



CZARNY MAT



Kolory specjalne



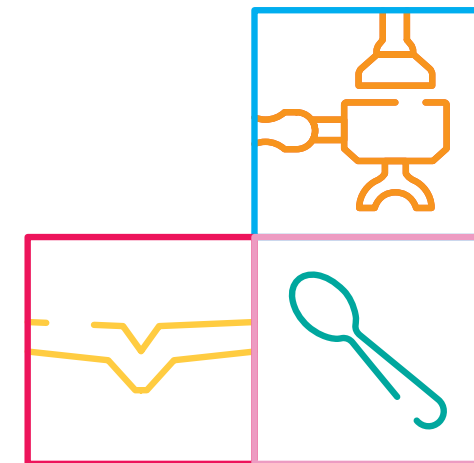
CAPPELLINI CZERWONY



CAPPELLINI NIEBIESKI

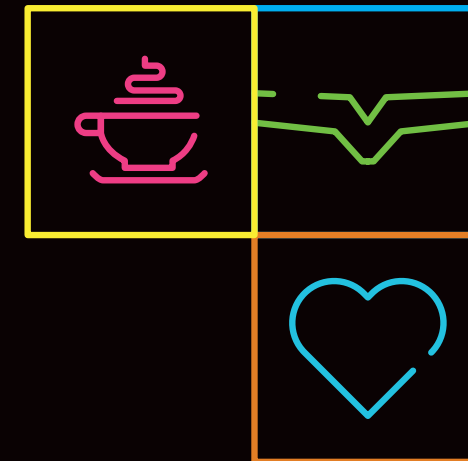


CAPPELLINI ZIELONY





DESIGN I PROSTOTA



Minimalistyczna, stworzona we Włoszech i wyrafinowana. PRIMA wyróżnia się nie tylko swoim czystym i prostym designem ale również tym jak bez wysiłku adaptuje się do każdego środowiska i przestrzeni.

Perfekcyjne połączenie designu i technologii silnie ukierunkowało budowę urządzenia jak również elementów wewnętrznych. Rezultatem jest bardzo kompaktowy, ergonomiczny, schludny i elegancki ekspres do kawy.

PRIMA – błyszczy w świetle reflektorów.





KOMPAKTOWA I ZRÓWNOWAŻONA

Rozmiar oraz wybór wytrzymałych i wydajnych temperaturowo materiałów takich jak stal nierdzewna pozwalają PRIMA do adaptacji do każdego użytkownika, jak również redukcji dyspersji energii cieplnej.

Design, technologie oraz komponenty izolacji wpływają na redukcję negatywnego wpływu na środowisko, czyniąc z PRIMA autentycznym i zrównoważonym urządzeniem.



Optymalizacja energetyczna

Nowy system NEO (**New Engine Optimization**) zapewnia wysoką wydajność jednocześnie zmniejszając zużycie energii oraz czas nagrzewania. W odróżnieniu od innych urządzeń tej kategorii PRIMA jest gotowa do ekstrakcji espresso w **mniej niż 8 minut**.

Niski wpływ na środowisko

Konstruktywne podejście zmniejszyło rozmiar urządzenia, dzięki czemu wpływ na środowisko został obniżony, nie zmniejszając jednocześnie wydajności.



Nowe materiały

Bojlery wykonano ze stali nierdzewnej oraz zaizolowano przy użyciu innowacyjnego materiału zapewniającego niską dyspersję energii cieplnej.

Elektroniczna kontrola pary

Wysoka wydajność energetyczna została uzyskana dzięki użyciu systemu **Steam-By-Wire**, czyli elektronicznej kontroli dystrybucji pary.

E1 PRIMA

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA, WYSOKA EFEKTYWNOŚĆ

Sekret nieograniczonego
zrównoważonego rozwoju



NEW ENGINE OPTIMIZATION

Tylko potrzebna energia, tylko gdy jej potrzeba.

System **NEO (New engine Optimization)** prezentuje nowe podejście do podgrzewania wody do ekstrakcji używając mniej energii.

Dzięki tej technologii PRIMA może podgrzać wodę szybciej, zapewniając wyższą wydajność oraz oszczędność energii elektrycznej. Mimo tego, że bojler są mniejsze to



dzięki termoizolacji przy użyciu innowacyjnych materiałów nie dochodzi do dyspersji ciepła.

Procedura jest wydajna, prosta i intuicyjna: temperatura musi być zaprogramowana przy użyciu **VICTORIA ARDUINO** app.

Systemy elektroniczne wewnątrz urządzenia utrzymują stabilną temperaturę w trakcie całego procesu ekstrakcji.

NEW ENGINE OPTIMIZATION





Niższa emisja,
mniejszy wpływ
na środowisko

W trakcie projektowania urządzenia, wpływ na środowisko był jednym z kluczowych aspektów.

Dokonano wyborów dotyczących nowych materiałów, technologii oraz designu, wszystko w celu dużej redukcji emisji CO2 w porównaniu do innych



NEO (New Engine Optimization) używa natychmiastowego podgrzewu wody. Mniejszy bojler, to mniej wody, w związku z czym potrzeba mniej energii do jej podgrzania.





WYDAJNA PARA W KRÓTSZYM CZASIE

W przeciwieństwie do innych urządzeń tej rangi, które posiadają mechaniczną dźwignię pary, PRIMA posiada elektroniczne sterowanie.

System **Steam-By-Wire** pozwala na kontrolę dozowania z ciśnieniem aż do 2,5 bar (zalecane 2.1 bara) ze zwiększonym stosunkiem mocy do prędkości. Urządzenie zapewnia

wysoką jakość suchej, nasyconej pary, która pozwoli na uzyskanie idealnej pianki mlecznej w krótkim czasie. Na przykład przy ciśnieniu 2 barów, spienianie 250gr mleka (2 cappuccino) trwa mniej niż 18 sekund.

Tak wysoka wydajność jest perfekcyjna w połączeniu z wysoką stabilnością temperatury, nawet gdy interwały między ekstrakcjami są małe.



URZĄDZENIE CYFROWE W 100%

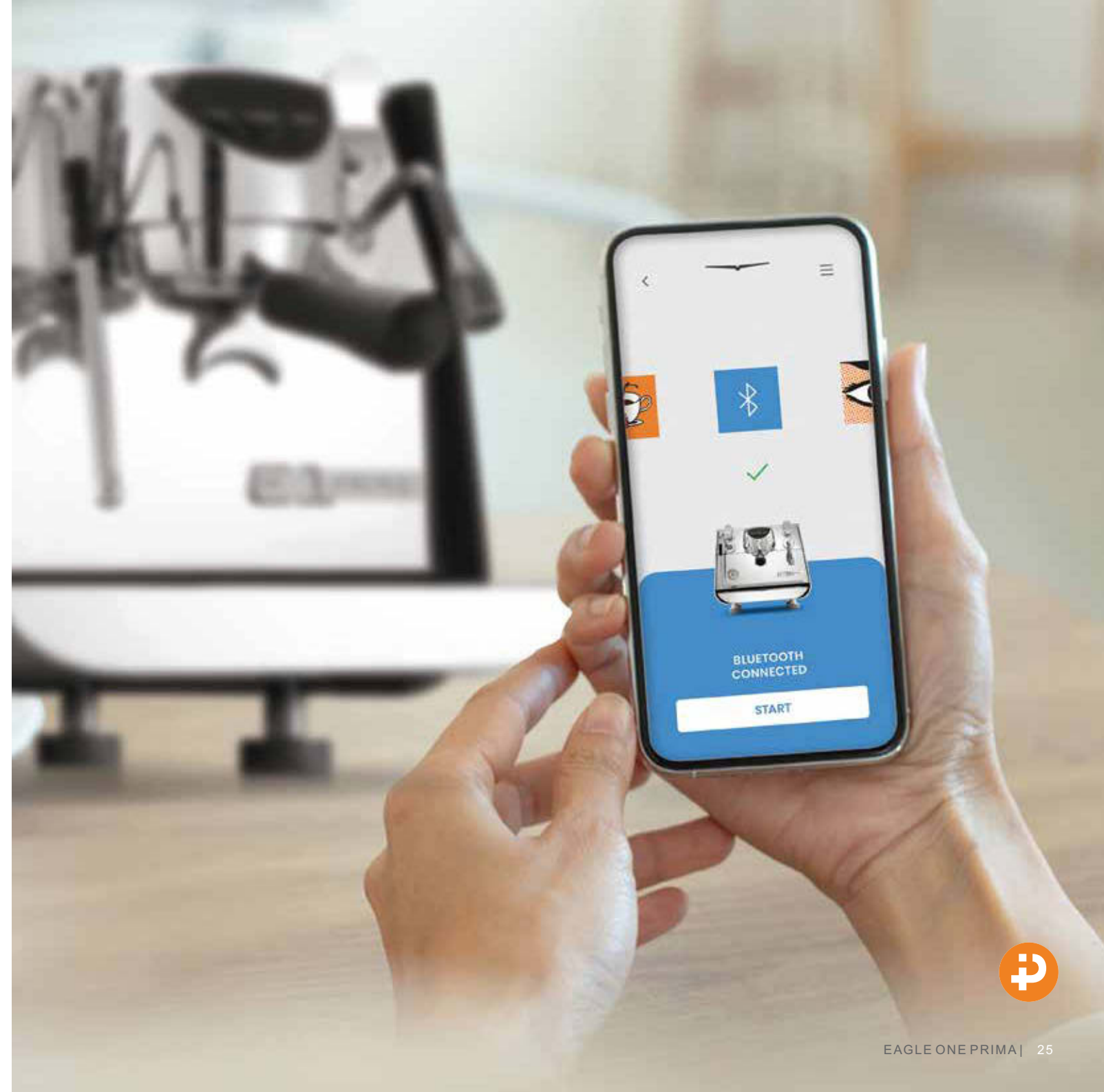
Ustawienia, użytkowanie,
programowanie:
wszystko w aplikacji.

Wszystko staje się prostsze, gdy możemy użyć aplikacji i pozostać w pełni połączonymi. Ktokolwiek zakupi PRIMA otrzyma dostęp do aplikacji, która optymalizuje wydajność i użycie. Z poziomu aplikacji możemy regulować temperaturę, czas ekstrakcji jak również zaprogramować parę oraz wylewkę wody. Użytkownik może również sprawdzić wydajność urządzenia, lub włączyć funkcje oszczędzania energii. Wszystkie aspekty profesjonalnych urządzeń na wyciągnięcie ręki, kontrolowane przy użyciu prostej w obsłudze aplikacji.

Wszystko staje się prostsze, gdy możemy użyć aplikacji i pozostać w pełni połączonymi. Ktokolwiek zakupi PRIMA otrzyma dostęp do aplikacji, która optymalizuje wydajność i użycie. Z poziomu aplikacji możemy regulować temperaturę, czas ekstrakcji jak również zaprogramować parę oraz wylewkę wody. Użytkownik może również sprawdzić wydajność urządzenia, funkcje oszczędzania energii. Wszystkie aspekty profesjonalnych urządzeń na wyciągnięcie ręki, kontrolowane przy użyciu prostej w obsłudze aplikacji.

Połączenie Wifi

PRIMA jest stworzona do wymiany danych poprzez WIFI: wielozadaniowe urządzenie, w którym wszelkie parametry możemy kontrolować zdalnie.



DETALE I OPCJE, KTÓRE SPRAWIAJĄ RÓŻNICĘ

DOSTĘPNY ZE ZBIORNIKIEM ORAZ PRZYŁĄCZEM

Dwie wersje oferują rewelacyjne doświadczenia kawowe w każdym miejscu o każdej porze.

DYSZA PARY COOL TOUCH

Wersja standard

Dysza pary **Cool Touch** zapobiega oparzeniom oraz ułatwia czyszczenie

DESIGN DYSZY PARY

Unikatowy design oferuje nieskończone możliwości: Kształt dyszy pozwala na używanie różnych rozmiarów dzbanków oraz posiada dedykowane miejsce do przeczyszczania. Ułatwia proces czyszczenia i niweluje ryzyko oparzenia.

EASY CREAM - Opcja

To rozwiązanie pozwala użytkownikowi na powtarzalne spienianie mleka automatycznie i szybko.

OBUDOWA GRUPY

Panel klawiszy został zredukowany do 3 przycisków oraz światełek LED migających w razie alarmu, np. przegrzanie się urządzenia lub pusty zbiornik wody. Taki panel pozwala bariście na jeszcze większą kontrolę ekstrakcji i urządzenia.

UKRYTY WYŚWIETLACZ

Wyświetlacz jest idealnie zintegrowany z obudową grupy. Gdy zakończy się proces ekstrakcji cyfry znikają i wyświetlacz staje się częścią obudowy.



EAGLE PRIMA KOLORY



BIAŁYMAT

BŁYSZCZĄCY

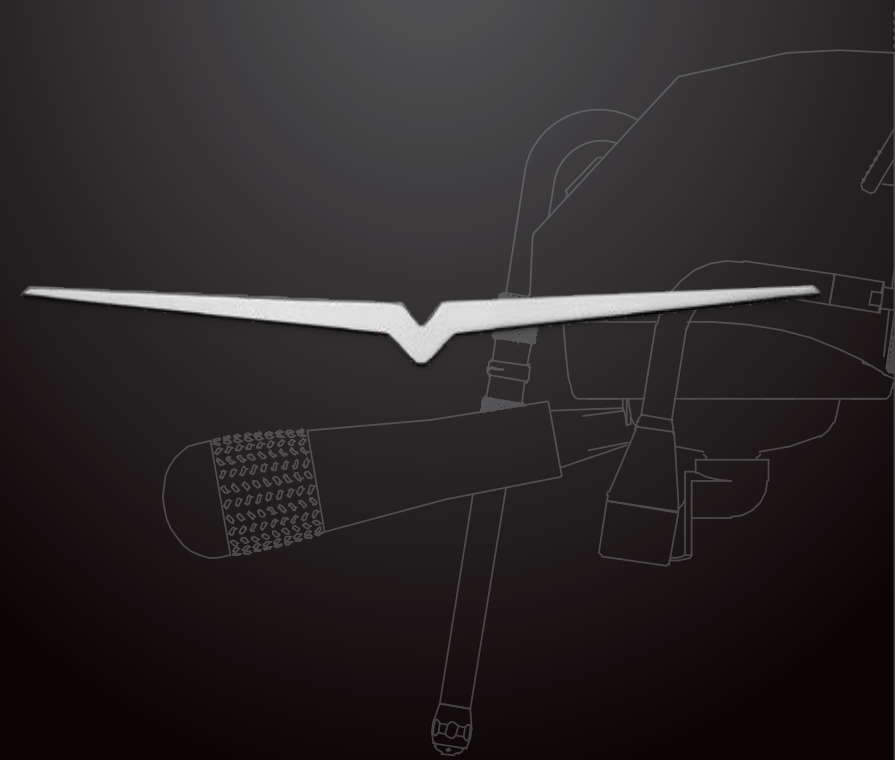
CZARNYMAT



CAPPELLINI CZERWONY

CAPPELLINI NIEBIESKI

CAPPELLINI ZIELONY

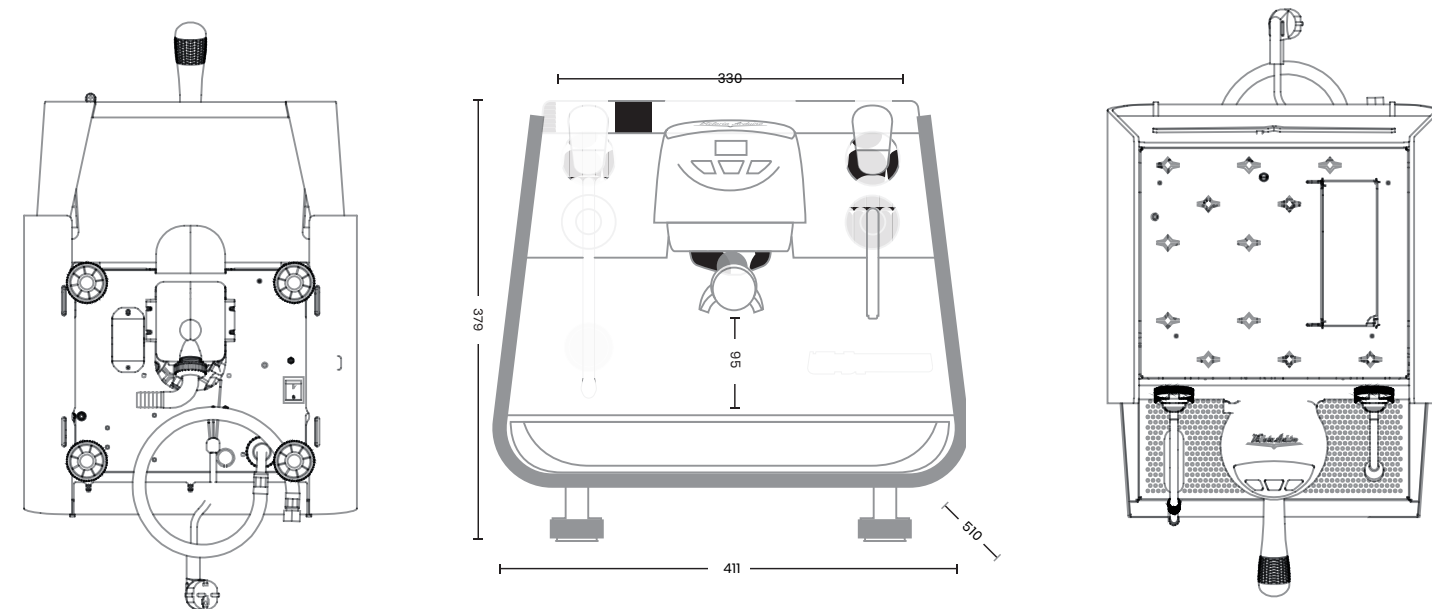
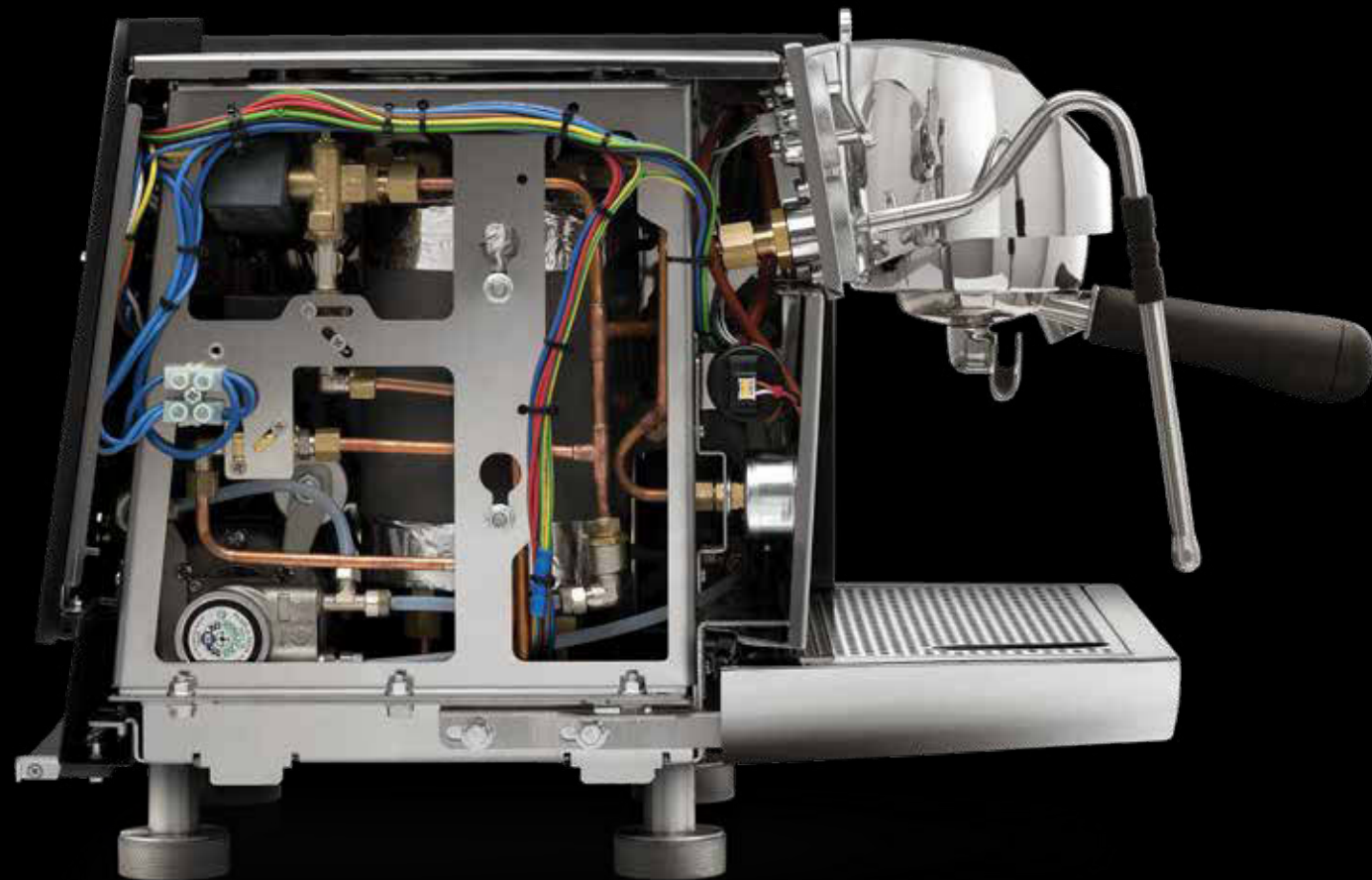


kombinacje

KOLORY	PRZÓD ALUMINIUM	ALUMINIUM BOCZNY PANEL	ALUMINIUM GÓRA TYŁ	EAGLE	ALUMINIUM DÓŁ TYŁ	STAL NIERDZEWNA DÓŁ TYŁ
BŁYSZCZĄCY	chrom	błyszczący	błyszczący	błyszczący	błyszczący	stal nierdzewna
CZARNY MAT	chrom	czarny mat	czarny mat	błyszczący	czarny mat	czarny mat
BIAŁY MAT	chrom	biały mat	biały mat	błyszczący	biały mat	stal nierdzewna
CAPPELLINI CZERWONY	chrom	cappellini czerwony	cappellini red	błyszczący	cappellini czerwony	stal nierdzewna
CAPPELLINI NIEBIESKI	chrom	cappellini niebieski	cappellini niebieski	błyszczący	cappellini niebieski	stal nierdzewna
CAPPELLINI ZIELONY	chrom	cappellini zielony	cappellini zielony	błyszczący	cappellini zielony	stal nierdzewna



DETALE I WYMIARY



detale

OŚWIETLENIE PRZÓD ITYŁ	w standardzie
ZBIORNIK LUB PRZYŁĄCZE	w standardzie
AUTOPURGE	w standardzie
EKONOMIZER	w standardzie
COOL TOUCH	w standardzie
IZOLACJA BOJLERA	w standardzie
UCHWYT GRUPY Z STALI NIERDZEWNEJ	w standardzie
KORPUS Z STALI NIERDZEWNEJ	w standardzie
WZMOCNIONY PRYSZNIC	w standardzie
EASYCREAM	opcja
PODWYŻSZONE STOPY	opcja

wymiary

SZEROKOŚĆ	411 mm
GŁĘBOKOŚĆ	510 mm
WYSOKOŚĆ	379 mm
PODGRZEWACZ	330 x 280 mm
WYSOKOŚĆ GRUPY	95 mm
ZASILANIE	min 1600 / max 2600 W





AUTORYZOWANY OFICJALNY DYSTRYBUTOR W POLSCE

IN+PLUS
food tools & equipment

DORADZTWO - SPRZEDAŻ - SZKOLENIA -SERWIS

43-211 Piasek ul. Słowackiego 41
info@inplusgastro.pl www.simonelligroup.pl
tel.kom.: +48 730 850 156

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.



@victoriaarduino1905



@victoriaarduino