



TECHNIQUE

2B — TS

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

Experience high technology

OTTIENI IL **MASSIMO**
CON SEMPLICITÀ.

Sperimenta l'alta tecnologia



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

TECHNIQUE 2B

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 Technique 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 Technique 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.



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 patent, Technique TS achieves total thermal stability regardless of the steam pressure. 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.



TS SYSTEM

Thanks to its innovative TS System patent, Technique TS achieves total thermal stability regardless of the steam pressure. 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 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.

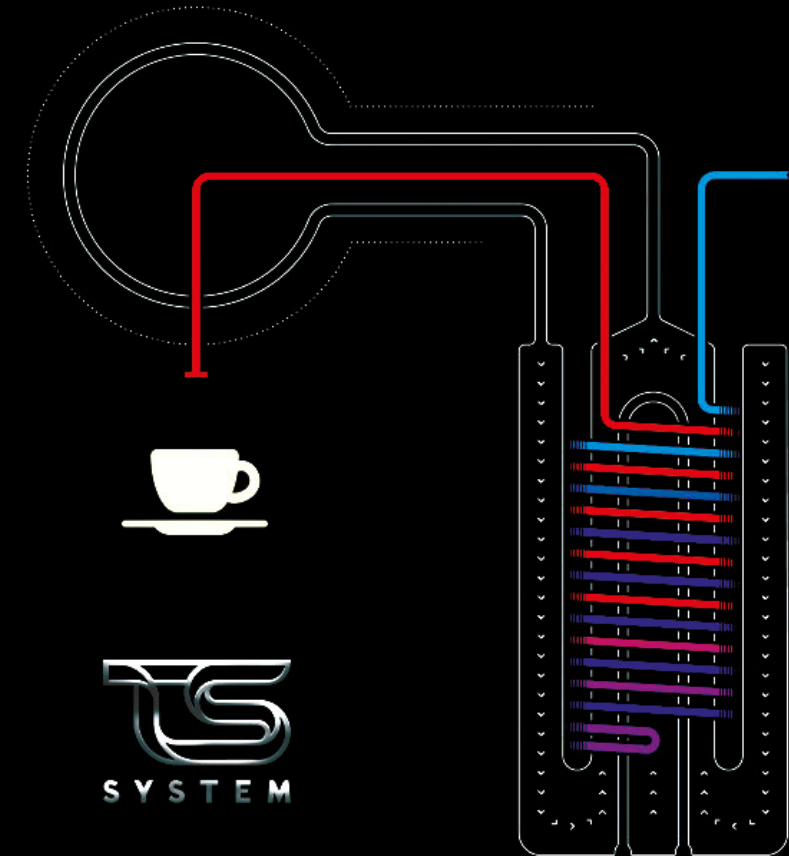
Il Ts System permette di non alterare la qualità dell'acqua durante il riscaldamento e l'erogazione garantendo un'acqua sempre pulita, dalla prima all'ultima tazzina di caffè.



TOTAL THERMAL STABILITY

As the dispensing circuit is completely independent from the boiler, Technique achieves total thermal stability regardless of 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.



LOW PROFILE

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

La sua altezza massima di 47.7 cm ti garantisce un continuo dialogo con i clienti





ANALOGIC KEYPAD

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

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



SMART STEAM TAP

Thanks to the steam tap with full opening at 120°, you can get full steam power with just a flick of the wrist or you can regulate the power by opening the tap partially.

Grazie al rubinetto vapore con apertura totale a 120°, puoi ottenere tutta la potenza vapore con un solo giro di polso oppure gestirla con aperture parziali.



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.

TECHNIQUE

Tecnique 2B and Technique TS are available in the following colors:
Tecnique 2B e Tecnique TS sono disponibili nei seguenti colori:

-  Bronze / Bronzo
-  Black / Nero
-  White / Bianco
-  Steel / Inox



TECHNICAL SPECIFICATIONS
SPECIFICHE TECNICHE



Models / Modelli	TECHNIQUE TS		TECHNIQUE 2B	
Interface / Interfaccia	Display full touch 4,3" + Analogic Keypad Display full touch 4,3" + Pulsantiera Analogica			
Groups / Gruppi	2 Groups 2 Gruppi	3 Groups 3 Gruppi	2 Groups 2 Gruppi	3 Groups 3 Gruppi
Size and weight / Dimensione e peso				
Width / Larghezza	79 cm	104 cm	79 cm	104 cm
Height / Altezza	48 cm	48 cm	48 cm	48 cm
Depth / Profondità	62 cm	62 cm	62 cm	62 cm
Weight / Peso	66 kg	95 kg	66 kg	95 kg
Power and consumption / Alimentazione e consumi				
Power / Potenza	3500 W + 2 x 400 W	4000 W + 3 x 400 W	3500 W + 2 x 600 W	4000 W + 3 x 600 W
Line voltage / Voltaggio	240 V	240 V	240 V	240 V
Frequency / Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Coffee boiler / Boiler caffè	-	-	2 x 0,5l	3 x 0,5l
Steam boiler / Boiler vapore	1 x 11 l	1 x 13 l	1 x 11 l	1 x 13 l

Cup warmer / Scaldatazze

Electric cup warmer with with adjustable temperature through the operating system interface on the display
Scaldatazze elettrico con temperatura impostabile tramite interfaccia display del sistema operativo.



TECHNIQUE GROUP

Thermosiphonic circulation group in crome brass, with mechanical pre-infusion chamber, available in the electronic version. Filter diameter 58 mm

Group head / Gruppo erogatore

GRUPPO TECNIQUE

Gruppo a circolazione termosifonica in ottone cromato dotato di camera di pre-infusione meccanica, disponibile in versione elettronica. Diametro filtro 58 mm

VBM TS System (TermoSpiral System)

Thanks to its innovative TS System patent, Technique TS achieves total thermal stability regardless of the steam pressure. The two independent circuits inside the system ensure that the water is always clean from the first cup to the last

Multiboiler

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

Technology / Tecnologia

VBM TS System (TermoSpiral System)

Grazie all'innovativo TS System, Tecniche 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

Multiboiler

Il sistema Multiboiler permette a ogni gruppo Technique di essere direttamente collegato a un piccolo boiler da 0.5 l. L'acqua viene immessa al suo interno dopo essere stata pre-riscaldata durante il passaggio nello scambiatore di calore che attraversa il boiler principale.

2 Steam wands
Lance vapore

2 Steam tap
Rubinetto vapore

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

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

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 portafilter
Portafiltro 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



We make it simple