



Victoria Arduino



VA358 WHITE EAGLE

QUALITY

CONSISTENCY

RELIABILITY

EFFICIENCY

Una nuova aquila è pronta a spiegare le sue ali per atterrare in tutti i coffee shop che fanno della qualità e della consistenza la loro missione. Si chiama VA358 White Eagle ed è una nuova macchina Victoria Arduino dedicata allo specialty coffee.

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



Una tecnologia che assicura la preparazione di un espresso di qualità e consistente, perché garantisce un controllo totale dell'accuratezza termica dell'acqua in erogazione e quindi la stabilità di temperatura. La tecnologia T³, grazie anche a un sistema elettronico, composto di sonde per misurare temperature e pressione e di PID, che gestisce ogni variabile, permette al barista di avere un controllo tridimensionale della temperatura dell'acqua e quindi di offrire caffè e cappuccini di altissima qualità e soprattutto consistenti.



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

Riduce la possibilità di errore umano al fine di offrire una crema di latte sempre più consistente. La tecnologia Easycream, infatti, permette al barista di superare la sfida della consistenza attraverso un sistema automatico di montaggio del latte che richiama proprio i gesti del bravo barista. L'esperienza dei migliori è stata trasformata in tecnologia per garantire ai coffee shop tazze sempre più consistenti.



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.



LANCIA VAPORE COOL TOUCH

Maggiore facilità di pulizia e maggiore sicurezza per il barista.

La nuova lancia cool touch installata in VA358 White Eagle è sempre fredda, anche quando eroga vapore. Essa elimina qualsiasi rischio di scottatura per il barista, riducendo le possibilità di incrostazioni del latte e velocizzando le operazioni di pulizia.



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