

## Коммерческое предложение от 03.05.2026

### Кофемашинa 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	от 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 кофемашинa [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 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: 3x0,7 л
- Объем: 0,34065 м<sup>3</sup>
- 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 окружающую 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 съёмной 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 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
- 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.