

Victoria Arduino



 victoriaarduino_ru
nsimonelli.ru



Искусство, роскошь и исключительное мастерство — именно эти особенности выделяют кофемашины Victoria Arduino. Компания Nuova Simonelli приобрела бренд Victoria Arduino с 2001 года, он сравним с Rolls-Royce в кофейном мире. Машины этого бренда настолько уникальны, что могут быть коллекционными экспонатами.

ИННОВАЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ

Технология T3

Обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему, считывание и настройка температуры становятся более точными. Кофемашина мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любой кофейной смеси.

T.E.R.S.

Запатентованная система T.E.R.S. (Система рекуперации тепловой энергии) использует сбрасываемую воду для предварительного нагрева поступающей воды с помощью метода рециркуляции, что сводит к минимуму количество отходов.

Новая система NEO

New Engine Optimization - гарантирует высокую производительность при одновременном снижении энергопотребления машины.

Паровой кран Easy Cream

Автоматически взбивает молоко и нагревает его до нужной температуры, с Easy Cream можно настроить структуру молочной пены. Уникальная запатентованная форма отверстий на форсунке, система смешивания воздуха и пара позволяют воспроизвести работу профессионального бариста. Благодаря паровому крану Easy Cream каждая чашка капучино будет иметь неповторимый аромат и одну и ту же температуру.

Технология Gravitech

Программирование массы кофе и воды на порцию для каждой группы раздачи. Информация о весе кофе в чашке и времени заваривания отображаются на каждом индивидуальном дисплее, позволяя бариста осуществлять контроль за процессом приготовления.

VA 388 BLACK
EAGLE T3

Victoria Arduino

**WORLD
BARISTA
CHAMPIONSHIP
2018 - 2020**

Официальная кофемашина



Подойдет для:

- Бариста, участвующих в чемпионатах
- Заведений, использующих кофе specialty

Преимущества

• Уникальность

Высокая производительность, разнообразие функций и оригинальный дизайн делают эту машину поистине уникальной для кофейни, использующей кофе specialty.

• Версия Gravitech

Позволяет контролировать процесс экстракции с максимальной точностью. Бариста может запрограммировать вес молотого кофе и количество напитка в чашке для каждого блэнда.

• Технология T3

Обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему считывание и настройка температуры становятся более точными. Black Eagle мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любой кофейной смеси.

• Ориентирована на общение бариста и клиента

Бариста без труда может общаться с клиентами благодаря невысокому корпусу машины.

• Простота использования

Жидкокристаллический дисплей новой кофемашин позволяет бариста устанавливать и/или контролировать такие параметры как вес, время экстракции, температура экстракции, температуру каждой группы отдельно, давление в бойлере, дополнительное предварительное смачивание, энергосбережение.

Благодаря использованию кранов подачи пара Push&Pull готовить капучино просто, а запатентованная система Cool Touch предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, так как молоко не прикипает.

Версии	2 автомат T3/ 2 автомат T3 GRAVITECH	3 автомат T3/ 3 автомат T3 GRAVITECH
Цвета	● ○ ● Нерж. сталь	● ○ ● Нерж. сталь
Габариты (мм)	825 x 695 x 490	1075 x 695 x 490
Вес нетто (кг)	90	110
Бойлер (л)	паровой –14, кофейный – 0,7	паровой –17,3, кофейный – 0,7
Напряжение (Вольт)	220 / 380	220 / 380
Мощность (Ватт)	7600	9500
ОПЦИИ		
Автоматический паровой кран Easy Cream	•	•
Паровые краны Nano Cool Touch	•	•
Подогрев чашек	•	•
Цвет по запросу	•	•
Низкие ножки – высота 435 мм	•	•

EAGLE ONE

Victoria Arduino



Подойдет для:

- Кофеен, которые большое внимание уделяют кофе
- Для заведений с большой проходимостью

Преимущества

Кофемашинa Eagle One сочетает в себе высокую производительность и энергосберегающие технологии. Задняя панель кофемашины легко видоизменяется. Благодаря уникальному дизайну вы сможете создать неповторимую атмосферу в своей кофейне.

• T.E.R.S.

Запатентованная система TERS (Система рекуперации тепловой энергии) использует сбрасываемую воду для предварительного нагрева поступающей воды с помощью метода рециркуляции, что сводит к минимуму количество отходов.

• Новая система NEO

New Engine Optimization - гарантирует высокую производительность при одновременном снижении энергопотребления машины.

• Паровой кран Easy Cream (Опция)

Автоматически взбивает молоко и нагревает его до нужной температуры, с Easy Cream можно настроить структуру молочной пены. Уникальная запатентованная форма отверстий на форсунке, система смешивания воздуха и пара позволяют воспроизвести работу профессионального бариста. Благодаря паровому крану Easy Cream каждая чашка капучино будет иметь неповторимый аромат и одну и ту же температуру.

Бойлер изготовлен из стали и изолирован уникальным материалом, который гарантирует экстремальную теплоизоляцию, избегая рассеивания тепла.

• Дистанционное отслеживание параметров

Возможно подключение к телеметрии.

Версии	2 автомат	3 автомат
Цвета	Нерж. сталь <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	
Габариты (мм)	758x576x437	988x576x437
Вес нетто (кг)	74	95
Бойлер (л)	паровой -7 кофейный -0,14	паровой -7 кофейный - 0,14
Напряжение (Вольт)	220 - / 380	
Мощность (Ватт)	3000 / 4800	3600 / 6300
ОПЦИИ		
Автоматический паровой Easy Cream	•	•
Паровые краны Nano Cool Touch	•	•
Подогрев чашек	•	•
Цвет по запросу клиента	•	•
Высокие группы	•	•
Телеметрия	•	•

VA 358 WHITE
EAGLE T3

Victoria Arduino



Преимущества

Кофемашин для сегмента кофе specialty удивит самых искушенных бариста своим строгим дизайном и инновационными функциями

• Технология T3

Обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему, считывание и настройка температуры становятся более точными. VA358 White Eagle T3 мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любой кофейной смеси.

Ориентирована на общение бариста и клиента.

Бариста без труда может общаться с клиентами, благодаря невысокому корпусу машины

• Паровой кран Easy Cream (Опция)

Автоматически взбивает молоко и нагревает его до нужной температуры, с Easy Cream можно настроить структуру молочной пены. Уникальная запатентованная форма отверстий на форсунке, система смешивания воздуха и пара позволяют воспроизвести работу профессионального бариста.

Благодаря паровому крану Easy Cream каждая чашка капучино будет иметь неповторимый аромат и одну и ту же температуру

• Простота использования

Жидкокристаллический дисплей новой кофемашин позволяет бариста устанавливать и/или контролировать такие параметры: время экстракции, температура экстракции, температура группы, давление в бойлере, дополнительное предварительное смачивание, энергосбережение.

Благодаря использованию кранов подачи пара Push&Pull готовить капучино просто, а запатентованная система Nano Cool Touch (Опция) предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, т.к. молоко не прикипает.

Подойдет для:

- Кофеен, которые большое внимание уделяют кофе
- Для заведений с большой проходимостью

Версии	2 автомат T3	3 автомат T3
Цвета	Нерж. сталь	Нерж. сталь
Габариты (мм)	825x660x510	1055x660x510
Вес нетто (кг)	74	95
Бойлер (л)	паровой -14 кофейный -0,7	паровой -17 кофейный - 0,7
Напряжение (Вольт)	220 – / 380	
Мощность (Ватт)	7600	9500
ОПЦИИ		
Автоматический паровой кран Easy Cream	•	•
Паровые краны Nano Cool Touch	•	•
Подогрев чашек	•	•
Цвет по запросу клиента	•	•

VA 358 WHITE
EAGLE LEVA

Victoria Arduino



Преимущества

Эта современная кофемашинa с системой рычагов предлагает бариста возможность использовать передовые технологии, не отказываясь от перспективы проявить все свои навыки и знания в искусстве приготовления эспрессо.

• Система рычагов

Ручной механизм подачи кофе обеспечивает безупречное качество напитка, но в то же самое время требует высокого уровня компетентности со стороны бариста.

Система рычагов этой профессиональной кофемашины позволяет бариста модулировать предварительное экстрагирование вручную для каждой порции.

При опускании рычага горячая вода из бойлера попадает в группу, смачивая кофе. Чем дольше бариста опускает рычаг, тем дольше фаза предварительной инфузии.

Настоящий профессионал дожидается, пока появятся первые капли кофе прежде чем поднять рычаг, это значит, что вода пропитает весь кофе. Для эффективной пред-инфузии давление воды в момент, когда она попадает в группу, не должно превышать 2 бара.

Благодаря использованию кранов подачи пара Push&Pull готовить капучино просто, а запатентованная система Nano Cool Touch (Опция) предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, т.к. молоко не прикипает.

Подойдет для:

- Кофеен, специализирующихся на specialty coffee
- Сетевых specialty кофеен

Группы/версии	2 полуавтомат	3 полуавтомат
Цвета	Нерж. сталь   	Нерж. сталь   
Габариты (мм)	825x660x820	1055x660x820
Вес нетто (кг)	75	92
Бойлер (л)	паровой -14	паровой -17
Напряжение (Вольт)	220 / 380	
Опции		
Паровые краны Nano Cool Touch	•	•
Подогрев чашек	•	•
Цвет по запросу клиента	•	•



Подойдет для:

- Небольших кофеен и ресторанов, которые хотят подчеркнуть свою эксклюзивность
- Для использования дома или в офисе

Преимущества

• Дизайн

Theresia – не просто кофемашина, а произведение искусства, которое украсит любой изысканный интерьер. Дизайн разработали известные итальянские архитекторы Массимилиано Фукас и Дориана Фукас, спроектировавших такие объекты, как выставочный центр в Милане, аэропорт г. Шеньжэна (Китай), бутик Армани в Нью-Йорке и т.д.

• Технология T3

Обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему считывание и настройка температуры становятся более точными. Theresia мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любой кофейной смеси.

• Идеальный эспрессо

Благодаря инновационной системе экстракции (High Extraction Efficiency System) весь аромат, заключенный в кофейных зернах, попадает в чашку эспрессо. Кофемашина имеет резервуар для воды и подключается к водопроводу.

• Графический дисплей

Позволяет программировать такие функции, как время экстракции, температура экстракции, температура группы и т.д.

• Простота использования

В комплекте с кофемашинной прилагаются порта-фильтр с тефлоновым покрытием, благодаря чему он не только всегда чистый, но и сохраняет аромат кофе, а запатентованная система Cool Touch, установленная на паровом кране, предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, т.к. молоко не прикипает.

Группы/версии	1 группа автомат
Цвета	Нерж. сталь
Специальный цвет	 Черный
Габариты (мм)	430x460x585
Вес нетто (кг)	32
Бойлер (л)	паровой 1,1, кофейный 0,7
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	3000

ADONIS

Victoria Arduino



Подойдет для:

- Заведений с высокой проходимостью, которые хотят подчеркнуть свою эксклюзивность
- Кофейни specialty coffee

Преимущества

• Неповторимый дизайн

Adonis, как и другие машины Victoria Arduino, – это неповторимое сочетание дизайна и изысканности, которое привлечет внимание даже самого взыскательного клиента. Эта кофемашина, являясь настоящим произведением искусства, благодаря мягким и завораживающим очертаниям, игре цвета и неповторимому удобству пользования, подчеркнет эксклюзивность любого заведения. Современный дизайн с оттенком ретро в сочетании с высокой производительностью и элементами инновационных технологий делают творение Victoria Arduino поистине уникальным.

• Система PID для версии Style

Цифровой прессостат – это очень точное устройство определения температуры воды в бойлере. Бариста может контролировать и программировать температуру воды непосредственно с дисплея.

• Идеальный эспрессо

Благодаря инновационной системе экстракции (High Extraction Efficiency System) весь аромат, заключенный в кофейных зернах, попадает в чашку эспрессо.

• Жидкокристаллический дисплей

Жидкокристаллический дисплей новой кофемашины позволяет бариста устанавливать и/или контролировать такие параметры как: время экстракции, температура экстракции, давление в бойлере, дополнительное предварительное смачивание, энергосбережение.

• Идеальный капучино

С Adonis даже начинающий бариста сможет взбить молоко для вкусного капучино с бархатистой пенкой. Благодаря паровому крану Easy Cream (опция) каждая чашка капучино будет иметь неповторимый аромат и одну и ту же температуру.

Версии	2 автомат		3 автомат	
Цвета		Нерж. сталь с подсветкой		Нерж. сталь с подсветкой
Габариты (мм)	860x570x630		1090 x 570 x 630	
Вес нетто (кг)	83		103	
Бойлер (л)	паровой -14		17	
Напряжение (Вольт)	220 / 380			
Мощность (Ватт)	4500		5200	
ОПЦИИ				
Автоматический паровой кран Easy Cream				
Паровые краны Cool Touch				
Подогрев чашек	Встроен	Опция	Встроен	
Цвет по запросу клиента				
Специальные цвета				



Преимущества

• Уникальный дизайн

Дизайн основывается на текстуре, полученной в результате ударов молотка (вручную), что создает легкий эффект перламутра.

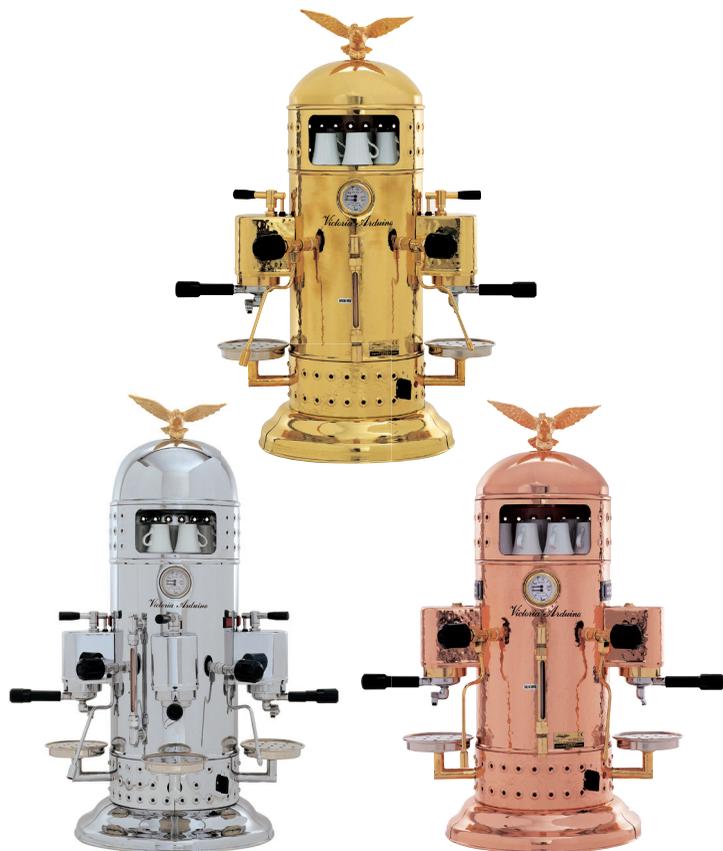
• Традиционное приготовление кофе

Механизм ручной подачи имитирует способ приготовления кофе в 40-е годы. Это больше похоже на церемонию, по сравнению с приготовлением кофе в современных традиционных кофемашинах, и имеет неоспоримое очарование. Вы ощутите, как легко приготовить на ней великолепный эспрессо и кремовый капучино. Athena Leva проста в обслуживании и не требует особого ухода.

Подойдет для:

- Заведений, которые хотят подчеркнуть свою эксклюзивность
- Профессиональных бариста

Версии	2 полуавтомат	3 полуавтомат
Цвета	● Латунь ● Медь	
Специальные цвета	● Хром	
Габариты (мм)	640 x 550 x 710	840 x 550 x 710
Вес нетто (кг)	60	75
Бойлер (л)	15,2	22,8
Напряжение (Вольт)	220 / 380	220 / 380
Мощность (Ватт)	3000	5000



Преимущества

• Дизайн, не теряющий свою актуальность

Venus Bar – классическая модель кофемашины, прославившая компанию Victoria Arduino еще в начале 20-х годов прошлого столетия.

К ее созданию приложили руку лучшие итальянские дизайнеры того времени, благодаря чему она даже в наши дни является предметом подлинного восхищения профессионалов кофейной отрасли.

Названная в честь римской богини любви – Венеры, эта кофемашина является воплощением искренней любви к своему делу разработчиков компании Victoria Arduino.

Дизайн основывается на текстуре, полученной в результате ударов молотка (вручную), что создает легкий эффект перламутра. Стильный старинный дизайн подойдет к современному или классическому интерьеру.

• Функциональная

Вертикальный бойлер дает более сухой и горячий пар, что гарантирует превосходную пенку для капучино, а просчитанная с максимальной точностью гидравлическая схема кофемашины обеспечивает ее температурную стабильность.

Подойдет для:

- Заведений, которые хотят подчеркнуть свою эксклюзивность
- Отелей, ресторанов

Версии	2 полуавтомат/автомат	3 полуавтомат/автомат
Цвета	● Латунь	● Медь
Специальные цвета	● Хром	
Габариты (мм)	420 x 420 x 920	490 x 490 x 1070
Вес нетто (кг)	60	76
Бойлер (л)	15,2	22,8
Напряжение (Вольт)	220 / 380	220 / 380
Мощность (Ватт)	2000	2600



Подойдет для:

- Дома
- Офиса
- Яхты

Преимущества

• Изысканный дизайн

Venus Family – это полупрофессиональная кофемашина. За свои особенные эстетические характеристики Venus Family заслужила находиться дома или в офисе в качестве предмета интерьера, который еще является функциональным и высокопроизводительным.

Особое внимание уделено корпусу кофемашины, полностью изготовленному из меди, латуни или хрома. вручную квалифицированными мастерами. Дизайн основывается на текстуре, полученной в результате ударов молотка (вручную), что создает легкий эффект перламутра.

• Функциональность и легкость в использовании

Venus Family - очень простая в использовании эспрессо-машина, производящая превосходный кофе и ароматные капучино, благодаря профессиональным компонентам, которые способствуют качеству результата.

Venus Family обладает той же технологией приготовления кофе, что и Venus Bar, поэтому вы можете наслаждаться отличным эспрессо дома или офисе. Приготовить чашку кофе чрезвычайно просто - просто нажмите кнопку.

Группы/версии	1 полуавтомат заливная
Цвета	● латунь медь ●
Специальный цвет	● хром
Габариты (мм)	320x320x510
Вес нетто (кг)	16
Бойлер (л)	0,8
Резервуар (л)	2,3
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	1000



Подойдет для:

- Мест с высоким потреблением кофе
- Кофейен
- Ресторанов

Преимущества

• GRAVIMETRIC СИСТЕМА

Дозировка регулируется на сенсорном дисплее экрана. Бариста может выбирать между тремя разными предустановками, что позволяет всем операциям быть более простыми и эффективными.

• Clima Pro 2.0

Предотвращает перегревание жерновов и поддерживает постоянную запрограммированную бариста температуру в камере помола.

• Регулируемая скорость

Позволяет выбрать оптимальную скорость вращения жерновов, при которой кофе не перегревается, и сохраняется производительность, необходимая конкретному заведению.

• Высокая производительность и скорость

MYTHOS 2 мелет до 12 кг в день, благодаря титановым жерновам с диаметром 85 мм. готовность дозы кофе менее, чем за 2 секунды.

• Компактность и эргономика

Компактная Mythos 2 (всего 20 см) позволяет эффективно использовать рабочее пространство заведения, при этом обладает вместимым двухкилограммовым бункером для зерен. 2,8-дюймовый сенсорный экран с предварительно установленными электронными функциями ускоряет и упрощает использование MYTHOS 2.

• Новая конструкция и индивидуальность

Корпус MYTHOS 2 полностью алюминиевый с двойным вентилятором на задней панели для быстрого охлаждения мотора. Новая конструкция кофемолки обеспечивает легкий доступ для технического обслуживания.

MYTHOS 2 также позволяет персонализировать его именем вашей кофейни или названием кофе: просто написать или нарисовать на грифельной доске, интегрированной в дизайн корпуса.

• Энергосберегающие технологии и бесшумная работа

Модели, версии	MYTHOS 2
Цвета	● ○
Габариты (мм)	202x416x518
Вес нетто (кг)	23
Бункер для кофе (кг)	2
Диаметр жерновов (мм)	85
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	650
Мощность (Ватт)	800