- model: 2 páky, T3

Pákový kávovar Victoria Arduino Black Eagle - model: 2 páky, T3



Výrobce	Victoria Arduino
Připojení	400V
Vyrobeno	Itálie

Popis variant:

Naše cena bez DPH : 350.000 Kč
Naše cena s DPH : 423.500 Kč
Dostupnost: 1-2 týdny
Katalogové číslo: MVA388AVT302
Model:: 2 páky, T3

Pákový kávovar Victoria Arduino Black Eagle je zaměřen na práci profesionálních baristů. Technologie T3 nebyla vyvinuta náhodou. Vychází z reálných potřeb zákazníků a pomáhá baristům připravit pro své hosty různé výběrové kávy a jejich směsi a překvapit je tak širokou paletou chutí a vůní.

Pákový kávovar Black Eagle komunikuje s baristou, a sdílí s ním veškeré informace v reálném čase pomocí TFT multifunkčního displeje, aby byl schopný zákazníkovi nabídnout to nejlepší espresso. Displej pro každou hlavu zobrazuje teplotu páry a kávy, zbývající dobu přípravy a množství kávy v šálku.



Technické parametry kávovaru Black Eagle:

Model 2 pákový

- Kapacita bojleru: 14,0 l
- Napětí: 400 V
- Příkon: 7600 W
- Rozměry (Š x H x V): 825 x 695 x 490 mm
- Hmotnost: 78 kg

Model 3 pákový

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Kapacita bojleru: 17,0 l
- Napětí: 400 V
- Příkon: 9500 W
- Rozměry (Š x H x V): 1075 x 695 x 490 mm
- Hmotnost: 110 kg

Ostatní vlastnosti kávovaru Black Eagle:

Kávovar lze zakoupit ve verzi "T3" a ve verzi s označením "Gravitech", které se liší způsobem přípravy a dávkování kávy.

- kávovar je dostupný v nerezovém provedení, bílé a černé barvě
- technologie T3 kontroly teploty vody
- nezávislé programování teploty pro každou hlavu kávovaru
- TFT multifunkční ovládací displej
- LCD displej pro každou hlavu kávovaru zobrazuje:
  - dobu extrakce (verze "T3")
  - dobu extrakce a množství kávy v šálku (verze "Gravitech")
- integrovaný počítač
- SIS Brewing System
- nastavitelné dávkování vody (verze "T3")
- nastavitelné dávkování vody pro přípravu kávy a váhy pro indikaci množství tekutiny v šálku (verze "Gravitech")
- 2x Cool Touch nerezová parní tryska s ovládáním Push & Pull
- 1x tryska s horkou vodou a ekonomizérem
- programovatelné elektrické ohřívání šálků
- kožená rukojeť pák a Nano-tech povrchová úprava držáku filtru



Technologie T3 zajišťuje dokonale flexibilní chod, přičemž ke každé hlavě kávovaru je přiřazena tříbodová kontrola teploty vody. Společně s možností nastavování daných parametrů na displeji v reálném čase, je výsledkem dokonalá

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

kontrola teploty vody během celého procesu extrakce kávy.

Technologie T3 nabízí:

- kontrolu teploty vody v hlavním bojleru
- samostatný bojler pro každou hlavu kávovaru
- nezávisle a přesně nastavitelnou teplotu hlavy kávovaru podle potřeb baristy

Další fotografie:









Victoria Arduino

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz