
BLACK
VA 388
EAGLE
Victoria Arduino



BLACK EAGLE VA388

THE SPECIALTY MACHINE

Performance, caratteristiche e design ne fanno la macchina ideale per ogni coffee shop specialty.

THE SPECIALTY MACHINE

Performance, features and design make this machine ideal for any specialty coffee shop.

LA TECNOLOGIA GRAVIMETRICA.

La tecnologia gravimetrica consente all'operatore di ottenere con la massima precisione la giusta consistenza dell'espresso e di avere un costante controllo dell'intera fase di estrazione del caffè.
Il barista può impostare il peso del caffè liquido da erogare per ogni diversa miscela da utilizzare.

MASSIMA CONSISTENZA.



GRAVIMETRIC TECHNOLOGY.

Gravimetric technology gives users a higher level of consistency and control over coffee brewing with maximum precision. Baristas can set the weight of ground coffee and liquid in the cup for each blend.

GREAT CONSISTENCY.

IL BREW RATIO DELL'ESPRESSO.

Il brew ratio esprime il rapporto tra il peso in grammi del caffè macinato e il liquido in tazza.

Non esiste un brew ratio ideale. Esso varia per ogni caffè utilizzato e in base all'obiettivo del barista.

Oggi la tecnologia gravimetrica della VA388 Black Eagle permette di realizzare espressi con un brew ratio costante.

$$\text{Brew Ratio} = \frac{\text{grammi di caffè macinato}}{\text{grammi di caffè in tazza}}$$







THE ESPRESSO BREW RATIO.

The brew ratio is the relationship between the weight of ground coffee and the liquid in the cup.

There is no ideal brew ratio. It varies for each coffee and depends on the baristas goal. Today gravimetric technology in the VA388 Black Eagle means espresso can consistently be made with the same brew ratio.

$$\text{Brew Ratio} = \frac{\text{grams of ground coffee}}{\text{grams of coffee in the cup}}$$

LA NUOVA FORMULA DELLA CONSISTENZA

1. Barista imposta il peso del caffè in tazza.
2. La tecnologia gravimetrica della VA388 pesa la tazzina e il volume di caffè estratto.
3. Il software della macchina gestisce con la massima precisione l'intera estrazione del caffè e visualizza sul display del gruppo i parametri principali.





THE NEW FORMULA FOR CONSISTENCY

1. *Baristas set the weight of coffee in the cup.*
2. *Gravimetric technology in the VA388 weighs the cup and the volume of extracted liquid.*
3. *Software manages the entire coffee brewing process with maximum precision and barista can see the principal parameters on the group head display.*



BLACK EAGLE VA388



"Per me, la VA388 è la macchina ideale per avere il controllo della massa liquida nella tazzina, ottenere la giusta consistenza dell'espresso e garantire la massima esaltazione dell'aroma in tazza."

James Hoffmann
2007 WBC Champion

BLACK VA388 EAGLE

"For me, the VA388 is the ideal machine to control the weight of liquid in the cup to get the right consistency of espresso and ensure maximum flavour in the cup."

James Hoffmann
2007 WBC Champion

Victoria Arduino

T³ TECHNOLOGY

Il barista può impostare la temperatura di erogazione di ogni singolo gruppo, attraverso 3 diversi parametri (acqua, gruppo, vapore).
La macchina fa il resto: sonde digitali di pressione e di temperatura inviano istantaneamente le informazioni alla centralina che con tre PID indipendenti gestisce attivamente ogni variabile.

Il risultato è una precisione senza eguali, indipendentemente dal ritmo di lavoro e dalle condizioni ambientali.

TEMPERATURE STABILITY.

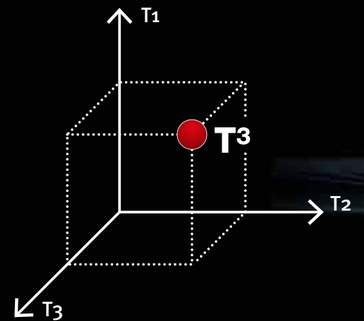
T³ TECHNOLOGY

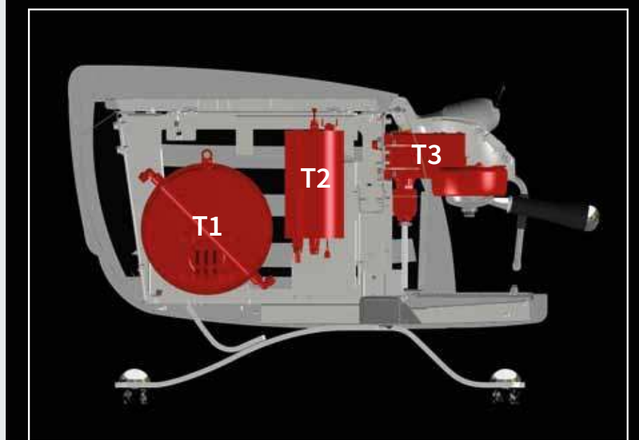
Baristas can set the delivery temperature of each group through three different temperature parameters: water infusion, steam and delivery group.
The machine does the rest: digital pressure and temperature sensors instantaneously send information to the controller, which through three independent PIDs actively manages each variable.

The result is maximum precision, control and accuracy regardless of the workload or environmental condition.

TEMPERATURE STABILITY.

T3 TECHNOLOGY



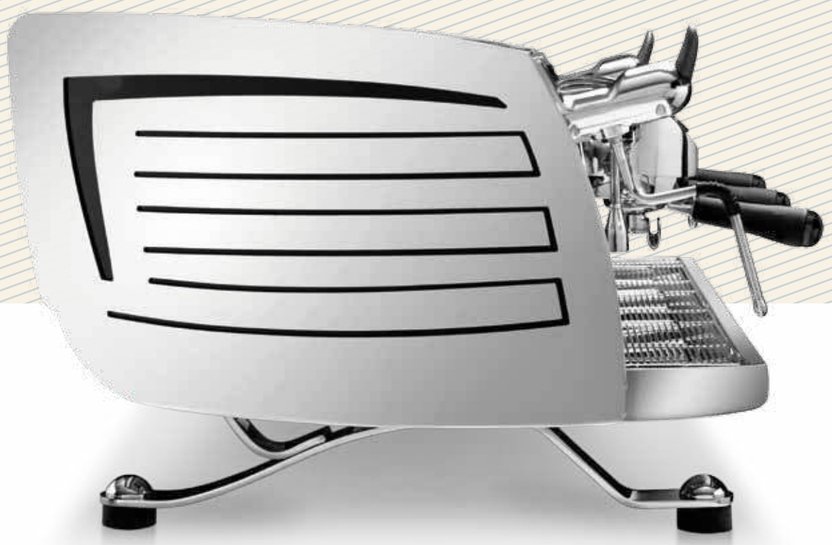


BLACK EAGLE VA388

BARISTA PROFILE

Il nuovo profilo della macchina, basso, consente al barista di interagire più agevolmente con il cliente. Tutte le operazioni sono state semplificate, con solo tre tasti (corto, lungo, manuale) sistemati sopra il gruppo. Tutto è realizzato con materiali puri, incluso il rame, l'acciaio inox e alluminio per garantire massima efficienza delle temperature e resistenza meccanica.

"Ci siamo allontanati da un design lineare privilegiandone uno più morbido e con maggiori curve."
James Hoffmann, 2007 World Barista Champion



BARISTA PROFILE

Baristas can interact with the customers thanks to the machine's new low profile.
Operation has been simplified with just three buttons (short, long and manual) above the group head.
All the component materials are pure including copper, stainless steel and aluminium to ensure absolute temperature efficiency and mechanical durability.

"We wanted to move away from a masculine design and towards one with more curves and lines."
James Hoffmann, 2007 World Barista Champion



DESIGN PURO

"I vari comandi, da quelli digitali a quelli manuali, sono stati studiati per avere la massima funzionalità e garantire il massimo comfort. La loro collocazione estetica è funzionale e al tempo stesso accattivante. Come ogni macchina Victoria Arduino, la VA388 è curata in ogni dettaglio: i quattro eleganti sostegni, le incisioni delle fiancate, il profilo neoclassico posteriore, il piatto di appoggio sottile, la leva di erogazione del vapore, i tasti asimmetrici."

Carlo Viglino
VA388 Black eagle designer

PURE DESIGN

"The various commands, from digital to manual, are designed for maximum functionality and ensure maximum comfort. Their aesthetic position is functional and at the same time attractive. Like every Victoria Arduino product, the VA388 is based on details: the four elegant supports, the grooves on the sides, the neoclassical rear profile, the thin backing plate, the steam lever and the asymmetric keys."

Carlo Viglino
VA388 Black Eagle designers





CONTROLLO

Il display TFT, con menu gestito da rotary switch, permetta al barista di avere il pieno controllo della macchina. L'operatore può impostare e monitorare il peso del liquido in tazza, tempo e temperatura di erogazione, temperatura gruppo, pressione caldaia, aggiunta pre-infusione,risparmio energetico.
Il display del gruppo consente di controllare il peso del liquido estratto e il tempo di erogazione.
Le lance vapore "Cool Touch" sono isolate termicamente per garantire facilità di pulizia e sicurezza.
Le leve Push&Pull consentono al barista di lavorare in totale sicurezza.







EASY CONTROL

Baristas have full control of the machine thanks to a TFT display with rotary switch menu management. Baristas can set and monitor the weight of liquid in the cup, shot time, brewing temperature, group temperature, boiler pressure, additional pre-infusion and energy saving.
The group display means the barista can control the weight of extracted liquid and the shot time.
The "Cool Touch" steam lever is thermally insulated to be safe for the barista and easy to clean.
The Push&Pull lever system lets the barista work in total safety.

BLACK EAGLE VA388

Victoria Arduino

SOSTENIBILITÀ

VA388 Black Eagle è attenta al risparmio energetico in virtù dei suoi componenti interni, progettati e realizzati per contenere la dispersione di calore.
I materiali utilizzati, tutti di alta qualità e rispettosi dell'ambiente, fanno della VA388 una macchina completamente riciclabile.

SUSTAINABILITY

VA388 Black Eagle pays attention to saving energy through its internal components, which are designed and built to restrict heat loss.
The materials are all high quality and environmentally friendly, making the VA388 fully recyclable.



Text: Victoria Arduino Marketing Dept / **Design and Layout:** Memphiscom /
Photos: Mosconi Tolentino, Daylight Studio / **Translations:** Tim Wills / **Print:** Biemmegraf /
Printed on Fedrigoni X-PER paper, FSC certified.

BLACK EAGLE VA 388



NUMERO GRUPPI / *GROUP NUMBER*		GRAVIMETRICA / *GRAVIMETRIC*		VOLUMETRICA / *VOLUMETRIC*	
		2 gruppi / *groups*	**3 gruppi / *groups***	**2 gruppi / *groups***	**3 gruppi / *groups***
	Carrozzeria / *Body*	Acciaio inox supermirror *Supermirror stainless steel*	Acciaio inox supermirror *Supermirror stainless steel*	Acciaio inox supermirror *Supermirror stainless steel*	Acciaio inox supermirror *Supermirror stainless steel*
	Voltaggio / *Voltage*	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz	208-240 V 50-60 Hz 380 TRIF 50 Hz
	Potenza / *Power*	7300 W	9100 W	7300 W	9100 W
Dimensioni ***Dimensions***	Dimensioni L (mm-in) / *Dimensions L (mm-in)*	825 - 32 8/16”	1075 - 42 5/16”	825 - 32 8/16”	1075 - 42 5/16”
	Dimensioni LA (mm-in) / *Dimensions LA (mm-in)*	730 - 28 12/16”	980 - 38 9/16”	730 - 28 12/16”	980 - 38 9/16”
	Dimensioni H (mm-in) / *Dimensions H (mm-in)*	490 - 19 5/16”	490 - 19 5/16”	490 - 19 5/16”	490 - 19 5/16”
	Dimensioni P (mm-in) / *Dimensions P (mm-in)*	685 - 27 6/16”	685 - 27 6/16”	695 - 27 6/16”	695 - 27 6/16”
	Dimensioni PA (mm-in) / *Dimensions PA (mm-in)*	590 - 23 4/16”	590 - 23 4/16”	590 - 23 4/16”	590 - 23 4/16”
	Peso netto (kg-lb) / *Net weight (kg-lb)*	90 kg / 198 lb	115 kg / 253 lb	85 kg / 187 lb	110 kg / 242 lb
	Peso lordo (kg-lb) / *Gross weight (kg-lb)*	110 kg / 242 lb	135 kg / 297 lb	105 kg / 231 lb	130 kg / 286 lb
Caldaia vapore ***Steam boiler***	Volume (l) / *Capacity (l)*	11,4 l	17,3 l	11,4 l	17,3 l
	Materiali / *Materials*	RAME coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless COPPER*	RAME coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless COPPER*	RAME coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless COPPER*	RAME coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless COPPER*
Caldaia caffè ***Coffee boiler***	Volume (l) / *Capacity (l)*	0,7 l	0,7 l	0,7 l	0,7 l
	Materiali / *Materials*	Acciaio inox coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless steel*	Acciaio inox coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless steel*	Acciaio inox coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless steel*	Acciaio inox coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless steel*
Idraulica ***Hydraulics***	Valvola di sicurezza / *Security valve*	•	•	•	•
	Valvola antirisucchio / *No-vaccum valve*	•	•	•	•
	Pressostato / *Pressostat*	Digital	Digital	Digital	Digital
	Autolivello Electronico / *Automatic water level*	•	•	•	•
	Pompa volumetrica / *Volumetric pump*	•	•	•	•
	Regolazione della pressione della pompa *External pump pressure adjustment*	•	•	•	•
	Dosatura volumetrica / *Volumetric dosage*			•	•
	Manometro (bar pompa) / *Gauge (bar pump)*	•	•	•	•
	Manomentro caldaia / *Gauge (boiler)*	Electronic	Electronic	Electronic	Electronic

NUMERO GRUPPI / *GROUP NUMBER*		GRAVIMETRICA / *GRAVIMETRIC*		VOLUMETRICA / *VOLUMETRIC*	
		2 gruppi / *groups*	**3 gruppi / *groups***	**2 gruppi / *groups***	**3 gruppi / *groups***
Gruppo ***Group***	Regolazione temperatura gruppo *Group temperature adjustment*	Electronic	Electronic	Electronic	Electronic
	High Efficiency Extraction System *High Efficiency Extraction System*	•	•	•	•
	N. stabilizzatori gruppo / *N. group stabilisers*	2	3	2	3
	Capacità stabilizz. gruppo *Group stabilaiser capacity*	1	1	1	1
	Portafiltro teflonato / *Teflon filter holder*	•	•	•	•
	Portafiltro pelle + Teflon / *Filter holder leather + teflon*	•	•	•	•
	Padiglione teflonato / *Teflon pavillon*	•	•	•	•
	Becco easy clean / *Easy clean spout*	•	•	•	•
Vapore ***Steam***	N. lance vapore / *N. steam wands*	2	2	2	2
	Acciaio inox / *Stainless steel*	•	•	•	•
	Lancia cool touch / *Cool touch wand*	•	•	•	•
Acqua calda ***Hot water***	N. lance / *N. wand*	1	1	1	1
	Economizzatore acqua calda / *Hot water economiser*	•	•	•	•
	Dosatura acqua calda / *Hot water dosage*	•	•	•	•
Scaldatazze ***Cup warmer***	Elettrico On-Off / *On-Off electric*	•	•	•	•
	Temp. programmabile / *Programmable temp.*	•	•	•	•
Elettronica ***Electronic***	Display TFT / *TFT display*	•	•	•	•
	On/Off *On/Off*	•	•	•	•
	Conteggio totale/parziale *Partial/total counter*	•	•	•	•
	Autodiagnosis / *Check control*	•	•	•	•
	Lavaggio automatico / *Automatic cleaning program*	•	•	•	•
	Peso dose erogata / *Extracted coffee weight*	•	•		
	Tempo erogazione / *Shot time*	•	•	•	•
	Temperatura/pressione caldaia vapore *Temperature/pressure steam boiler*	•	•	•	•
	Temperatura acqua caffè / *Brewing water temperature*	•	•	•	•
	Temperatura gruppo / *Group temperature*	•	•	•	•
	Temperatura latte (Autosteam) *Milk temperature (Autosteam)*				
	Programmazione temperatura vapore *Steam temperature programming*	•	•	•	•
	Programmazione temperatura acqua caffè *Coffee temperature programming*	•	•	•	•
	Programmazione temperatura gruppo *Group temperature programming*	•	•	•	•
	Programma Manutenzione / *Maintenance program*	•	•	•	•

COD. 29100060



Victoria Arduino

Victoria Arduino | Via Madonna d'Antegiano, 6 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
T +39.0733.950243 | F +39.0733.950247 | Videoconferenza +39.0733.950201
info@victoriaarduino.com | www.victoriaarduino.com