
VA 358
WHITE
EAGLE
Victoria Arduino



VA 358

WHITE EAGLE

# VA358 WHITE EAGLE

QUALITY
CONSISTENCY
RELIABILITY
EFFICIENCY

VA358 White Eagle è la sintesi del nostro impegno quotidiano di offrire ai coffee shop macchine per caffè espresso che siano efficienti, affidabili e consistenti.

*VA358 White Eagle is the synthesis of our daily commitment to offer coffee shops efficient, reliable and consistent espresso coffee machines.*

# T³ TECHNOLOGY

**La tecnologia che assicura la massima stabilità di temperatura della macchina da caffè.**

La qualità di un buon espresso passa attraverso una corretta temperatura dell'acqua di estrazione. La tecnologia T³ garantisce un controllo totale della temperatura di tutte le fasi di erogazione. Severi test competitivi hanno dimostrato che T³ è la migliore tecnologia che esiste sul mercato. Per questo viene utilizzata nei campionati mondiali WBC.

***The technology that ensures maximum temperature stability of the espresso machine.***

*The quality of a good espresso comes through a correct extraction water temperature. T³ technology ensures a total control of the temperature, in each delivery phase. Strict competitive tests demonstrated T³ is the best technology on the market. That's why it is used in the WBC world competitions.*




Victoria Arduino



# EASYCREAM TECHNOLOGY

**La nuova tecnologia per montare il latte in modo veloce e professionale.**

La tecnologia Easycream permette a ogni barista di creare sempre e in modo costante dei cremosi cappuccini e ottimi flatwhite. Abbiamo trasferito l'esperienza dei migliori in tecnologia per garantire ai coffee shop tazze sempre più consistenti.

***The new technology for frothing milk fast and professionally.***

*The Easycream technology allows each barista to create creamy cappuccinos and excellent flatwhite every and each time. We transferred the experience of the best in technology to ensure more and more consistent cups to coffee shops.*







# LANCIA VAPORE COOL TOUCH

**L’innovativo sistema che assicura maggiore igiene ed evita possibili scottature.**

Maggiore facilità di pulizia e maggiore sicurezza per il barista.
La nuova lancia cool touch installata in VA358 White Eagle è sempre fredda, anche quando eroga vapore. Essa elimina qualsiasi rischio di scottatura per il barista e favorisce le operazioni di pulizia perché non ci sono più le incrostazioni del latte.

# COOL TOUCH STEAM WAND

***The innovative system that grants cleanliness and prevents burns.***

*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 and facilitate cleaning operations because of milk encrusting lack.*


LUN/01/01/12:30
1.20bar




# EASY CONTROL

**Tutte le informazioni della macchina da caffè in un display TFT.**

Il display TFT permette al barista di avere il pieno controllo della macchina. L'operatore può impostare e monitorare tempo e temperatura di erogazione, temperatura gruppo, pressione caldaia, extra pre-infusione, risparmio energetico. Le leve Push&Pull consentono al barista di ottenere vapore in modo veloce e sicuro.

***All the espresso machine informations in a TFT display.***

*Baristas have full control of the machine thanks to a TFT display. Baristas can set and monitor shot time, brewing temperature, group temperature, boiler pressure, extra pre-infusion and energy saving. The Push&Pull lever system lets the barista obtain steam in a quick and safety way.*

# CONFIGURAZIONI

VA358 White Eagle è disponibile in due versioni:
con tecnologia T3 e con la tecnologia single boiler PID.

## T3

T3
Easycream
Cool touch wand
Gruppi alti o bassi

*T3*
*Easycream*
*Cool touch wand*
*Tall or low groups*



# CONFIGURATIONS

*VA358 White Eagle is available in two versions:*
*with T³ technology and single-boiler PID technology.*

## DIGIT

Easycream
Cool touch wand
Gruppi alti o bassi

*Easycream*
*Cool touch wand*
*Tall or low groups*




RAISED GROUP


LOW GROUP

# COLORS AND VERSIONS



T³ STEELUX



T³ BLACK + STAINLESS STEEL BASE



T³ WHITE + STAINLESS STEEL BASE



DIGIT STEELUX



DIGIT BLACK



DIGIT WHITE

# UN'AQUILA PRONTA A SPICCARE IL VOLO

**È una macchina costruita completamente in acciaio e alluminio. I fianchi sono realizzati con "doghe di alluminio" che conferiscono alla carena l'aspetto delle ali di un'aquila. Tutti i comandi sono stati disegnati per fondere estetica e funzionalità, con particolare attenzione all'aspetto ergonomico, allo scopo di garantire al barista la possibilità di lavorare meglio e in totale sicurezza.**



# AN EAGLE READY TO FLY

*It's a machine completely built in steel and aluminum. The sides are made of aluminum slats that give the hull the look of an eagle wings. All controls are designed to blend aesthetics and functionality, with particular attention given to ergonomics, to ensure the barista can work quickly, comfortably and safely.*

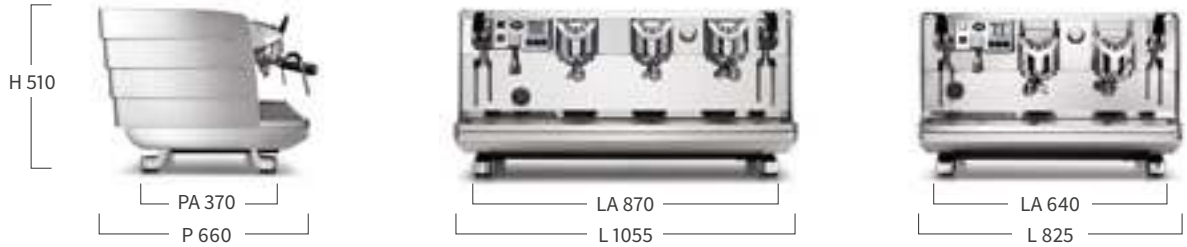




VA 358 WHITE EAGLE

**Text:** Victoria Arduino Marketing Dpt / **Design:** Memphiscom.it / **Photos:** Mosconi Tolentino / **Translations:** Tim Wills / **Print:** Biemmegraf srl /Printed on Fedrigoni X-PER paper, FSC certified.

VA 358 WHITE EAGLE




| NUMERO GRUPPI / *GROUP NUMBER* | | T3 | | DIGIT | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **2 gruppi / *groups*** | **3 gruppi / *groups*** | **2 gruppi / *groups*** | **3 gruppi / *groups*** |
| | Carrozzeria / *Body* | Acciaio inox con fianchi in alluminio cromato e verniciato (base cromo) *Stainless steel with chromed and painted aluminium (chromed base - optional)* ○ ● ● | Acciaio inox con fianchi in alluminio cromato e verniciato (base cromo) *Stainless steel with chromed and painted aluminium (chromed base - optional)* ○ ● ● | Acciaio inox con fianchi in alluminio cromato e verniciato (base verniciata) *Stainless steel with chromed and painted aluminium (painted base - optional)* ○ ● ● | Acciaio inox con fianchi in alluminio cromato e verniciato (base verniciata) *Stainless steel with chromed and painted aluminium (painted base - optional)* ○ ● ● |
| | Voltaggio / *Voltage* | 208-240 V 50-60 Hz<br>380 TRIF 50 Hz | 208-240 V 50-60 Hz<br>380 TRIF 50 Hz | 208-240 V 50-60 Hz<br>380 TRIF 50 Hz | 208-240 V 50-60 Hz<br>380 TRIF 50 Hz |
| | Potenza / *Power* | 7600 W | 9500 W | 4500 W | 5200 W |
| **Dimensioni** ***Dimensions*** | Dimensioni L (mm-in) / *Dimensions L (mm-in)* | 825 - 32 8/16” | 1055 - 41 8/16” | 825 - 32 8/16” | 1055 - 41 8/16” |
| | Dimensioni LA (mm-in) / *Dimensions LA (mm-in)* | 640 - 25 3/16” | 870 - 34 4/16” | 640 - 25 3/16” | 870 - 34 4/16” |
| | Dimensioni H (mm-in) / *Dimensions H (mm-in)* | 510 - 20 1/16” | 510 - 20 1/16” | 510 - 20 1/16” | 510 - 20 1/16” |
| | Dimensioni P (mm-in) / *Dimensions P (mm-in)* | 660 - 26 1/16” | 660 - 26 1/16” | 660 - 26 1/16” | 660 - 26 1/16” |
| | Dimensioni PA (mm-in) / *Dimensions PA (mm-in)* | 370 - 19 9/16” | 370 - 14 9/16” | 370 - 14 9/16” | 370 - 14 9/16” |
| | Peso netto (kg-lb) / *Net weight (kg-lb)* | 74 kg / 163 lb | 95 kg / 209 lb | 71 kg / 156 lb | 91 kg / 200 lb |
| | Peso lordo (kg-lb) / *Gross weight (kg-lb)* | 90 kg / 198 lb | 115 kg / 253 lb | 87 kg / 191 lb | 111 kg / 244 lb |
| **Caldaia vapore** ***Steam boiler*** | Volume (l) / *Capacity (l)* | 14 l | 17,3 l | 14 l | 17,3 l |
| | Materiali / *Materials* | RAME coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless COPPER* | RAME coibentata termicamente / *Thermal insulated stainless COPPER* | RAME / *COPPER* | RAME / *COPPER* |
| **Caldaia caffè** ***Coffee boiler*** | Volume (l) / *Capacity (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* | - | - |
| **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*** | | **T3** | | **DIGIT** | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **2 gruppi / *groups*** | **3 gruppi / *groups*** | **2 gruppi / *groups*** | **3 gruppi / *groups*** |
| **Gruppo** ***Group*** | Regolazione temperatura gruppo *Group temperature adjustment* | • | • | - | - |
| | High Efficiency Extraction System *High Efficiency Extraction System* | • | • | • | • |
| | Gruppi altezza maggiorata / *Raised groups* | • | • | • | • |
| | Portafiltro teflonato + becco easy clean *Teflon filter holder + easy clean spout* | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | Portafiltro pelle + teflon + becco easy clean *Filter holder leather + teflon + easy clean spout* | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | Padiglione teflonato / *Teflon pavillon* | • | ○ | ○ | ○ |
| **Vapore** ***Steam*** | N. lance vapore / *N. steam wands* | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Acciaio inox / *Stainless steel* | • | • | • | • |
| | Lancia cool touch / *Cool touch wand* | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | Lancia Easy Cream / *Easy Cream 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* | • | • | • | • |
| | Tempo erogazione / *Shot time* | • | • | • | • |
| | Temperatura/pressione caldaia vapore *Temperature/pressure steam boiler* | • | • | • | • |
| | Temperatura acqua caffè / *Brewing water temperature* | • | • | - | - |
| | Temperatura gruppo / *Group temperature* | • | • | - | - |
| | Easycream: Temperatura latte *Easycream: Milk temperature* | | | | |
| | Easycream: Programmazione temperatura vapore *Easycream: Steam temperature programming* | • | • | • | • |
| | Programmazione temperatura acqua caffè *Coffee temperature programming* | • | • | - | - |
| | Programmazione temperatura gruppo *Group temperature programming* | • | • | - | - |
| | Programma manutenzione / *Maintenance program* | • | • | • | • |

COD. 29100072

VA 358
WHITE
EAGLE

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