



TECHNIQUE

THE SIMPLE WAY TO GET **MAXIMUM RESULTS.**

Experience high technology

OTTIENI IL **MASSIMO**
CON SEMPLICITÀ.

Sperimenta l'alta tecnologia



THE SIMPLE WAY TO GET **MAXIMUM RESULTS.**

Experience high technology

OTTIENI IL **MASSIMO**
CON SEMPLICITÀ.

Sperimenta l'alta tecnologia

Maximum
dispensing

Look your clients
in the eye

Run the steam with a
single turn of the wrist



We've designed our Technique machines to be hi-tech, trusty workhorses.

Aesthetics and ergonomics have been designed to speed up your service, and combined with the **full control of brew temperatures**, this gives you high quality coffee in less time.

Abbiamo progettato le macchine Technique con l'obiettivo di offrirti uno strumento altamente tecnologico in grado di supportarti in ogni fase del tuo lavoro. **Estetica ed ergonomia** sono state pensate per velocizzare il tuo servizio, e insieme al **controllo assoluto della temperatura di erogazione**, ti consentono di ottenere un risultato in tazza di qualità in tempi ridotti.

Expect the best / Pretendi il massimo

TECHNIQUE TS



Make your job easier / Semplificati il lavoro

TECHNIQUE R



TECHNIQUE TS

The top of the range of VBM machines offers high performance thanks to an innovative TS system that gives you total thermal stability and clean water at all times. The full touch 4.3" capacitive display also allows you to accurately check the brew temperature on each group, with the same profile repeatable in all conditions.

Top di gamma delle macchine VBM, offre altissime prestazioni grazie al suo innovativo sistema TS che consente di ottenere la stabilità termica totale e l'erogazione di acqua sempre pulita. I display capacitivi full touch da 4,3" ti permettono inoltre di controllare la temperatura di erogazione in modo preciso direttamente sui gruppi, con un profilo costante e ripetibile in ogni condizione.

TS SYSTEM

Thanks to its innovative TS System, the Technique TS achieves total thermal stability even if the steam boiler is turned off. The two independent circuits inside the system ensure that the water is always clean from the first cup to the last.

Grazie all'innovativo TS System, Technique TS raggiunge una stabilità termica totale, anche in caso di spegnimento della caldaia vapore. All'interno del sistema convivono infatti due circuiti indipendenti che permettono di ottenere l'erogazione di un'acqua sempre pulita dalla prima all'ultima tazzina di caffè.



LOW PROFILE

The maximum height of 47.7 cm means you can keep talking to your customers.

La sua altezza massima di 47,7cm ti garantisce un continuo dialogo con i clienti.

CONTROL PANEL

Use the control panel to manage all the operational aspects of your machine. All the accessories on the TS system originate from the external frame: from the Thunder Steam milk frothers to the hot water nozzle.

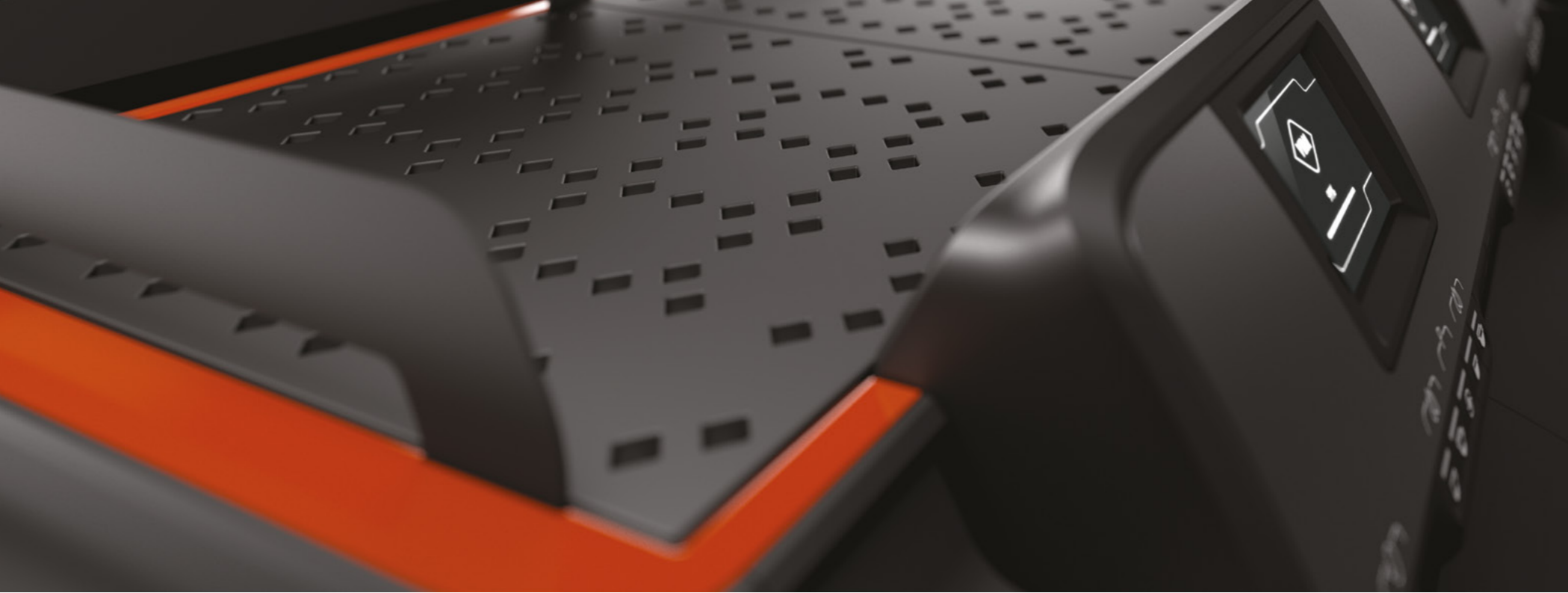
Tramite il suo pannello di controllo puoi gestire tutti gli aspetti operativi della macchina. Dalla sua cornice esterna hanno origine tutti i dispositivi di erogazione del caffè TS System, le lance a vapore Thunder Steam per la montatura del latte e la lancia dell'acqua calda per il tè.

MODULAR DESIGN

Tecnique's modular options increase the work area while minimising the distance between the devices and their controls, which makes each operation as fast as possible.

La modularità di Technique moltiplica lo spazio di lavoro e riduce al minimo le distanze tra tutti i dispositivi e i loro comandi per rendere ogni operazione il più rapida possibile.

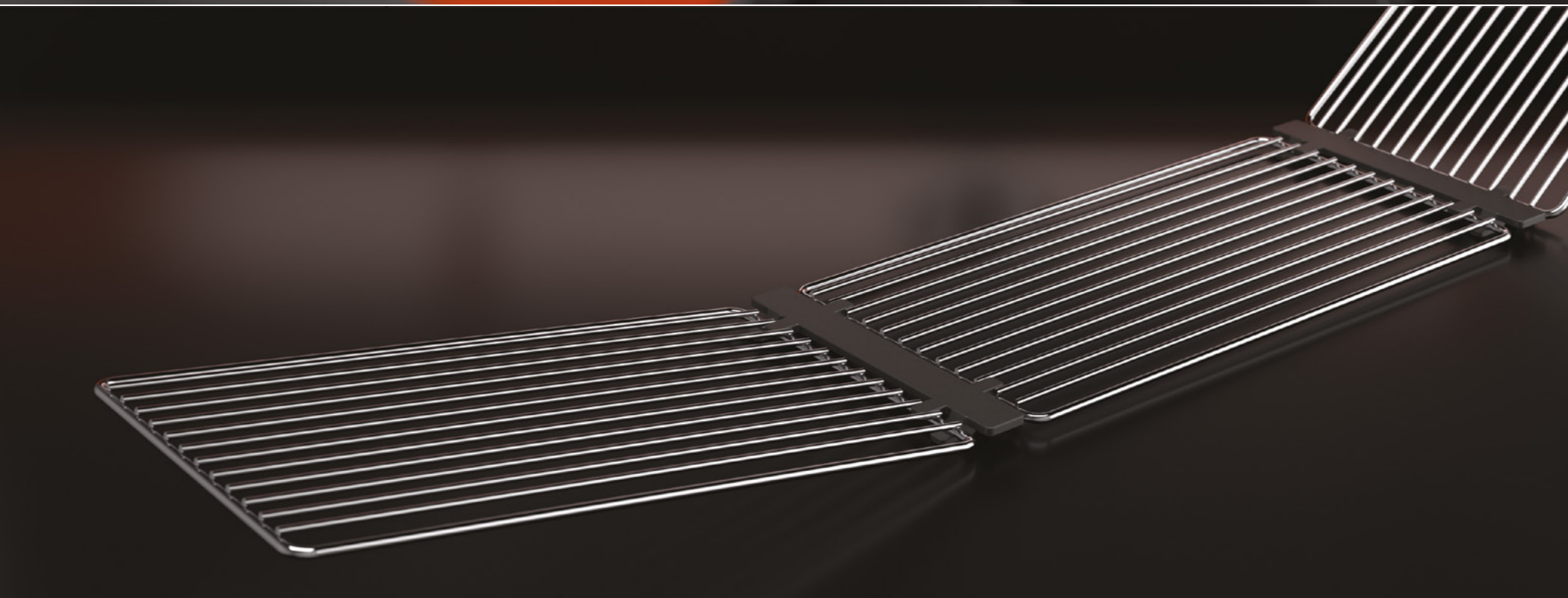




CUP PAD

Comfortable and silent, the cup warmer has a soft surface made from food-grade silicone, so it can be washed in the cup washer. The holes are not aligned with the ventilation holes in the steel surface, to keep dirt and water out of the machine. Adjust the temperature using the OST-ONE display interface.

Confortevole e silenzioso, il piano poggiategge è dotato di una copertura in silicone alimentare morbido che ne consente il lavaggio in lavatazze. Lo scostamento dei fori rispetto a quelli di areazione del piano d'acciaio impedisce allo sporco e all'acqua di infiltrarsi nella macchina. Puoi impostarne la temperatura tramite l'interfaccia display del sistema operativo OST-ONE.



COMPACT GRID

At the end of the day, just fold up the grille and put it in the dishwasher.

A fine giornata, puoi piegare la griglia e riporla in qualsiasi lavastoviglie.

ANALOGIC KEYPAD

Using the analogue control pad you can manage all the drinks settings more quickly.

Tramite la pulsantiera analogica puoi gestire più velocemente diversi tipi di erogazione.

SOLID BUT LIGHT

The combination of steel and plastic materials gives Technique a unique design and high manufacturing quality.

La combinazione di acciaio e plastiche conferisce a Technique un design unico e un'elevata qualità costruttiva.

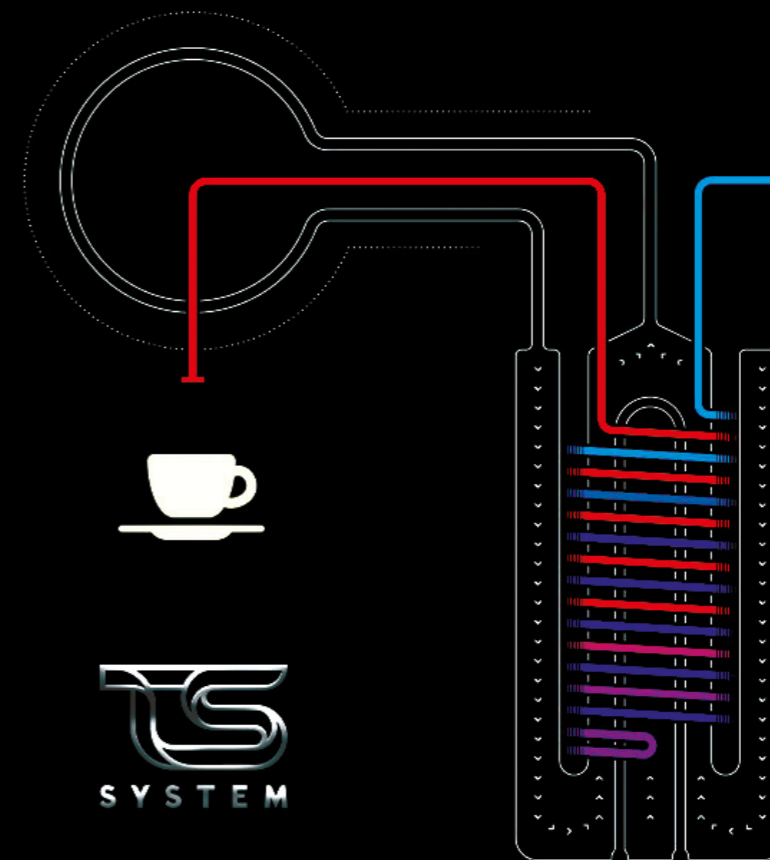


TS SYSTEM

Thanks to its innovative TS System, the Technique TS achieves total thermal stability even if the steam boiler is turned off. The system contains two independent circuits: the first, passive circuit is saturated with distilled water, maintaining the system's temperature thanks to the principle of thermosyphonic circulation; the second, active circuit is connected to the supply network. With a solid double-spiral copper body immersed in the passive circuit, the dispensing water reaches the right temperature shortly before it reaches the coffee.

Grazie all'innovativo TS System, Technique TS raggiunge una stabilità termica totale, anche in caso di spegnimento della caldaia a vapore.

All'interno di questo sistema convivono infatti due circuiti indipendenti: il primo, passivo, saturo di acqua distillata, mantiene in temperatura il sistema grazie al principio di circolazione termosifonica. Il secondo, attivo, collegato alla rete che, tramite un corpo solido in rame a doppia spirale, immerso in quello passivo, permette all'acqua di erogazione di entrare in temperatura poco prima di arrivare al caffè.





CLEAN WATER

The TS System also means that the quality of the water is not affected during heating or dispensing, so that the water is always clean from the first cup to the last.

Il Ts System permette di non alterare la qualità dell'acqua durante il riscaldamento e l'erogazione garantendo un'acqua sempre pulita, dalla prima all'ultima tazzina di caffè.



TOTAL THERMAL STABILITY

As the dispensing circuit is completely independent from the boiler, Technique achieves total thermal stability even if the steam boiler is turned off.

Grazie alla totale indipendenza del circuito di erogazione dell'espresso rispetto alla caldaia, Technique raggiunge una stabilità termica totale, con una precisione al grado centigrado anche in caso di spegnimento della caldaia vapore.



OS ONE

With Tecnique Operating System OS One, you can manage all settings and workflow in an easy and fast way. The full touch 4.3" capacitive display also allows you to accurately adjust the brew temperature on each group, with the same profile repeatable in all conditions.

Con il sistema operativo OS One di Tecnique puoi gestire tutte le impostazioni e il flusso di lavoro in modo semplice e veloce. I display capacitivi full touch da 4,3" ti permettono di regolare la temperatura di erogazione in modo estremamente preciso direttamente sui gruppi, con un profilo di temperatura costante e ripetibile in ogni condizione.

User selection



Normal user mode



TECHNIQUE R

Ideal if you want the best and like innovation, but are looking for a simplified version of our top-end machine. Thanks to the multi-boiler system you can manage the temperature on each group head individually.

Ideale per te che sei esigente e attento all'innovazione, ma che cerchi una versione semplificata del nostro top di gamma. Grazie al suo sistema multiboiler, puoi gestire in modo indipendente la temperatura di ogni singolo gruppo erogatore.

MULTIBOILER


Our Multiboiler system connects each E61 group directly to a small 0.5 l boiler. The water enters the boiler after being heated during the passage through the heat exchanger inside the main boiler.

Il sistema Multiboiler permette a ogni gruppo E61 di essere direttamente collegato a un piccolo boiler da 0,5 l. L'acqua viene immessa al suo interno dopo essere stata riscaldata durante il passaggio nello scambiatore di calore che attraversa il boiler principale.



TECNIQUE TS





Available colours / Colori disponibili

-  Orange / Arancione
-  Black / Nero
-  White / Bianco
-  Steel / Inox



TECNIQUE R

Available colours / Colori disponibili

-  Orange / Arancione
-  Black / Nero
-  White / Bianco
-  Steel / Inox



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE



Models / Modelli	TECNIQUE TS		TECNIQUE R		
Groups / Gruppi	Display full touch 4,3" + Analogic Keypad Display full touch 4,3" + Pulsantiera Analogica		Display full touch 4,3" + Analogic Keypad Display full touch 4,3" + Pulsantiera Analogica		Steam boiler / Boiler vapore
Groups / Gruppi	2 Groups 2 Gruppi	3 Groups 3 Gruppi	2 Groups 2 Gruppi	3 Groups 3 Gruppi	Steam wands / Lance vapore
Gruppo erogatore / Gruppo erogatore	VBM TS System (TermoSpiral System) Independent espresso brewing system with total temperature control. VBM TS System (TermoSpiral System) Sistema di erogazione espresso indipendente e a controllo di temperatura totale.		VBM - E61 Thermosiphonic circulation group in cromed-brass, with mechanical pre-infusion chamber, available with manual controls (lever) or electronic. Filter diameter 58 mm VBM - E61 Gruppo a circolazione termosifonica in ottone cromato dotato di camera di pre-infusione meccanica, disponibile in versione manuale (a levetta) ed elettronica. Diametro filtro 58 mm.		Hot water wand / Lancia acqua calda
Technology / Tecnologia	VBM TS System (TermoSpiral System) Thanks to its innovative TS System, the Technique TS achieves total thermal stability even if the steam boiler is turned off. The two independent circuits inside the system ensure that the water is always clean from the first cup to the last. VBM TS System (TermoSpiral System) Grazie all'innovativo TS System, Technique TS raggiunge una stabilità termica totale, anche in caso di spegnimento della caldaia vapore. All'interno del sistema convivono infatti due circuiti indipendenti che permettono di ottenere l'erogazione di un'acqua sempre pulita dalla prima all'ultima tazzina di caffè.		HX (Heater Exchanger) Our Multiboiler system connects each E61 group directly to a small 0.5 l boiler. The water enters the boiler after being heated during the passage through the heat exchanger inside the main boiler. HX (Scambiatore di calore) Il sistema Multiboiler permette a ogni gruppo E61 di essere direttamente collegato a un piccolo boiler da 0,5 l. L'acqua viene immessa al suo interno dopo essere stata riscaldata durante il passaggio nello scambiatore di calore che attraversa il boiler principale.		Cup warmer / Scaldatazze
Coffee boiler / Boiler caffè	-	-	② x 0,5l	③ x 0,5 l	

	① x 11 l	① x 13 l	① x 11 l	① x 13 l	Steam boiler / Boiler vapore
	② Steam wands Lance vapore	② Thunder steam Thunder steam			Steam wands / Lance vapore
	① Hot water wand Lancia acqua calda	① Analogic hot water button Pulsante analogico acqua calda			Hot water wand / Lancia acqua calda
	Electric cup warmer with temperature adjustable via the operative system interface on display. Scaldatazze elettrico con temperatura impostabile tramite interfaccia display del sistema operativo				Cup warmer / Scaldatazze
	Power and consumption / Alimentazione e consumi				
	3500 W + 2 x 400 W	4000 W + 3 x 400 W	3500 W + 2 x 600 W	4000 W + 3 x 600 W	<u>Power / Potenza</u>
	240 V	240 V	240 V	240 V	<u>Line voltage / Voltaggio</u>
	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	<u>Frequency / Frequenza</u>
	Size and weight / Dimensione e peso				
	79 cm	104 cm	79 cm	104 cm	<u>Width / Larghezza</u>
	48 cm	48 cm	48 cm	48 cm	<u>Height / Altezza</u>
	62 cm	62 cm	62 cm	62 cm	<u>Depth / Profondità</u>
	66 Kg	95 Kg	95 Kg	115 Kg	<u>Weight / Peso</u>
	① Instruction Manual Manuale di istruzioni	① Charge tube 3/8" gas Tubo di carico 3/8 gas	① EasyFlat single filter holder Portafiltri dose singola EasyFlat		In the box / Cosa c'è dentro
	① Blind filter Filtro cieco	① Discharge rubber tube Tubo di scarico in gomma	② ③ EasyFlat double filter holder Portafiltri dose doppia EasyFlat		

FOLLOW US



www.vbmespresso.com

Via Charles Gounod 25/27 - 20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
info@vbmespresso.com



We make it simple



FOLLOW US



www.vbmespresso.com

Via Charles Gounod 25/27 - 20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
info@vbmespresso.com



We make it simple



We make it simple