



VA 358  
WHITE  
EAGLE

*Victoria Arduino*



# VA358 WHITE EAGLE

QUALITY

CONSISTENCY

RELIABILITY

EFFICIENCY

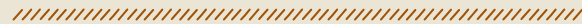
Die neue Innovation von Victoria Arduino ist die VA358 White Eagle. Eine Espressomaschine entwickelt um Qualität im Ausschank langfristig auf einem hohen Niveau zu halten. Für ein hohes Maß an Präzision, Zuverlässigkeit und Flexibilität in der Steuerung!

*A new eagle is ready to spread its wings and land in all coffee shops that make quality and consistency their mission. It is called the VA358 White Eagle and is a new Victoria Arduino machine dedicated to specialty coffee.*

# T<sup>3</sup> TECHNOLOGY



Die White Eagle ist serienmäßig mit der T3 Technologie ausgestattet, um thermische Stabilität zu gewährleisten. Die Temperatur in jeder Brühgruppe kann eingestellt werden, wodurch der Barista die volle Kontrolle über die Extraktion hat. Durch die dreidimensionale Temperaturkontrolle und die flexible Steuerung durch PIDs bleibt das Ergebnis in der Tasse konstant auf höchstem Niveau!



*This technology ensures the preparation of quality and consistent espresso, because it guarantees total control of thermal accuracy in water dispensing and therefore of temperature stability. T3 technology, thanks to an electronic system of probes that measure temperature and pressure and PID, which manage each variable, allows the barista to have three-dimensional control of the water temperature and thus offer coffee and cappuccino of the highest quality that is, above all, consistent.*

# EASYCREAM TECHNOLOGY

Ein Milchschaumsystem das bei hohen Absatzmengen unabhängig vom Barista optimalen Milchschaum erzeugt. Das patentierte System zählt zu den besten auf dem Markt ist mit Temperaturregler ausgestattet der den Schäumprozess selbst steuert.



*This reduces the possibility of human error to ensure ever more consistent creamy milk foam. Easycream technology, in fact, allows the barista to overcome the challenge of consistency through automated milk preparation that replicates the gestures of good bartender. Experience from the best has been transformed into technology to ensure evermore consistent cups of coffee.*



# COOL TOUCH STEAM WAND

Die praktischen Cool Touch Dampfrohren (thermisch isolierte steam lever) vermeiden Verbrühungen und ermöglichen eine optimale und zügige Reinigung.



# COOL TOUCH STEAM WAND



*Easier cleaning and more safety for the barista.*

*The new cool touch wand installed on the VA358 White Eagle is always cold, even when delivering steam. It eliminates any risk of scalding for the barista, reducing the possibility of encrusting the milk and increasing the speed of cleaning.*





*Victoria Arduino*

