

VA388 Black Eagle

Tradition und Innovation

Wenn Tradition und Erfahrung sich mit atemberaubender Innovation verbinden, ist das Ergebnis Hochtechnologie und hohe Zuverlässigkeit. Das Ergebnis ist die VA388 BLACK EAGLE, die Espressomaschine für Kaffeespezialitätengeschäfte. VA388 BLACK EAGLE kombiniert hochwertige Materialien und die Genauigkeit der Handwerkskunst mit den innovativsten Technologien, so öffnen sich die Grenzen für die Welt des Kaffees.



	VA388 Black Eagle	
	Volumetrisch	
Technische Daten	2 Gruppen	3 Gruppen
Aufbau		
Maße Breite x Höhe x Tiefe	825 x 490 x 685 mm	1075 x 490 x 685 mm
Gewicht netto	90 kg	115 kg
Material Gehäuse	Edelstahl/ ABS	Edelstahl/ ABS
LED Profibleuchtung	•	•
Elektrische Eigenschaften		
Netzspannung	380 V	380 V
Leistung bei maximaler Energie	7300 W	9100 W
Boiler		
Boilerkapazität Dampf	14 L	17 L
Boilerkapazität Kaffee	0,7 L	0,7 L
Sicherheitsventil	•	•
Rückschlagventil	•	•
Pressostat	Digital	Digital
Automatische Befüllung	•	•
Material	Kupfer für Dampf und Edelstahl für Kaffee	Kupfer für Dampf und Edelstahl für Kaffee
Hydraulik		
Volumetrische Pumpe	•	•
Externe Einstellung Pumpendruck	•	•
Volumetrische Dosierung	•	•
Manometer (Pumpe)	•	•
Manometer (Boiler)	Elektronisch	Elektronisch
Wasserstandanzeige	•	•
Brühgruppen		
Gravimetrische Technologie	optional	optional
Temperatureinstellung	Elektronisch	Elektronisch
Soft Infusion System SIS	•	•
Elektronische Brühkopfheizung	2	3
Kapazität Stabilisatorengruppe	1	1
Siebträger mit Teflon Beschichtung	•	•
Siebträger mit Ledergriff	•	•
Easy clean Ablauf	•	•

Für fehlerhafte Angaben wird keine Gewähr übernommen. Technische Änderungen vorbehalten.

VA388 Black Eagle



Barista-Profil

Die Bauhöhe der Maschine (Low-Profile, 490 mm) ist so niedrig, dass die Kunden mit dem Barista Blickkontakt haben können. (Vgl. Aurelia/ Appia: 565 mm hoch)

Technische Daten	2 Gruppen	3 Gruppen
Dampf		
Cool Touch Dampfzange	•	•
Anzahl Dampfrohre	2	2
Rostfreier Edelstahl	•	•
Ventil Dampfstopp	•	•
Heißwasser		
Anzahl Wasserausgabe	1	1
Heißwasser Bypass	•	•
Heißwasserdosierung	•	•
Tassenwärmer		
Elektronisch	•	•
Einstellbare Temperatur	•	•
Elektronik		
Display TFT	•	•
Elektronik An/ Aus Funktion	•	•
Zähler	•	•
Selbsttest Funktion	•	•
Auto. Reinigungsprogramm	•	•
Anzeige Ausgabezeit	•	•
Temperatur/Druck Boiler	•	•
Temperatur Brühwasser	•	•
Temperatur Milch (Autosteam)	optional	optional
Programm Kaffeetemperatur	•	•
Programm Brühgruppentemperatur	•	•
Hauptprogramm	•	•
Anschlüsse		
Maximale Distanz zum Wasseranschluss	1000 mm	1000 mm
Anschluss Festwasser	3/8	3/8
Maximale Distanz zur Stromanschluss	1000 mm	1000

Für fehlerhafte Angaben wird keine Gewähr übernommen. Technische Änderungen vorbehalten.

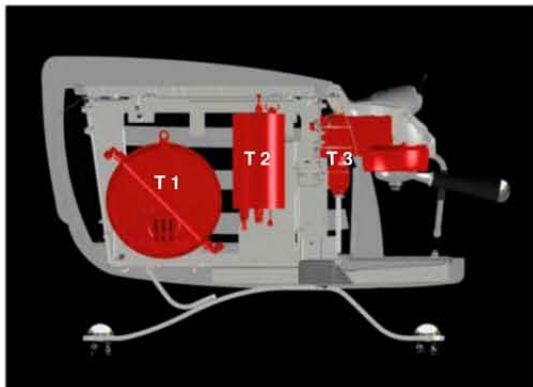
VA388 Black Eagle

Die Technologie

In der VA 388 BLACK EAGLE werden zum ersten Mal in einer Espresso-Kaffeemaschine die beiden Technologien "Gravimetrik" (optional) und "T3" eingesetzt. Die Kombination dieser beiden Technologien stellt sicher, dass der Barista immer einen gleichbleibend hervorragenden Espresso anbieten sowie die Aromen und Geschmacksprofile eines jeden Kaffees betonen



Der Barista kann das Gewicht des Kaffees für jede Tasse festlegen. Die gravimetrische Technologie in der VA388 BLACK EAGLE wiegt das Gewicht der extrahierten Flüssigkeit



Innovative Multi Boiler Technologie für optimale Temperaturstabilität durch dreidimensionale Temperaturkontrolle an jeder Brühgruppe. T steht für Temperatur.

T1= Dampfboiler

T2= Kaffeeboiler

T3= Brühkopfheizung

Einfache Steuerung und Bedienung

Der "Cool Touch" Dampfhebel ist zum Schutz des Baristas thermisch isoliert und leicht zu reinigen. Das Push & Pull Hebelsystem für Milchzubereitung ermöglicht ein einfaches und sicheres Arbeiten.



Baristas haben die volle Kontrolle der Maschine dank der Menüführung über das TFT Display. Sie können das Gewicht der extrahierten Flüssigkeit, die Ausgabezeit, die Brühgruppen-temperatur, sowie den Bolierdruck einstellen und überwachen.

Für fehlerhafte Angaben wird keine Gewähr übernommen. Technische Änderungen vorbehalten.

VA388 Black Eagle

Mythos One

Die beste professionelle Kaffeemühle für Top Baristas in aller Welt dank ihrer Clima Pro Technology



Optional in Verbindung mit der Mühle Mythos One



Konstante Mahltemperatur durch wahlweise elektronisch gesteuerte Heizung und Kühlung

- ✓ Vorheizung
- ✓ Kamin Effekt (warme Luft wird nach oben abgeleitet)
- ✓ Heat Sink (nur Luft um Mahlscheibe wird beheizt und nicht die Mahlscheibe selbst)



2015-2017 WBC official espresso machine



Crema Ausgabe 02/2015



Für fehlerhafte Angaben wird keine Gewähr übernommen. Technische Änderungen vorbehalten.