

Коммерческое предложение от 30.06.2026

Кофемашина Victoria Arduino MAVERICK GRAVIMETRIC VOLUMETRIC T3 GR2 220V matte black color

Цена с НДС: 1 869 240 руб.

Артикул: **703902**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип кофе	молотый
Разновидность кофемашины	автоматическая
Объем бойлера, л	8
Количество групп	2
Капучинатор	Да
Подключение к водопроводу	Да
Цвет	черный, хром
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.9
Ширина, мм	806
Глубина, мм	682
Высота, мм	426
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	110

Традиционная автоматическая кофемашина [Victoria Arduino MAVERICK GRAVIMETRIC VOLUMETRIC T3 GR2](#) используется на предприятиях общественного питания, в офисах и частных домах для приготовления кофе эспрессо и кофейных напитков. Модель оснащена инновационной системой экстракции HEES (High Extraction Efficiency System) и 3 заводскими настройками степени обжарки зерен кофе: светлая, средняя или темная. Материал боковых панелей - высококачественная нержавеющая сталь и алюминий.

Технические характеристики:

- Диапазон температуры окружающей среды: от 5 до 30 °C
- Диапазон общей жесткости воды: от 50 до 60 мг-л
- 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: 8 л
- Объем бойлеров групп: 2x0,7 л
- Объем: 0,260004 м³
- Угол вращения парового крана: 360°
- Высота групп: 100 мм
- 2 поворотных крана подачи пара
- Кран подачи горячей воды
- Основная панель управления с 3 функциональными клавишами, многофункциональным жидкокристаллическим сенсорным дисплеем (touchscreen)
- Индикация активных режимов и функций, текущих даты и времени, а также других параметров на основном дисплее.

- Каждая группа оснащена персональными панелями управления с 3 функциональными клавишами и жидкокристаллическими дисплеями.

- Индикация персонального дисплея группы:
 - Тип экстракции
 - Температура экстракции
 - Длительность экстракции в единицах времени и процентах
 - Вес порции
 - Алгоритм качества экстракции с цветной сигнальной полосой
 - Технологией PureBrew Coffee для приготовления фильтр-кофе, а также различных сортов чая
- Усовершенствованный холдер со съемной конической корзиной с двойной ультратонкой сеткой и 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
- Встроенные весы Gravitech и технология Gravimetric для программирования веса напитка
- Технология Autorurge: 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
- 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
- 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
- Гидравлическая система группы
- Встроенная волюметрическая помпа
- Манометр давления насоса и бойлера
- Автоматический индикатор уровня воды
- Предохранительный клапан
- Безвакуумный клапан
- Прессостат
- Внешняя регулировка давления помпы
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.