COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Кофемашина Victoria Arduino MAVERICK GRAVIMETRIC VOLUMETRIC T3 GR3 380V blue stone

Цена с НДС: 2 260 437 руб.

Артикул: **532495**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип кофе	молотый
Разновидность кофемашины	автоматическая
Объем бойлера, л	10.7от 8 до 10.7
Количество групп	3
Капучинатор	Да
Подключение к водопроводу	Да
Цвет	синий
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.7
Ширина, мм	1056
Глубина, мм	682
Высота, мм	426
Вес (без упаковки), кг	115
Вес (с упаковкой), кг	135

Автоматическая кофемашина Victoria Arduino MAVERICK GRAVIMETRIC VOLUMETRIC T3 GR3 используется на предприятиях общественного питания, в офисах и частных домах для приготовления кофе эспрессо и кофейных напитков. Модель оснащена управлением Touch Screen, 3 кофейными группами, 2 поворотными кранами подачи пара, краном подачи горячей воды и 3 функциональными клавишами. Материал фронтальной и задней панели корпуса, направляющих по внешнему периметру верхней панели, бойлера, кранов, холдера - высококачественная нержавеющая сталь, материал боковых панелей корпуса - алюминий.

Технические 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: 8 л
- Объем бойлеров групп: 3x0,7 л
- Объем: 0,34065 м^3
- Угол вращения парового крана: 360°
- Высота групп: 100 мм
- 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 экружающую среду на 37% относительно аналогов
- Инновационная система экстракции HEES (High Extraction Efficiency System) для получения эспрессо с насыщенными 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
- Цвет: "голубой камень" с логотипом нержавеющей стали на задней панели

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.