

Technical specifications

Specifiche tecniche



ANALOGICA



DIGITALE



ELETTRONICA



ANALOGICA



DIGITALE



ELETTRONICA

DOMOBAR SUPER

Interface / Interfaccia

60Ø Double scale pressure gauge
Manometro
doppia scala da 60Ø

3,5" touch display
Display touch da 3,5"

3,5" touch display
Display touch da 3,5"

Size and weight / Dimensione e peso

Width / Larghezza	25 cm	25 cm	25 cm
Height / Altezza	42 cm	42 cm	42 cm
Depth / Profondità	47 cm	47 cm	47 cm
Weight / Peso	33 Kg	33 Kg	33 Kg

Power and consumption / Alimentazione e consumi

Power / Potenza	1800 W	1800 W	1800 W
Line voltage / Voltaggio	240 V	240 V	240 V
Frequency / Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz

Coffee boiler / Boiler caffè

① x 2 l	① x 0,5 l	① x 0,5 l
---------	-----------	-----------

Steam boiler / Boiler vapore

-	① x 2 l	① x 2 l
---	---------	---------

Water supply / Fornitura d'acqua

Sensor tank or tap water connection
Tanica con sensore o allacciamento alla rete idrica.

Water drain / Scarico dell'acqua

Drawer
Vaschetta

Group head / Gruppo erogatore

VBM 1961 GROUP
Thermosiphonic circulation group in chromed-brass, with mechanical pre-infusion chamber, available with manual controls (lever) or electronic. Filter diameter 58 mm

GRUPPO VBM 1961
Gruppo a circolazione termosifonica in ottone cromato dotata di camera di pre-infusione meccanica, disponibile in versione manuale (a levetta) ed elettronica. Diametro filtro 58 mm.

Technology / Tecnologia

DOMOBAR ANALOGICA HX (Heat exchanger)

The VBM 1961 group with mechanical pre-infusion and thermosiphonic circulation allows to obtain optimum temperature control of the group head. Thanks to the HX technology (Heat exchanger), the most efficient on the espresso machines market, it offers excellent flexibility and adaptability to any working condition.

HX (Scambiatore di calore)

Il gruppo VBM 1961 con preinfusione meccanica e circolazione termosifonica consente di ottenere un ottimo mantenimento della temperatura del gruppo erogatore. Grazie alla tecnologia HX (Heat exchanger), la più efficiente sul mercato delle macchine espresso, offre un'eccellente flessibilità di utilizzo in qualsiasi condizione di lavoro.

DOMOBAR DIGITALE - DOMOBAR ELETTRONICA

Dual boiler

The dual boiler system has two boilers: one for espresso extraction and the other to deliver steam and hot water for tea.

Dual boiler

Il sistema Dual Boiler è costituito da una doppia caldaia: una dedicata all'estrazione dell'espresso e l'altra dedicata all'erogazione di vapore e di acqua calda per il tè.

Rotative Rotativa	Gear pump Pompa a ingranaggi	Gear pump Pompa a ingranaggi	Pump / Pompa
----------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------

① Steam wand Lancia vapore	① Steam tap Rubinetto erogazione a vite	Steam wands / Lance vapore
-------------------------------	--	-----------------------------------

① Hot water wand 1 Lancia acqua calda	① Hot water tap Rubinetto acqua calda a vite	Hot water wand / Lancia acqua calda
--	---	--

① Instruction Manual Manuale di istruzioni	① Charge tube 3/8" gas Tubo di carico 3/8" gas	① EasyFlat single portafilter Portafiltro dose singola EasyFlat	Included in the box / Inclusi nella confezione
① EasyFlat double portafilter Portafiltro dose doppia EasyFlat	① Blind filter Filtro cieco	① Cleaning brush Spazzolino	

① Tamper Pressino	① Dosing spoon Cucchiaino dosatore
----------------------	---------------------------------------