

Victoria Arduino

1905

Victoria Arduino

1905





THE SPECIALTY MACHINE

Performance, caratteristiche e design
ne fanno la macchina ideale per ogni
coffee shop specialty.

THE SPECIALTY MACHINE

*Performance, features and design
make this machine ideal for any
specialty coffee shop.*

2018-2020
WBC
OFFICIAL
ESPRESSO
MACHINE.



Agnieszka Rojewska, 2018 WBC Champion - Amsterdam



Dale Harris, 2017 WBC Champion - Seoul



Berg Wu, 2016 WBC Champion - Dublin



Sasa Sestic, 2015 WBC Champion - Seattle

Victoria Arduino è sempre pronta a nuove sfide, come quella del World Barista Championship che dal 2015 sceglie VA388 Black Eagle come macchina ufficiale della competizione. Seattle, Dublino, Seoul, Amsterdam. Una VA388 Black Eagle per ogni edizione del World Barista Championship che premia ogni anno il barista che offre in tazza una meravigliosa storia di caffè.

Victoria Arduino is always ready for new challenges, as the World Barista Championship, that has chosen VA388 Black Eagle as its official machine since 2015. Seattle, Dublin, Seoul, Amsterdam: a VA388 Black Eagle for every World Barista Championship, a competition that every year reward the barista who offers a unique experience in a cup of coffee.

T³ TECHNOLOGY

Il barista può impostare la temperatura di erogazione di ogni singolo gruppo, attraverso 3 diversi parametri (acqua, gruppo, vapore). La macchina fa il resto: sonde digitali di pressione e di temperatura inviano istantaneamente le informazioni alla centralina che con tre PID indipendenti gestisce attivamente ogni variabile.

Il risultato è una precisione senza eguali, indipendentemente dal ritmo di lavoro e dalle condizioni ambientali.

STABILITÀ DI TEMPERATURA.

T³ TECHNOLOGY

Baristas can set the delivery temperature of each group through three different temperature parameters: water infusion, steam and delivery group. The machine does the rest: digital pressure and temperature sensors instantaneously send information to the controller, which through three independent PIDs actively manages each variable.

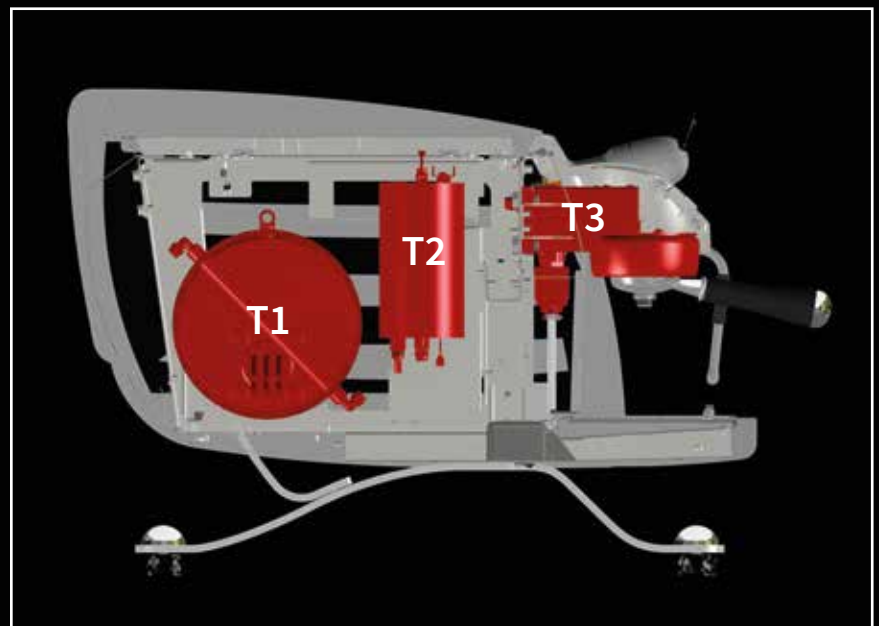
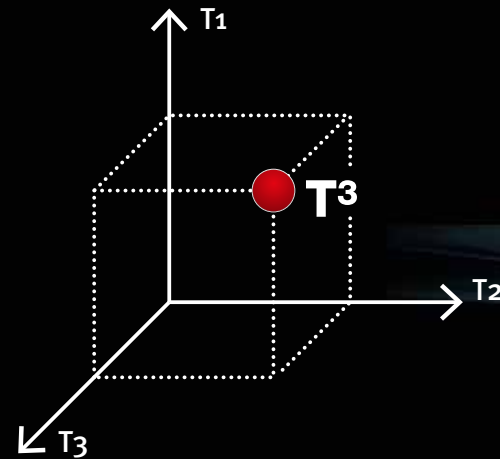
The result is maximum precision, control and accuracy regardless of the workload or environmental condition.

TEMPERATURE STABILITY.



TECHNOLOGY

2018-2020 WBC OFFICIAL ESPRESSO MACHINE

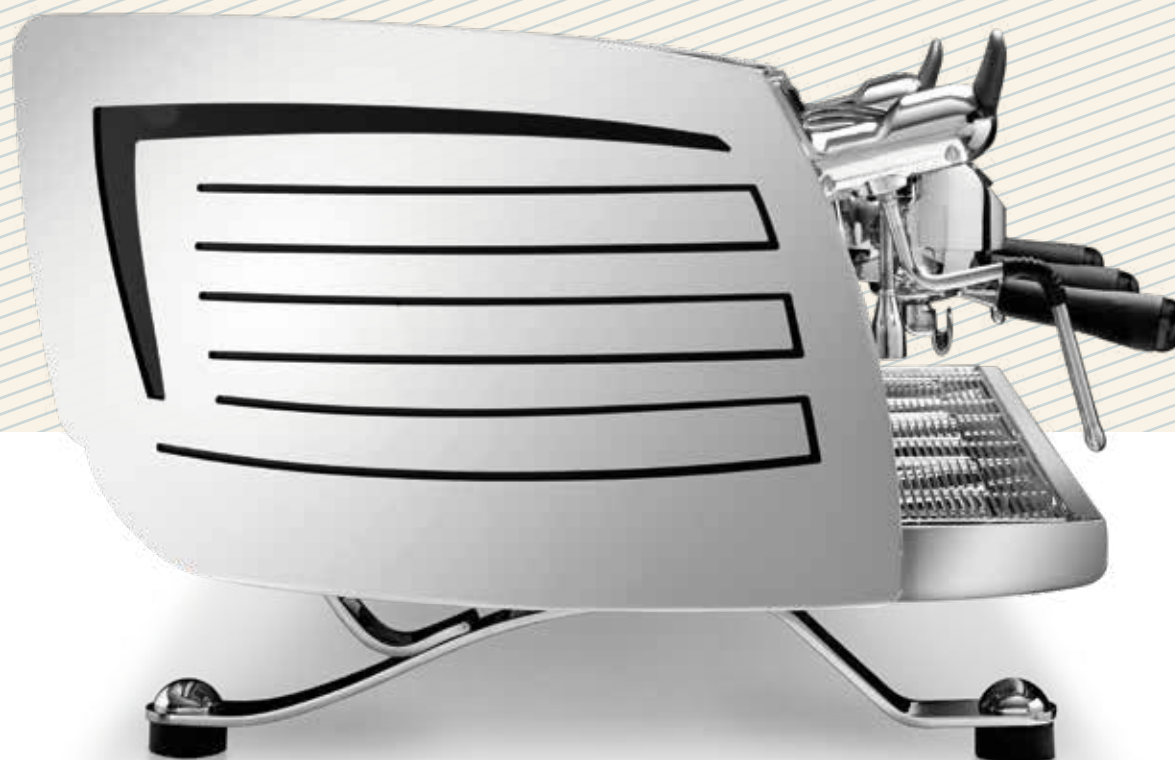




BARISTA PROFILE

Il nuovo profilo della macchina, basso, consente al barista di interagire più agevolmente con il cliente. Tutte le operazioni sono state semplificate, con solo tre tasti (corto, lungo, manuale) sistemati sopra il gruppo. Tutto è realizzato con materiali puri, incluso il rame, l'acciaio inox e alluminio per garantire massima efficienza delle temperature e resistenza meccanica.

“Ci siamo allontanati da un design lineare privilegiandone uno più morbido e con maggiori curve.”
James Hoffmann, 2007 World Barista Champion



BARISTA PROFILE

*Baristas can interact with the customers thanks to the machine's new low profile.
Operation has been simplified with just three buttons (short, long and manual) above the group head.
All the component materials are pure including copper, stainless steel and aluminium to ensure absolute temperature efficiency and mechanical durability.*

**"We wanted to move away from a masculine design and towards one with more curves and lines."
James Hoffmann, 2007 World Barista Champion**



DESIGN PURO

“I vari comandi, da quelli digitali a quelli manuali, sono stati studiati per avere la massima funzionalità e garantire il massimo comfort. La loro collocazione estetica è funzionale e al tempo stesso accattivante. Come ogni macchina Victoria Arduino, la VA388 è curata in ogni dettaglio: i quattro eleganti sostegni, le incisioni delle fiancate, il profilo neoclassico posteriore, il piatto di appoggio sottile, la leva di erogazione del vapore, i tasti asimmetrici.”

Carlo Viglino
VA388 Black Eagle designer

PURE DESIGN

“The various commands, from digital to manual, are designed for maximum functionality and ensure maximum comfort. Their aesthetic position is functional and at the same time attractive. Like every Victoria Arduino product, the VA388 is based on details: the four elegant supports, the grooves on the sides, the neoclassical rear profile, the thin backing plate, the steam lever and the asymmetric keys.”

Carlo Viglino
VA388 Black Eagle designers





CONTROLLO

Il display TFT, con menu gestito da rotary switch, permette al barista di avere il pieno controllo della macchina. L'operatore può impostare e monitorare il peso del liquido in tazza, tempo e temperatura di erogazione, temperatura gruppo, pressione caldaia, aggiunta pre-infusione, risparmio energetico.

Il display del gruppo consente di controllare il peso del liquido estratto e il tempo di erogazione. Le lance vapore "Cool Touch" sono isolate termicamente per garantire facilità di pulizia e sicurezza.

Le leve Push&Pull consentono al barista di lavorare in totale sicurezza.





EASY CONTROL

Baristas have full control of the machine thanks to a TFT display with rotary switch menu management. Baristas can set and monitor the weight of liquid in the cup, shot time, brewing temperature, group temperature, boiler pressure, additional pre-infusion and energy saving.

The group display means the barista can control the weight of extracted liquid and the shot time.

The “Cool Touch” steam lever is thermally insulated to be safe for the barista and easy to clean.

The Push&Pull lever system lets the barista work in total safety.



Victoria Arduino

1905

SOSTENIBILITÀ

VA388 Black Eagle è attenta al risparmio energetico in virtù dei suoi componenti interni, progettati e realizzati per contenere la dispersione di calore. I materiali utilizzati, tutti di alta qualità e rispettosi dell'ambiente, fanno della VA388 una macchina completamente riciclabile.

SUSTAINABILITY

VA388 Black Eagle pays attention to saving energy through its internal components, which are designed and built to restrict heat loss. The materials are all high quality and environmentally friendly, making the VA388 fully recyclable.







WHITE OR BLACK

Il bianco e il nero, gli opposti in equilibrio.
La creatività e il senso di novità del bianco si incontrano con la forza e la risolutezza del nero.

Il bianco e il nero sono i nuovi volti di una macchina per caffè espresso che si distingue per la sua solidità e la sua carica innovativa.

VA388 Black Eagle presenta il bianco e il nero per rendere la macchina sempre più rispondente alla personalità e allo stile dei coffee shop che l'hanno scelta.

*White and black, opposites in balance.
The creativity and new sense of white meet with the power and determination of black.*

White and black are the new faces of an espresso coffee machine that stands out for its solidity and its innovative aspects.

VA388 Black Eagle presents the white and the black to make the machine more appropriate to the coffee shop personality and style.



I nuovi volti della VA388 Black Eagle



The new faces of VA388 Black Eagle

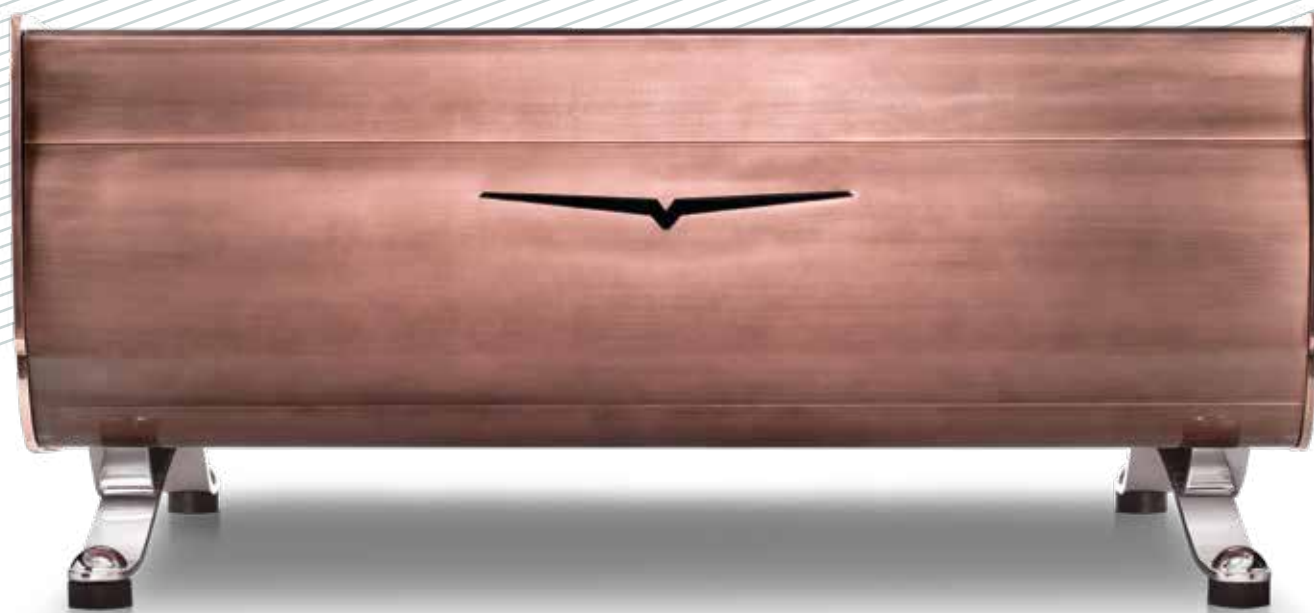


VERSIONI SPECIALI.

Lo stato d'animo del cliente è influenzato in parte dall'atmosfera che lo circonda. La vista, i suoni e gli odori fanno tutti parte dell'esperienza del coffee shop.

Questa è una delle ragioni per cui Victoria Arduino prende sul serio il design. L'espresso dovrebbe essere eccellente e la macchina sul bancone, sbalorditiva.

Rame / Copper



SPECIAL VERSIONS.

*The mood of the customer is influenced in part by the atmosphere around them.
The sights, sounds and smells all are a part of the coffee shop experience.*

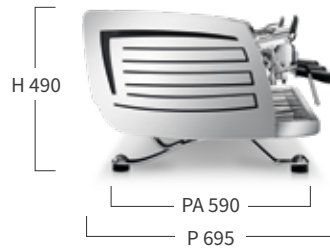
*That's one reason Victoria Arduino takes design so seriously.
The espresso should be excellent and the machine on the counter, stunning.*



Total Black



Text: Victoria Arduino Marketing Dept / **Design and Layout:** Memphiscom /
Photos: Mosconi Tolentino, Daylight Studio, WCE / **Translations:** Tim Wills / **Print:** ... /
Printed on Fedrigoni X-PER paper, FSC certified.



NUMERO GRUPPI / GROUP NUMBER		2 gruppi / 2 groups	3 gruppi / 3 groups
	Carrozzeria / Body	Acciaio inox supermirror / Supermirror stainless steel ● ○ ●	Acciaio inox supermirror / Supermirror stainless steel ● ○ ●
	Voltaggio / Voltage	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz
	Potenza / Power	7300 W	9100 W
Dimensioni <i>Dimensions</i>	Dimensioni L (mm-in) / Dimensions L (mm-in)	825 — 32 8/16"	1075 — 42 5/16"
	Dimensioni LA (mm-in) / Dimensions LA (mm-in)	730 — 28 12/16"	950 — 38 9/16"
	Dimensioni H (mm-in) / Dimensions H (mm-in)	490 — 19 5/16"	490 — 19 5/16"
	Dimensioni P (mm-in) / Dimensions P (mm-in)	695 — 27 6/16"	695 — 27 6/16"
	Dimensioni PA (mm-in) / Dimensions PA (mm-in)	590 — 23 4/16"	590 — 23 4/16"
	Peso netto (kg-lb) / Net weight (kg-lb)	90 kg / 198 lb	115 kg / 253 lb
	Peso lordo (kg-lb) / Gross weight (kg-lb)	110 kg / 242 lb	135 kg / 297 lb
Caldiaia vapore <i>Steam boiler</i>	Volume (l) / Capacity (l)	14 l	17 l
	Materiali / Materials	RAME coibentata termicamente Thermal insulated stainless COPPER	RAME coibentata termicamente Thermal insulated stainless COPPER
Caldiaia caffè <i>Coffee boiler</i>	Volume (l) / Capacity (l)	0,7 l	0,7 l
	Materiali / Materials	Acciaio inox coibentata termicamente Thermal insulated stainless steel	Acciaio inox coibentata termicamente Thermal insulated stainless steel
Idraulica <i>Hydraulics</i>	Valvola di sicurezza / Security valve	•	•
	Valvola antirisucchio / No-vacuum valve	•	•
	Pressostato / Pressostat	Digital	Digital
	Autolivello Electronico / Automatic water level	•	•
	Pompa volumetrica / Volumetric pump	•	•
	Regolazione della pressione della pompa External pump pressure adjustment	•	•
	Dosatura volumetrica / Volumetric dosage	•	•
	Manometro (bar pompa) / Gauge (bar pump)	•	•
Manometro caldaia / Gauge (boiler)	Electronic	Electronic	

NUMERO GRUPPI / <i>GROUP NUMBER</i>		2 gruppi / <i>2 groups</i>	3 gruppi / <i>3 groups</i>
Gruppo <i>Group</i>	Regolazione temperatura gruppo <i>Group temperature adjustment</i>	Electronic	Electronic
	High Efficiency Extraction System <i>High Efficiency Extraction System</i>	•	•
	N. stabilizzatori gruppo / <i>N. group stabilisers</i>	2	3
	Capacità stabilizz. gruppo <i>Group stabiliser capacity</i>	1	1
	Portafiltro teflonato / <i>Teflon filter holder</i>	•	•
	Portafiltro pelle + Teflon / <i>Filter holder leather + teflon</i>	•	•
	Padiglione teflonato / <i>Teflon pavillon</i>	•	•
	Becco easy clean / <i>Easy clean spout</i>	•	•
Vapore <i>Steam</i>	N. lance vapore / <i>N. steam wands</i>	2	2
	Acciaio inox / <i>Stainless steel</i>	•	•
	Lancia cool touch / <i>Cool touch wand</i>	•	•
Acqua calda <i>Hot water</i>	N. lance / <i>N. wand</i>	1	1
	Economizzatore acqua calda / <i>Hot water economiser</i>	•	•
	Dosatura acqua calda / <i>Hot water dosage</i>	•	•
Scaldatazze <i>Cup warmer</i>	Elettrico On-Off / <i>On-Off electric</i>	•	•
	Temp. programmabile / <i>Programmable temp.</i>	•	•
Elettronica <i>Electronic</i>	Display TFT / <i>TFT display</i>	•	•
	On/Off On/Off	•	•
	Conteggio totale/parziale <i>Partial/total counter</i>	•	•
	Autodiagnosi / <i>Check control</i>	•	•
	Lavaggio automatico / <i>Automatic cleaning program</i>	•	•
	Tempo erogazione / <i>Shot time</i>	•	•
	Temperatura/pressione caldaia vapore <i>Temperature/pressure steam boiler</i>	•	•
	Temperatura acqua caffè / <i>Brewing water temperature</i>	•	•
	Temperatura gruppo / <i>Group temperature</i>	•	•
	Temperatura latte (Autosteam) <i>Milk temperature (Autosteam)</i>	•	•
	Programmazione temperatura vapore <i>Steam temperature programming</i>	•	•
	Programmazione temperatura acqua caffè <i>Coffee temperature programming</i>	•	•
	Programmazione temperatura gruppo <i>Group temperature programming</i>	•	•
	Programma Manutenzione / <i>Maintenance program</i>	•	•



2018-2020 WBC OFFICIAL ESPRESSO MACHINE



Simonelli Group | Via E. Betti, 1 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
T +39 0733 9501 | F +39 0733 950242 | info@victoriaarduino.com
www.victoriaarduino.com