



Victoria Arduino



VA358 WHITE EAGLE

JAKOŚĆ

KONSYSTENCJA

NIEZAWODNOŚĆ

WYDAJNOŚĆ

Nowy orzeł jest gotowy aby rozwinąć swoje skrzydła i wylądować we wszystkich kawiarniach, w których zrealizuje swoją misję jakościową. Ekspres do kawy nazywa się VA358 White Eagle, to nowe profesjonalne urządzenie marki Victoria Arduino.

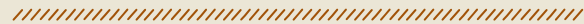
A new eagle is ready to spread its wings and land in all coffee shops that make quality and consistency their mission. It is called the VA358 White Eagle and is a new Victoria Arduino machine dedicated to specialty coffee.

T3 TECHNOLOGY



Technologia gwarantująca przygotowanie espresso o doskonałej jakości i konsystencji. Kontrolowany przepływ dozowania gorącej wody, w wyniku którego uzyskamy stabilną temperaturę.

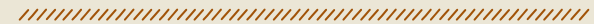
Technologia T3 jest wyposażona w system elektroniczny, składający się z sondy do mierzenia temperatury i ciśnienia oraz systemu PID, który reguluje każdą zmienną, umożliwiając bariście trójwymiarowe sterowanie temperaturą wody. Dzięki czemu, serwowana kawa oraz cappuccino, będą posiadały wysoką jakość oraz konsystencję.



This technology ensures the preparation of quality and consistent espresso, because it guarantees total control of thermal accuracy in water dispensing and therefore of temperature stability. T3 technology, thanks to an electronic system of probes that measure temperature and pressure and PID, which manage each variable, allows the barista to have three-dimensional control of the water temperature and thus offer coffee and cappuccino of the highest quality that is, above all, consistent.

EASYCREAM TECHNOLOGY

System eliminujący możliwość zaistnienia błędu ludzkiego, umożliwiając oferowanie kremowej i spójnej pianki mlecznej. Technologia Easycream, pozwala bariście pokonać walkę z konsystencją, dzięki automatycznemu systemowi spieniania mleka który naśladuje gesty profesjonalnego baristy. Doświadczenie najlepszych przekształcono w technologię, gwarantując kawiarniom i sklepom kawowym powtarzalność w każdej serwowanej filiżance kawy.



This reduces the possibility of human error to ensure ever more consistent creamy milk foam. Easycream technology, in fact, allows the barista to overcome the challenge of consistency through automated milk preparation that replicates the gestures of good bartender. Experience from the best has been transformed into technology to ensure evermore consistent cups of coffee.



DYSZA PAROWA COOL TOUCH

Ułatwione mycie i zwiększenie bezpieczeństwa baristy.

Nowa dysza cool touch zainstalowana w VA358 White Eagle jest zawsze chłodna, również podczas wytwarzania pary.

Nowa dysza eliminuje jakiegokolwiek niebezpieczeństwo poparzeń baristy, redukuje możliwość powstanie osadu mlecznego oraz ułatwi nam codzienne użytkowanie i czyszczenie.



Cool touch steam wand



Easier cleaning and more safety for the barista.

The new cool touch wand installed on the VA358 White Eagle is always cold, even when delivering steam. It eliminates any risk of scalding for the barista, reducing the possibility of encrusting the milk and increasing the speed of cleaning.





Victoria Arduino

VICTORIA ARDUINO Via Madonna d'Antegiano, 6 62020 Belforte del Chienti (MC) Italy
T +39.0733.950243 F +39.0733.950247 Videoconferenza +39.0733.950201
info@victoriaarduino.com | www.victoriaarduino.com