

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://victoriaarduino.nt-rt.ru> || voi@nt-rt.ru

Кофемашина Victoria Arduino Maverick Gravimetric Volumetric T3 GR2 220V нержавеющая сталь



Автоматическая кофемашина Victoria Arduino Maverick Gravimetric Volumetric T3 GR2 220V предназначена для приготовления эспрессо, фильтр-кофе, а также чая различных сортов в кофейнях, ресторанах, на других предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, гостиницах, а также домашних условиях. Модель оснащена 2 кофейными группами, 2 поворотными кранами подачи пара, краном подачи горячей воды, основной панелью управления с 3 функциональными клавишами, многофункциональным жидкокристаллическим сенсорным дисплеем (touchscreen), а также персональными панелями для каждой группы с 3 функциональными клавишами и жидкокристаллическим дисплеем. Фронтальная и задняя панели корпуса, направляющие по внешнему периметру верхней панели, бойлеры, краны, холдер, логотип на задней панели выполнены из высококачественной нержавеющей стали, боковые панели корпуса – из алюминия, задняя и боковые панели имеют покрытие цвета голубой камень.

В комплект поставки входит холдер.

Особенности:

- Инновационная технология T3 Genius:
- Высокие производительность и термостабильность благодаря комбинации паровой бойлер + кофейный бойлер на каждую группу + ТЭН в каждой группе
- Улучшенный двигатель с системой охлаждения
- Высокоточный PID-контроллер температуры нагревательных элементов
- Уменьшенный вес группы
- T.E.R.S.: запатентованная система рекуперации тепловой энергии путем нагрева поступающей воды от сбрасываемой для энергосбережения и

снижения воздействия на окружающую среду на 37% относительно аналогов

- Инновационная система экстракции HEES (High Extraction Efficiency System) для получения эспрессо с насыщенным вкусом и ароматом
- Технология PureBrew Coffee для приготовления фильтр-кофе, а также различных сортов чая:
- Pure Brew: 3-этапный метод экстракции путем пульсации давления воды:
- Pre-infusion: предзаваривание с равномерной пропиткой продукта низкочастотными импульсами
- Infusion: струя под высоким давлением для полного извлечения масел и аромата
- Post-Infusion: финальная обработка под низким давлением для минимизации проявления древесных нот и вязкости во вкусе
- 3 заводские настройки степени обжарки зерен кофе: светлая, средняя или темная
- Усовершенствованный холдер со съемной конической корзиной с двойной ультратонкой сеткой
- Технология подачи пара Progressive Steam by Wire:
- Стандартное среднее давление с возможностью регулировки
- 3 режима подачи пара:
- Продувка крана
- Средняя мощность для малых питчеров
- Полная мощность для больших питчеров
- Сочетание высоких температуры и давления для получения более сухой и упругой пенки
- Улучшенная конструкция парового сопла
- Безопасная конструкция кранов Cold Touch для минимизации нагрева наружной поверхности кранов и предотвращения ожогов при контакте
- Удобные рычажные рукоятки Push&Pull с электромагнитным клапаном
- Поддон с углублением для минимизации рассеивания пара
- Встроенные весы Gravitech и технология Gravimetric для программирования веса напитка
- Технология Autopurge: автоматическая промывка сеточек групп после приготовления напитка и извлечения холдера
- Независимое программирование типа напитка и температуры каждой группы
- Выбор варианта заваривания одним касанием
- Электронный датчик уровня и температуры воды в бойлере
- Электронный контроль помола
- Гидравлическая система группы:
- Встроенная волюметрическая помпа
- Манометр давления насоса и бойлера
- Автоматический индикатор уровня воды
- Предохранительный клапан
- Безвакуумный клапан
- Прессостат
- Внешняя регулировка давления помпы
- Индикация активных режимов и функций, текущих даты и времени, а также других параметров на основном дисплее
- Индикация персонального дисплея группы:
- Тип экстракции
- Температура экстракции
- Длительность экстракции в единицах времени и процентах
- Вес порции

- Алгоритм качества экстракции с цветной сигнальной полосой
- Самодиагностика с индикацией и архивацией кодов неисправностей
- Техническое меню с паролем для настройки и калибровки параметров
- Подогреватель чашек
- Экономайзер (смеситель) на кране горячей воды для подмеса холодной при необходимости
- Простое управление с помощью чувствительных сенсоров и удобного меню с текстовой и символьной навигацией
- Малая высота корпуса для оптимизации пространства и беспрепятственного общения бариста с клиентами
- Эргономичный стильный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
- Диапазон температуры окружающей среды: от 5 до 30 °C
- Параметры воды:
- Диапазон общей жесткости воды: от 50 до 60 млн-1
- Максимальное содержание хлоридов: 50 мг/л
- Диапазон pH: от 6 до 8
- Диапазон давления: от 2 до 5 бар
- Минимальный расход: 200 л/ч
- Заводская настройка давления пара: 2,1 бар
- Диапазон регулировки давления прессостата: от 1 до 14 бар
- Рекомендуемый уровень давления помпы: 9 бар
- Объем основного бойлера: 0,8 л
- Объем бойлеров групп: 2x0,7 л
- Объем: 0,260004 м³
- Угол вращения парового крана: 360°
- Высота групп: 100 мм

Основные характеристики

Разновидность кофемашины..... автоматическая
 Количество групп (рожковые кофемашины)..... 2
 Материал корпуса..... металл
 Напряжение220 В
 Мощность..... 6.9 кВт
 Ширина..... 806 мм
 Глубина..... 745 мм
 Высота..... 433 мм
 Вес (без упаковки)..... 90 кг
 Вес (с упаковкой)..... 110 кг
 Цвет нерж. сталь
 Страна производства Италия

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922)49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37
 Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Саранск (8342)22-96-24
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сургут (3462)77-98-35
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Тамбов (4752)50-40-97
 Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47