

*Victoria Arduino*

1905

# *Victoria Arduino*

1905



Máy pha espresso chính thức của cuộc thi WBC 2018-2020



## **MÁY PHA CÀ PHÊ SPECIALTY**

Hiệu suất, tính năng và thiết kế của máy chính là những lý do hoàn hảo phù hợp với tất cả các quán cafe specialty.

### ***THE SPECIALTY MACHINE***

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

## CÔNG NGHỆ GRAVIMETRIC

Công nghệ Gravimetric giúp Barista kiểm soát được quá trình pha chế cà phê trong điều kiện chính xác và đồng nhất.

Bên cạnh đó, Barista có thể thiết lập tỷ lệ bột cà phê và cà phê chiết xuất cho từng loại cà phê khác nhau.

## PHƯƠNG PHÁP TỐI ĐA VỀ SỰ ĐỒNG NHẤT





## GRAVIMETRIC TECHNOLOGY

*Gravimetric technology gives users a higher level of consistency and control over coffee brewing with maximum precision. Baristas can set the weight of ground coffee and liquid in the cup for each blend.*

GREAT CONSISTENCY



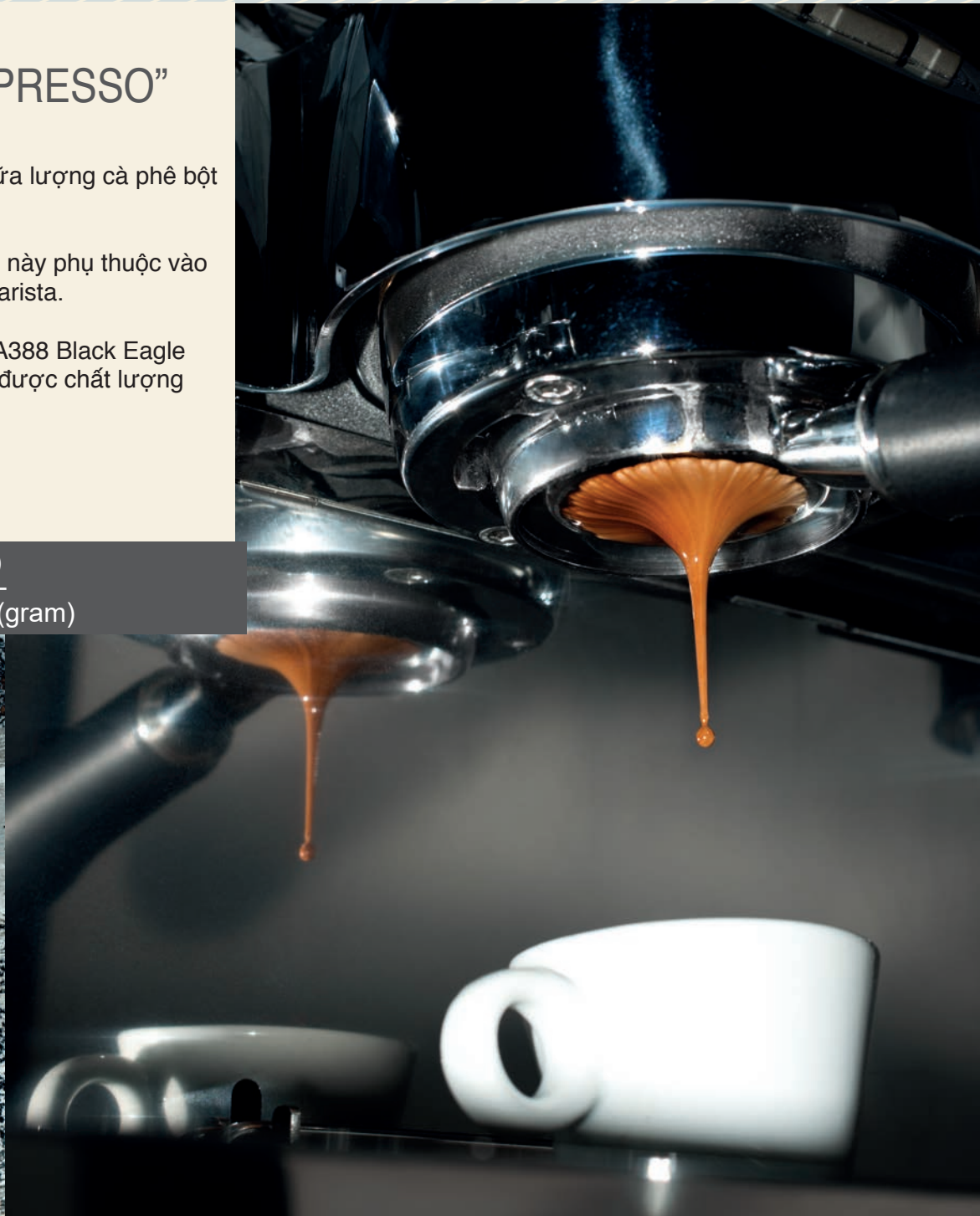
## “TỶ LỆ PHA CÀ PHÊ ESPRESSO”

Tỷ lệ pha espresso là mối tương quan giữa lượng cà phê bột với lượng cà phê được chiết xuất.

Không tồn tại một tỷ lệ lý tưởng nào, tỷ lệ này phụ thuộc vào từng loại cà phê và mục đích riêng của Barista.

Ngày nay công nghệ Gravimetric trong VA388 Black Eagle cho phép chiết xuất cà phê espresso đạt được chất lượng đồng nhất ở cùng 1 tỷ lệ pha.

$$\text{Tỷ lệ pha} = \frac{\text{Lượng cà phê bột (gram)}}{\text{Lượng cà phê chiết xuất (gram)}}$$





## THE ESPRESSO BREW RATIO

*The brew ratio is the relationship between the weight of ground coffee and the liquid in the cup.*

*There is no ideal brew ratio. It varies for each coffee and depends on the baristas goal. Today gravimetric technology in the VA388 Black Eagle means espresso can consistently be made with the same brew ratio.*

$$\text{Brew Ratio} = \frac{\text{grams of ground coffee}}{\text{grams of coffee in the cup}}$$

# PHƯƠNG PHÁP MỚI TỐI ĐA SỰ ĐỒNG NHẤT

1. Barista thiết lập lượng cà phê cần chiết xuất
2. Công nghệ Gravimetric VA388 định lượng cốc và lượng cà phê được chiết xuất.
3. Phần mềm quản lý toàn bộ quá trình pha cà phê với độ chính xác tuyệt đối.  
Barista có thể theo dõi thông qua các thông số được hiển thị trên màn hình của từng group.



## THE NEW FORMULA FOR CONSISTENCY

1. Baristas set the weight of coffee in the cup.
2. Gravimetric technology in the VA388 weighs the cup and the volume of extracted liquid.
3. Software manages the entire coffee brewing process with maximum precision and barista can see the principal parameters on the group head display.







“Đối với tôi, VA388 là máy pha cà phê lý tưởng để kiểm soát lượng cà phê chiết xuất.

Đảm bảo sự nhất quán và hương vị của từng tách cà phê trong mọi trường hợp.”

*James Hoffmann*

Quán quân WBC 2007





*“For me, the VA388 is the ideal machine to control the weight of liquid in the cup to get the right consistency of espresso and ensure maximum flavour in the cup.”*

*James Hoffmann*  
2007 WBC Champion

*Victoria Arduino*



1905

# CÔNG NGHỆ T<sup>3</sup>

Barista thiết lập nhiệt độ chiết xuất tại mỗi đầu group thông qua 3 thông số nhiệt độ khác nhau tại các vị trí: truyền nước, nồi hơi và đầu group chiết xuất.

Máy pha làm những nhiệm vụ còn lại:  
Thông qua 3 chip PID độc lập kiểm soát từng thông số: bộ phận áp suất kỹ thuật số và bộ phận biến nhiệt truyền thông tin cùng một lúc đến bộ điều khiển.

Công nghệ T<sup>3</sup> giúp Barista kiểm soát được tối đa các thông số mang lại kết quả cao tại bất cứ môi trường nào.

## ỔN ĐỊNH NHIỆT ĐỘ TUYỆT ĐỐI

## T<sup>3</sup> 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.*

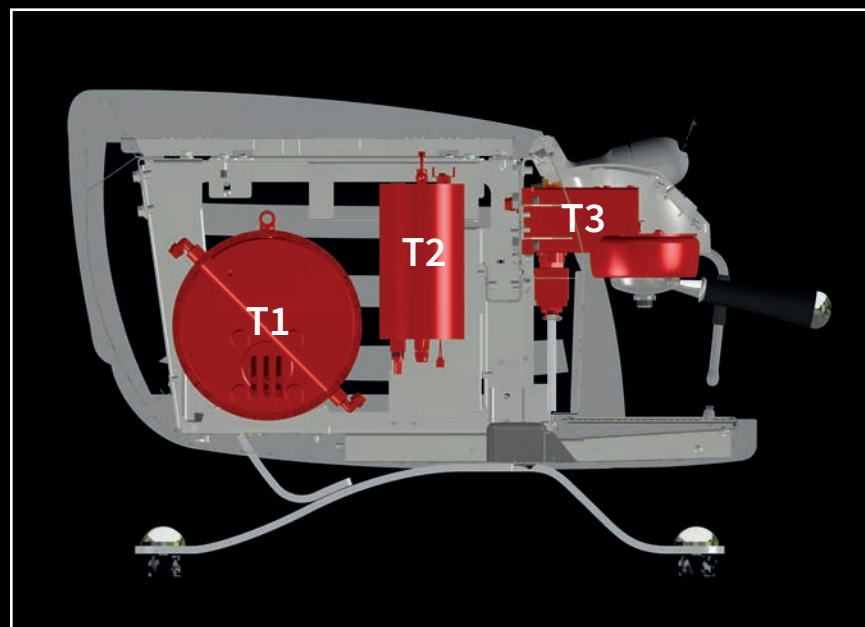
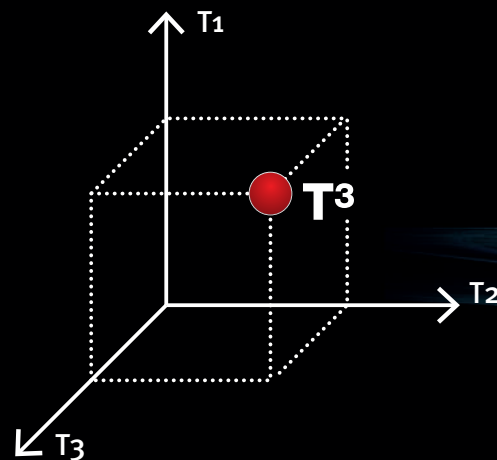
*The result is maximum precision, control and accuracy regardless of the workload or environmental condition.*

## TEMPERATURE STABILITY.



# TECHNOLOGY

2018-2020 WBC OFFICIAL ESPRESSO MACHINE





# BARISTA PROFILE

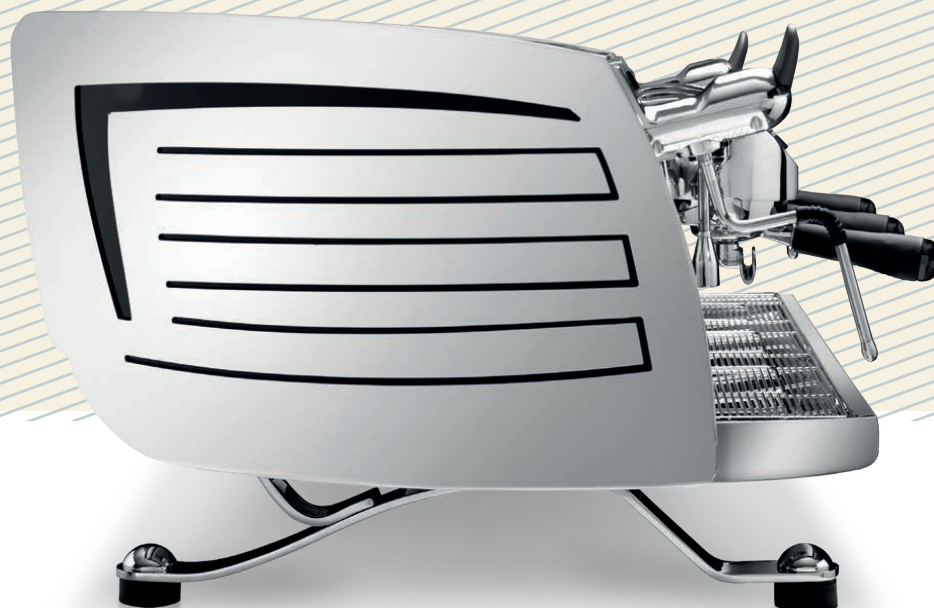
Barista có thể tương tác với khách hàng nhờ thiết kế group thấp.

Thao tác đã được đơn giản hóa chỉ với 3 nút (1 shot/ 2 shot/ thủ công) phía trên đầu group.

Tất cả các linh kiện được chế tác từ đồng, thép không gỉ và nhôm. Nhằm bảo đảm nhiệt độ pha chế cà phê đạt chuẩn và gia tăng tuổi thọ cho máy.

"Chúng tôi mong muốn đem lại vẻ ngoài khác biệt với những đường cong uyển chuyển và mềm mại, tuy nhiên, vẫn mang lại nét mạnh mẽ vốn có của Đại Bàng trong VA388."

James Hoffmann, Quán Quân WBC 2017



## 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*



## THIẾT KẾ NGUYÊN BẢN

“Với yêu cầu đa dạng từ kỹ thuật số đến thủ công VA388 được thiết kế để mang đến công suất cao nhất và sự thoải mái tối đa dành cho Barista.

Những điểm sáng tạo của thiết kế không chỉ từ những tính năng độc đáo mà còn tạo được sự thu hút.

Cũng như các dòng máy VA khác, VA388 với chi tiết mang dấu ấn riêng như: cánh đại bàng khắc họa dọc thân máy; 4 chân đế được thiết kế mạnh mẽ; cần gạt nước và các phím bất đối xứng.

*Carlo Viglino*

Nhà thiết kế VA388 Black Eagle

## 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*







## ĐIỀU KHIỂN DỄ DÀNG

Barista có “toàn quyền” điều khiển máy nhờ vào màn hình TFT với núm vặn điều khiển. Barista có thể thiết lập và giám sát trọng lượng và thời gian cà phê chiết xuất; nhiệt độ mỗi group; áp suất nồi hơi; bộ phận gia nhiệt cũng như việc tiết kiệm điện năng.

Màn hình đầu group giúp Barista kiểm soát trọng lượng cà phê chiết xuất và thời gian pha chế.

Cần đánh sữa “Cool Touch” được cách nhiệt để an toàn và dễ làm vệ sinh cho Barista.

Cần gạt kéo và đẩy thông minh đảm bảo an toàn tuyệt đối cho Barista khi pha chế.





## 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

## BỀN VỮNG

VA388 Black Eagle chú ý đến việc tiết kiệm năng lượng thông qua các bộ phận bên trong máy, thiết kế kỹ thuật với các tính năng chống thoát nhiệt. Các vật liệu đều có chất lượng cao và thân thiện với môi trường, điều đó có nghĩa tất cả linh kiện đều có thể được tái sử dụng.

## 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.*







BLACK OR WHITE

Trắng và đen, Đối lập nhưng cân bằng  
Sự kết hợp hài hòa và mới mẻ giữa trắng và đen  
mang đến diện mạo thu hút cho VA388.

VA388 Black Eagle với hai màu đối lập trắng - đen  
đễ dàng phù hợp với tất cả các phong cách  
quán cafe thời thượng hiện nay.

*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.*



## Diện mạo mới của VA388 Black Eagle



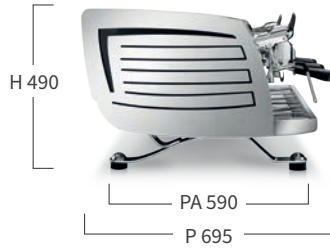




*The new faces of VA388 Black Eagle*



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



	GROUP NUMBER	GRAVIMETRIC		VOLUMETRIC	
		2 groups	3 groups	2 groups	3 groups
	<i>Body</i>	Supermirror stainless steel ● ○ ●	Supermirror stainless steel ● ○ ●	Supermirror stainless steel ● ○ ●	Supermirror stainless steel ● ○ ●
	<i>Voltage</i>	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz
	<i>Power</i>	7300 W	9100 W	7300 W	9100 W
<b>Dimensions</b>	<i>Dimensions L (mm-in)</i>	825 - 32 8/16"	1075 - 42 5/16"	825 - 32 8/16"	1075 - 42 5/16"
	<i>Dimensions LA (mm-in)</i>	730 - 28 12/16"	950 - 38 9/16"	730 - 28 12/16"	950 - 38 9/16"
	<i>Dimensions H (mm-in)</i>	490 - 19 5/16"	490 - 19 5/16"	490 - 19 5/16"	490 - 19 5/16"
	<i>Dimensions P (mm-in)</i>	695 - 27 6/16"	695 - 27 6/16"	695 - 27 6/16"	695 - 27 6/16"
	<i>Dimensions PA (mm-in)</i>	590 - 23 4/16"	590 - 23 4/16"	590 - 23 4/16"	590 - 23 4/16"
	<i>Net weight (kg-lb)</i>	90 kg / 198 lb	115 kg / 253 lb	85 kg / 187 lb	110 kg / 242 lb
	<i>Gross weight (kg-lb)</i>	110 kg / 242 lb	135 kg / 297 lb	105 kg / 231 lb	130 kg / 286 lb
<b>Steam boiler</b>	<i>Capacity (l)</i>	14 l	17 l	14 l	17 l
	<i>Materials</i>	Thermal insulated stainless COPPER	Thermal insulated stainless COPPER	Thermal insulated stainless COPPER	Thermal insulated stainless COPPER
<b>Coffee boiler</b>	<i>Capacity (l)</i>	0,7 l	0,7 l	0,7 l	0,7 l
	<i>Materials</i>	Thermal insulated stainless steel	Thermal insulated stainless steel	Thermal insulated stainless steel	Thermal insulated stainless steel
<b>Hydraulics</b>	<i>Security valve</i>	•	•	•	•
	<i>No-vacuum valve</i>	•	•	•	•
	<i>Pressostat</i>	Digital	Digital	Digital	Digital
	<i>Automatic water level</i>	•	•	•	•
	<i>Volumetric pump</i>	•	•	•	•
	<i>External pump pressure adjustment</i>	•	•	•	•
	<i>Volumetric dosage</i>	•	•	•	•
	<i>Gauge (bar pump)</i>	•	•	•	•
	<i>Gauge (boiler)</i>	Electronic	Electronic	Electronic	Electronic

GROUP NUMBER		GRAVIMETRIC		VOLUMETRIC	
		2 groups	3 groups	2 groups	3 groups
<b>Group</b>	<i>Group temperature adjustment</i>	Electronic	Electronic	Electronic	Electronic
	<i>High Efficiency Extraction System</i>	•	•	•	•
	<i>N. group stabilisers</i>	2	3	2	3
	<i>Group stabiliser capacity</i>	1	1	1	1
	<i>Teflon filter holder</i>	•	•	•	•
	<i>Filter holder leather + teflon</i>	•	•	•	•
	<i>Teflon pavillon</i>	•	•	•	•
	<i>Easy clean spout</i>	•	•	•	•
<b>Steam</b>	<i>N. steam wands</i>	2	2	2	2
	<i>Stainless steel</i>	•	•	•	•
	<i>Cool touch wand</i>	•	•	•	•
<b>Hot water</b>	<i>N. wand</i>	1	1	1	1
	<i>Hot water economiser</i>	•	•	•	•
	<i>Hot water dosage</i>	•	•	•	•
<b>Cup warmer</b>	<i>On-Off electric</i>	•	•	•	•
	<i>Programmable temp.</i>	•	•	•	•
<b>Electronic</b>	<i>TFT display</i>	•	•	•	•
	<i>On/ Off</i>	•	•	•	•
	<i>Partial/total counter</i>	•	•	•	•
	<i>Check control</i>	•	•	•	•
	<i>Automatic cleaning program</i>	•	•	•	•
	<i>Extracted coffee weight</i>	•	•	•	•
	<i>Shot time</i>	•	•	•	•
	<i>Temperature/pressure steam boiler</i>	•	•	•	•
	<i>Brewing water temperature</i>	•	•	•	•
	<i>Group temperature</i>	•	•	•	•
	<i>Milk temperature (Autosteam)</i>				
	<i>Steam temperature programming</i>	•	•	•	•
	<i>Coffee temperature programming</i>	•	•	•	•
	<i>Group temperature programming</i>	•	•	•	•
	<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](mailto:info@victoriaarduino.com)  
[www.victoriaarduino.com](http://www.victoriaarduino.com)