

# BLACK EAGLE MAVERICK

Дізнайтеся більше



INNOVATION INSPIRES GENIUS



Представляємо Black Eagle Maverick, нашу найрозумнішу та найзручнішу кавоварку на сьогоднішній день.

Тут ми проведемо вас через нашу подорож, розповімо про те, що надихнуло нас на концепцію Maverick та як ми втілили наше творіння в життя. Ми проведемо вас через ключові етапи розробки машини, від середини до зовнішнього вигляду, перш ніж торкнутися кількох розмов з бариста, тими Maverick, які перетворили скромну чашку кави на щось більше, ніж просто мистецтво.

# ПРЕДСТАВЛЯЄМО ЧОРНИЙ ОРЕЛ МАВЕРІК

ДИВИТИСЯ **THE VIDEO**





«ГЕНІЙ» ІС  
ЗНАЙТИ THE  
НЕВИДИМО ПОСИЛАННЯ  
МІЖ РЕЧІ.

Володимир Набоков



**Ф** З самого початку ми прагнули зробити невидиме видимим. Ми брали приклад з досягнень великих і добрих людей минулого, коли «бунтар», людина, яка буквально відмовляється дотримуватися звичаїв чи правил групи, відкрила для себе момент геніальності завдяки ключовим технологічним інноваціям 20-го століття.

Застосуйте ту саму логіку до бариста та благородної кавомашини, коли зіткнення творчих сил та унікальних технологій може призвести до однієї ідеальної чашки кави. Але, як ми всі знаємо, існує океан нерівності між звичайною чашкою кави та тією, яка здатна докорінно змінити динаміку нашого дня: вона так багато значить для мільйонів з нас щодня, чи то перший шот пробудження вранці, чи дижестив після вечері ввечері.

Black Eagle VA388 зробила так багато для вирішення цієї проблеми, що вона вже є дуже цінною кавоваркою серед бариста по всьому світу, тож як ми можемо її покращити? Команда вийшла за межі зони вже існуючих ідей, далі, ніж простір, що існує між бариста та технологіями, до сутінкової площини потенціалу, місця, де натхнення може бути полегшене для створення чогось глибоко унікального.

Ми знали, що маємо дати бариста, Маверіку, більше. Не просто трохи більше контролю, а повне панування над температурою, заварюванням, паром, навіть можливість миттєво перемикатися між жанрами кави.

Отже, ми запропонували їм абсолютно нову екологічну технологію, систему, яка революціонує спосіб приготування кави. Ми дали їм Maverick і далі все було добре.

ІННОВАЦІЇ  
НАДИХАЄ  
ГЕНІЙ

«ЛЮДИНА ВООЗ

FOLLOWSTHECROWDWILLUS

(Слідкує за натовпом) **ГОНО**

**ДАЛІ** **НІЖ** **THE**  
**НАТОП.** **THE** **ОСОБА**

**ХТО** **ХОДИТЬ** **НАОДИН**

**ЙМОВІРНО** **ДО** **ЗНАЙТИ**

**САМ** **У** **МІСЦЯ**

**НІХТО** **МАЄ** **ЗАВЖДИ**

**БАЧЕНЕ** **РАНІШЕ.**

Альберт Ейнштейн



Наша нова технологія T3 Genius була розроблена, щоб забезпечити бариста абсолютний контроль над приготуванням кави, надаючи йому інструменти, що дозволяють досягти скрупульозної точності, що призводить до видатної продуктивності та неперевершеної ефективності.

Це наступний крок у нашій історії інновацій та дизайну. І це набагато більше, ніж купа випадкових слів та чисел, змішаних разом.

T3 призначений для 3 різних температур, а Genius відображає вдосконалення нашого двигуна. Так, ми вважаємо, що це настільки добре. Це наша найсучасніша технологія на сьогоднішній день, але водночас вона зручна у використанні та екологічна.



# T3 GENIUS

Це наступний крок у нашій історії інновацій та дизайну. І це набагато більше, ніж купа випадкових слів та чисел, змішаних разом.



**1** Контроль температури є стандартна функція, але ми зробили ще один крок, можливо, навіть більший стрибок, ще більше завдяки нашому абсолютно новому двигуну. Він компактніший, споживає менше енергії, і ми значно підвищили його продуктивність. Maverick нагріває лише необхідну кількість води для екстракції, це розумно, але він нагріє воду до ідеальної температури за лічені секунди. Більше не потрібно чекати, ця машина підвищує продуктивність і готує швидшу та якіснішу чашку кави.

**2** Ми подвоїли тиск пари та зменшив кількість необхідної води вдвічі, для отримання солодшої та тривалішої піни.

**3** Чорний орел Maverick переробляє як максимально можливу кількість енергії, яку він використовує. Це найефективніша та найекологічніша еспресо-машина, яку ми коли-небудь створювали. Краща для планети, краща для вашого клієнта та краща для вашого бізнесу.

**АБСОЛЮТНИЙ КОНТРОЛЬ**

**РЕТЕЛЬНА ТОЧНІСТЬ**

**ВИДАТНА ПРОДУКТИВНІСТЬ І**

**НЕЗВИЧАЙНА ЕФЕКТИВНІСТЬ**

Maverick пропонує неперевершену ефективність, використовуючи на 37% менше енергії порівняно з попередніми моделями. Ми вдосконалили електроніку та PID-регулятор, завдяки чому машина може керувати всіма нагрівальними елементами з більшою швидкістю та ефективністю, підтримуючи при цьому постійну температуру.

У Maverick використовується менше матеріалів для виготовлення головок у Групі, водночас нові матеріали зменшують об'єм парового котла з нержавіючої сталі, що допомагає нам підтримувати вищий тиск (2,1 бар), ніж у стандартному (1,2 бар). Але характеристики Maverick у сфері сталого розвитку сягають набагато далі, ніж ефективне керування нагріванням води, використовуючи менше енергії від двигуна або використовуючи обмежену енергію для запуску парової трубки.

Black Eagle Maverick переробляє якомога більше енергії завдяки використанню TERS, що для пересічної людини означає систему рекуперації теплової енергії, яка використовує залишки енергії для попереднього нагрівання води, що надходить.

Ми також можемо рекуперувати температуру з нашої системи охолодження двигуна завдяки спеціально розробленій трубці, яка проходить навколо двигуна, на додаток до рекуперації теплової енергії, що надходить від насоса та піддону для крапель.

Контроль температури є стандартною функцією, але ми зробили ще один крок, можливо, навіть стрибок далі. Maverick нагріває лише необхідну температуру. Кількість води для екстракції – це розумно, але водночас вода нагрівається до ідеальної температури за лічені секунди. Більше не потрібно чекати, ця машина підвищує продуктивність і готує каву швидше та якісніше.

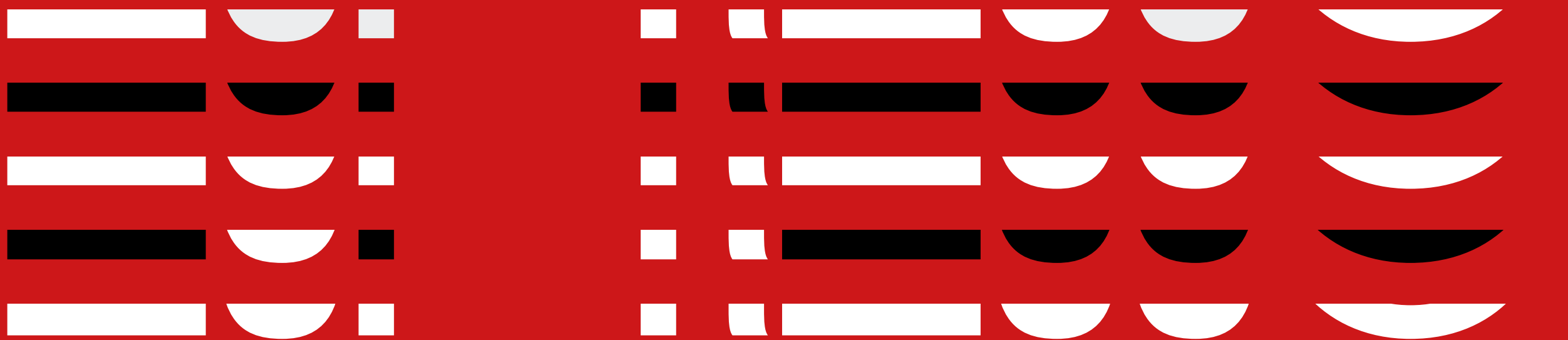
КРАЩЕ ДЛЯ НАВКОЛИШНЄ

КРАЩЕ ДЛЯ СЕРЕДОВИЩА

КРАЩЕ ДЛЯ ВАШ БІЗНЕС



# ESPRESSO



Технологія PureBrew — це революційний трифазний метод екстракції, який використовує пульсуючі частоти тиску води для вивільнення найчистішого смаку з ваших кавових зерен залежно від їхньої свіжості, регіону та сорту.

Відкрийте для себе нові смаки еспресо з технологією PureBrew або використовуйте PureBrew для екстракції низьким тиском, щоб створити нову, унікальну екстракцію кави.



PUREBREW

Геніальний алгоритм технології PureBrew розраховує швидкість пульсацій води на трьох різних фазах екстракції еспресо, для ідеального результату щоразу.

Технологією також дуже легко керувати, функція РВТех або ввімкнена, тому бариста може перемикатися між ними, а алгоритм робить решту на кожному етапі.

Фаза 1.

### ПОПЕРЕДНЬОНАСТІЙ

Низькочастотні імпульси низької інтенсивності дають кавовому шару час увібрати воду, а помелу повністю стабілізуватися. Цей етап є вирішальним і, як відомо, складним, оскільки дуже легко розпочати процес настоювання, вимивши аромат. Нам цього не потрібно.

Фаза 2.

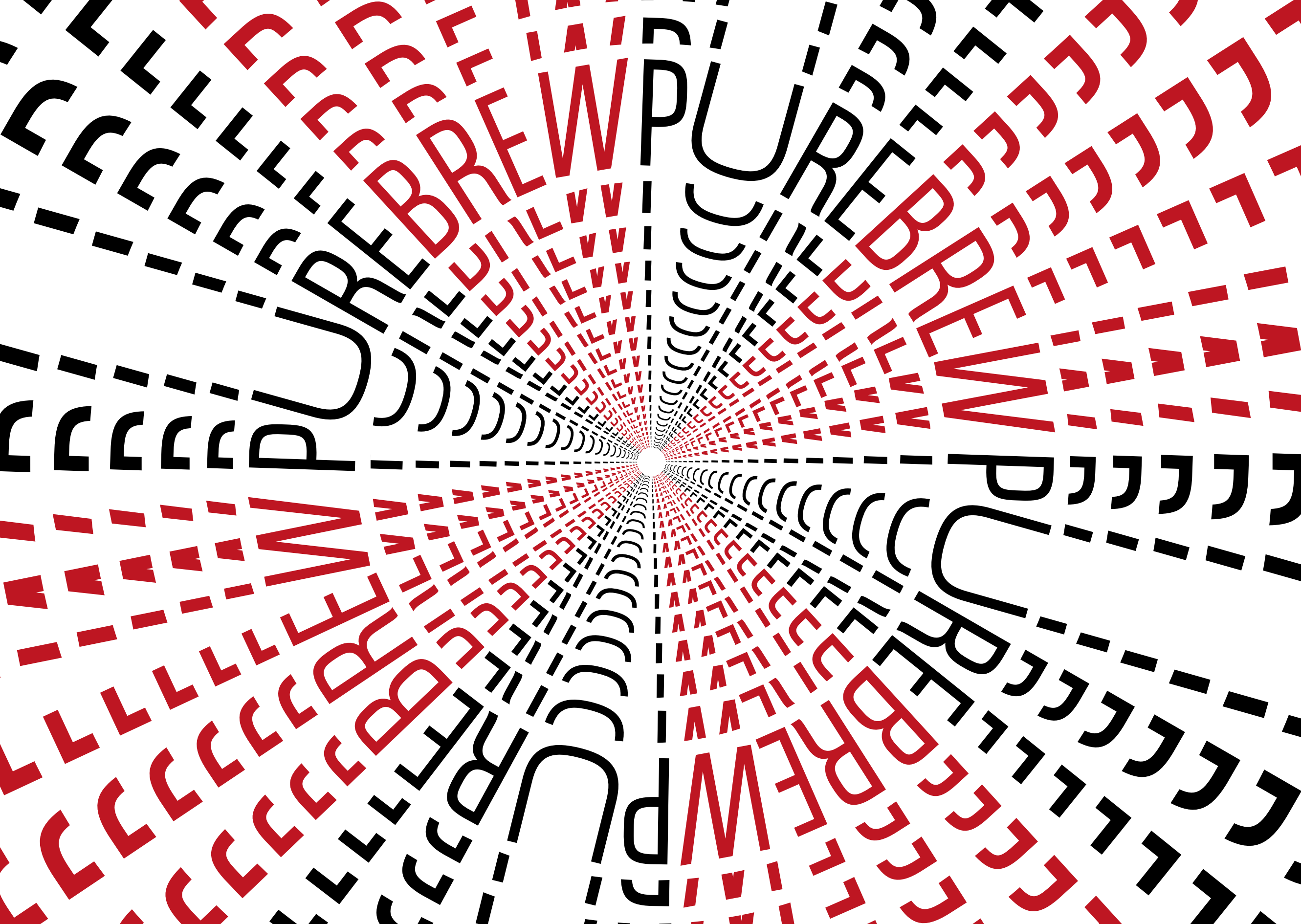
### НАСТІЙ

Високий тиск (9 бар)  
Частоти вичавлюють усі олії та аромати. Щоб витягти всі сполуки кави, частинки щільно стискаються та розслабляються, що дає каві можливість розширитися та підвищити ефективність екстракції. Але якщо зробити лише потрібну кількість, недостатньо використати цей процес, ви втратите смак, якщо перестаратися, то прощавай, смак. Ні, дякую.

Фаза 3.

### ПОШТАНАСТІЙ

Частоту подачі води зменшують, щоб мінімізувати виділення негативних сполук. Вони можуть надавати каві дерев'янистих, терпких ноток, яких ніхто не хоче. Більшість кавоварок залишають цей аспект на волю випадку. Ми ж ні.



Вся концепція PureBrew почалася з одного простого питання: хіба не було б чудово, якби існувала кавоварка, де можна було б просто перемикається з еспресо на фільтровану каву одним натисканням кнопки?



Ми з гордістю представляємо абсолютно новий кавовий фільтр PureBrew, розроблений разом з нашим революційним конічним кошиком з мікротонкою подвійною сіткою, який може вмістити до 20 грамів кави. Поєднуючи нашу технологію PureBrew з нашим абсолютно новим запатентованим фільтрувальним кошиком, ви можете створити нову фільтровану каву низького тиску одним натисканням кнопки.

Він буде доступний за рецептом, вже встановленим на 250 мл (дозування), і бариста встановить рівень обсмаження кави. – світла, середня або темна – для приготування однієї з найвишуканіших фільтрованих кав, які ви коли-небудь куштували. Більше не потрібно чекати, ідеальна фільтрована кава за лічені хвилини.

Black Eagle Maverick дозволяє бариста буквально перемикається з еспресо на фільтровану каву одним натисканням кнопки. Виберіть попереднє налаштування кавового фільтра PureBrew, прикріпіть геніальний кошик кавового фільтра PureBrew і

Black Eagle Maverick автоматично налаштує міцність, смак і температуру. Але якщо бариста хоче перевірити свій «маверіканський» настрій, він може встановити власний рецепт, змінюючи об'єм і час для будь-якої фази PureBrew (цвітіння, один налив і другий налив), і Maverick автоматично встановить найкращий пульсуючий профіль для сиропоподібної, насиченої кави.



**СМАК А  
НОВИЙ, УНІКАЛЬНИЙ  
І ВИШУКАНИЙ  
ФІЛЬТР КАВА.**

**ЧИСТИЙ ЗАВАРЮВАННЯ КАВА**

Maverick оснащений паром вищого тиску (2,1 бар), яка є сушішою та вищої якості, ніж стандартна.

Гарненька нова парова трубка не просто для нащадків. Маленький, вигнутий фасад створює густіше, кремівіше молоко.

– незалежно від того, тваринного чи рослинного походження, – це буде стабільно та довговічніше завдяки новому двигуну, новим матеріалам та зменшеному об'єму парового котла.

## РОЗШИРЕНО ПАРА

Наша вдосконалена функція Steam by Wire є покращенням порівняно з нашою попередньою функцією Steam by...

Дріт також. Ми додали три налаштування тиску – продувка, одинарний або подвійний – щоб ви вільно вибирати правильний тиск пари залежно від розміру вашої чашки або глечика для молока. Це добре не лише для вашої чашки кави, це краще для вашого бізнесу та довкілля

також, оскільки ви будете витратити менше продуктів.



Гравіметрична технологія забезпечує бариста вищий рівень консистенції та контролю над приготуванням кави, дозволяючи зчитувати вагу кави в чашці на груповому дисплеї. А для максимальної точності тепер ви можете зупинити екстракцію на бажаній вазі.

Ви завжди впізнаєте нашу технологію Gravitech за логотипом червоного емалевого орла на верхній частині групи. Наша технологія Gravitech була розроблена, щоб забезпечити вам абсолютну точність, стабільність та швидкість. Використовується чутливий до ваги піддон, який автоматично визначає та очищує вагу кожної чашки. Це дозволяє мати точне налаштування ваги для кожного рецепту за допомогою датчиків, які постійно контролюють швидкість потоку, та алгоритму, який розраховує залишкову вагу.

В результаті отримуємо однакову чашку з кожною порцією, що значно зменшує кількість відходів.

ГРАВІТЕХНОЛОГІЇ

Що робить людину Маверіком? Що дає їй сміливість йти шляхом, впевненим, що всі інші можуть його побачити? За кожним Маверіком стоять інновації, які дозволяють їй втілювати свої мрії.

# ЧОРНИЙ ОРЕЛ MAVERICKAPP



Додаток Black Eagle Maverick надає вам контроль та натхнення, необхідні для реалізації ваших мрій. Дозволяє вам спілкуватися зі своєю машиною.

Отримайте доступ до ексклюзивного контенту VE Club, щоб отримати короткі огляди, поради, хитрощі та лайфхаки.

Читайте останні новини про Victoria Arduino у VA World.

Створюйте та зберігайте власні рецепти. Встановлюйте дозу на вході, дозу на виході, час та температуру.

Оцініть смакові, ароматичні та тактильні профілі. Запишіть та збережіть швидкість потоку.

Зберігайте в хмарі та діліться своїми рецептами зі спільнотою Maverick.

Завантажити **Вікторія Ардуїно VE Maverick** Google Play та App Store.

Найбільш помітним аспектом з точки зору дизайну є те, що машина менша та компактніша. Вона також нижча, спираючись на абсолютно нові ніжки. Окрім дотримання нашої політики сталого розвитку, новий низькопрофільний дизайн також має один, принципово практичний аспект: бариста легше взаємодіяти з клієнтом. Ще до того, як ми почнемо, це буде гарним бізнесом.



ІННОВАЦІЇ  
ANDDESIGN

Інформацію про заварювання на новому дисплеї Group Head – фаза/етап/час – легше читати, а сенсорний дисплей простий в управлінні та налаштуванні.

Новий порта-фільтр Victoria Arduino, що відповідає дизайну нового важеля подачі пари та повністю оснащений гравіюванням логотипу Victoria Arduino, виготовлений виключно з нержавіючої сталі з покращеною ергономікою, що допомагає покращити враження користувача під час приготування кави.



Загалом, Black Eagle Maverick зберіг елегантність, що є синонімом його спадщини, хоча в ньому є більше блиску, який відчувається свіжим та сучасним. Наші дизайнери чудово втілили класичний мотив Black Eagle у всій машині, починаючи від нової рейки з нержавіючої сталі у формі орла та нової композиції на решітці (настільки ж практичній, наскільки й красивій) і закінчуючи розумним та екологічним піддоном для крапель, щоб нагадати всім, що це не звичайний кавоварка.



Зрештою, навіщо дивитися лише на один  
Black Eagle Maverick, коли можна мати п'ять?  
Який з них ви оберете?

Метт Блек з

Червоний орел



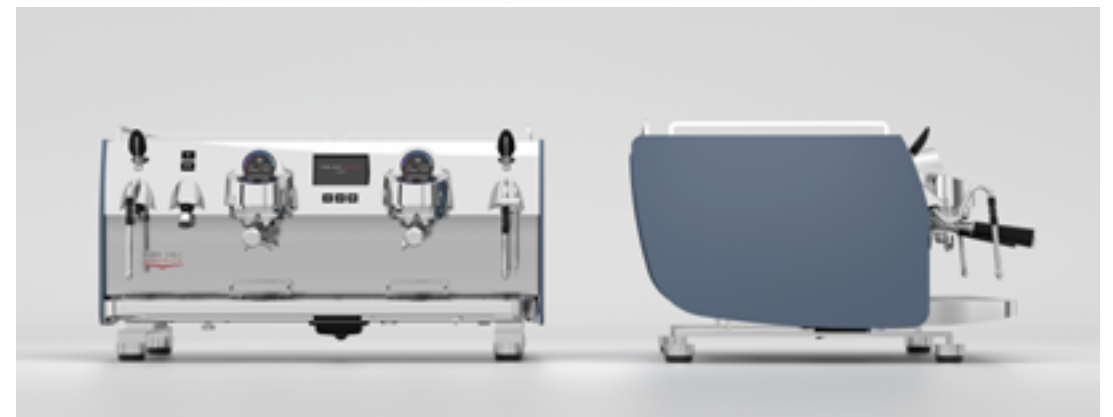
Метт Блек з

Орел з нержавіючої сталі



Блакитний камінь з

Орел з нержавіючої сталі



## Метт Вайт з

Орел з нержавіючої сталі



Нержавіюча сталь з

Орел з нержавіючої сталі



## Технічні дані

та варіанти кольорів

Номер групи	2 групи	3 групи
Версії	Об'ємний/гравіметричний	Об'ємний/гравіметричний
Ширина мм	806	1056
Глибина мм	682	682
Висота, мм	426	426
Висота групи, мм	100	100
Потужність Вт	6900	8700
Вага нетто, кг	90	115

Варіанти кольорів	Алюмінієві бічні панелі	Задня панель з нержавіючої сталі	Орел
Чорний	Матовий чорний	Матовий чорний	Чорний
Чорний	Матовий чорний	Матовий чорний	Нержавіюча сталь
Блакитний камінь	Блакитний камінь	Блакитний камінь	Нержавіюча сталь
Білий	Блискучий білий	Блискучий білий	Нержавіюча сталь
Нержавіюча сталь	Хром	Хром	Нержавіюча сталь



ІДЕАЛЬНИЙ КАВА

КОЖЕН ЧАС

ІДЕАЛЬНИЙ КАВА

КОЖЕН ЧАС

Окрім справжньої пристрасті до кави, всі наші «Маверіки» відточували свої навички бариста на змаганнях: протиставляючи свою кмітливість та хитрість справді талановитим конкурентам та досягаючи успіху. Але це набагато більше, адже застосовувати свої навички в кав'ярні – це одне, а вистояти, бути визнаним колегами та перемогти – це те, чим можна безмежно пишатися. І ми також безмежно пишаємося ними.

Кава – це набагато більше, ніж сума її складових, це вже не те, що ми насипаємо ложкою в кухоль вранці, це невід'ємна частина нашого життя. Однак для наших «маверіків» кава є натхненням, у кожному випадку кава буквально змінила їхнє життя.

Наші «Маверіки» мають розуміння приготування кави, про яке більшість із нас може лише мріяти, але ця історія ще не все.

Ми зустрілися з Мікаелем, Саймоном, Лемом та Наталією, щоб отримати відгуки про новий Black Eagle Maverick та дізнатися, що стало початком їхньої дивовижної подорожі.



## НАТАЛІЯ КВЯТКОВСЬКА

Чемпіон Польщі:  
2022, 2020, 2019, 2017

«Ми можемо працювати над навичками»  
**і презентація, і**  
все інше, але якщо машина  
вийде з ладу, ми також  
зазнаємо невдачі».

Коли Наталі було 18 років, вона вирушила до південної частини Ірландії, але її намір повернутися додому до Польщі та вивчати драматичне мистецтво не здійснився за планом. Натомість вона залишилася там на дев'ять років, де, пропрацювавши деякий час офіціанткою, сіла за кавовий апарат і почала вчитися готувати чудову каву, що неминуче призвело до її участі в конкурсах бариста. Після повернення додому Наталія відкрила власну кав'ярню, і зараз вона розвиває свій бізнес з обсмажування зерен, які вона закуповує безпосередньо у фермерів.

Для неї Black Eagle Maverick має одну явну перевагу: його універсальність привабить більше клієнтів, так, він швидкий і стабільний завдяки технології T3 Genius, але що дійсно схвилювало Наталію, так це можливість знову проявити творчість із PureBrew. функція. Вона також оцінила новий дизайн, нижчий профіль тепер дозволяє краще взаємодіяти між бариста та клієнтом, але вона охоче погодилася, що він здається доступнішим, а його компактний розмір навіть ставить під сумнів усталені уявлення про те, як використовувати фізичний простір у кав'ярні.

# MAVERICKS



«КОНКУРСИ»

НАТИСНІТЬ THE

ПРОМИСЛОВІСТЬ ДО РОЗВИВАТИСЯ І ПУТС

ТИ У THE ЕВОЛЮЦІЙНА

ПРОЦЕС З ПРОМИСЛОВІСТЬ

Лем Батлер



## МІКАЕЛЬ ЯСІН

Чемпіон бариста Індонезії  
2019 та 2020 років

«Кава — це агент»  
змін, таких простих, як  
розбудити тебе вранці  
або зробити чийсь день  
кращим  
як бариста».

Мікаель народився в Індонезії та переїхав до Австралії підлітком, щоб навчатися. Саме тут, працюючи в кав'ярні в Мельбурні, розпочався його шлях бариста. Прощавай. навчання, привіт, нові пригоди. Мікаель почав змагатися, кидати собі виклик, що йому подобається у спорті, але, що більш важливо, він почав перемагати. Він заснував консалтингову компанію з питань кави, працюючи безпосередньо з фермерами, що вирощують кавові зерна, де почав обробляти власні зерна, тому для нього екстракція є ключовим аспектом його ремесла, але є ще дещо, що ми виявили, коли поговорили з ним. Дев'яносто відсотків його клієнтів не п'ють еспресо: як же він зрадив, коли побачив новий фільтр PureBrew!

В Індонезії найвідомішим напоєм є кава з льодом – кава, молоко, світло-коричневий цукор та кубики льоду, – а сам Мікаель п'є більше фільтрованої кави, ніж еспресо. Мікаель погоджується, що додавання фільтра PureBrew змінило правила гри в галузі, особливо враховуючи, що він здатний готувати різні жанри ідеальної фільтрованої кави швидко, точно та знову і знову.

«Я ВИКОРИСТАЮ А КАВА  
МАШИНА АСА  
TOOLTO ДОСТАВКА  
ПОТЕНЦІАЛ ЗА МЕЖАМИ  
THEBEAN.

Мікаель Ясін



## ЛЕМ ДВОРЕЦЬКИЙ

2016 США  
Чемпіон бариста

«Змагання підштовхують»  
галузь розвивається  
та бере участь у  
еволюційному процесі  
галузі»

Після коледжу Лем працював музикантом у Північній У Кароліні він підписав контракт з великим лейблом, але пішов з нього, втративши творчий контроль над тим, що робив. Щоб забезпечувати себе, він влаштувався на роботу бариста, де його змусили допомагати колезі на світовому конкурсі бариста. Виступ на чемпіонаті розкрив його внутрішнього музиканта, і він одразу зрозумів, що хоче бути частиною цього. Після перемоги на чемпіонаті WBC Лем почав навчати бариста, але він хотів, щоб його основна увага була зосереджена на тому, щоб зерна говорили за себе, щоб кава говорила сама за себе.

більший тягар для фермерів, які виробляють зерна, навіть якщо це означає жертвувати частиною его бариста.

Наявність правильного обладнання для максимального використання потенціалу кавових зерен є надзвичайно важливою, але Лема також вражають показники сталого розвитку Black Eagle. Він відкрито визнає, що втрата енергії в кафе є значною: той факт, що тепло, яке використовується під час фази заварювання, буде перероблено, вирішально для Лема.

Саймон родом із Сучжоу, міста на захід від Шанхаю в Китаї, і колись працював редактором модного журналу. Коли його друзі відкрили книгарню в його рідному місті, він взяв на себе управління невеликим кавовим відділом у кутку, а решта, як то кажуть, вже історія. Будучи повністю самоучкою, Саймон навіть не знав про таке поняття, як чемпіонат світу з бариста, доки одного разу не натрапив на нього в інтернеті.

У той момент все змінилося, окрім того, що Саймон став чемпіоном світу, він тепер має кар'єру в каві, він працює безпосередньо з фермерами, що вирощують кавові зерна, але його справжнє покликання — передати свою запал до всього. пов'язані з кавою через навчання та освіта.

На більш практичному рівні, Саймон одержимий кавоваркою, здатною підтримувати дуже стабільну температуру з тиском, що дозволяє створювати різний профіль екстракції для кожного кавового зерна. Для Саймона, Технологія T3 Genius вивела процес пивоваріння на абсолютно новий рівень, кинувши виклик усталеному стану речей.



## САЙМОН САН

2022, 2019 Китай  
Чемпіон бариста

«Я думаю, що світ кави  
це як всесвіт, різні  
різновиди  
кава, як зірки на небі.  
Безкінечна.

«Я ДУМАЮ ЧИСТИЙ BREW COFFEE  
LT ERISAGRE AT БЕЗ ПДВ ІОН ДЛ  
КАВОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ, МИ  
МОЖЕ БУТИ ДОПОМОГУ З  
ЧАСУ, ТАКОЖ МИ МОЖЕМО  
ВИТРАТИТИ БІЛЬШЕ ЧАСУ НА  
ПДВ, РОЗРОБЛЯЙТЕ НОВІ  
ПРОФІЛІ ТА РЕЦЕПТИ.

Сімонеллі Груп С.П.А.

Віа Е. Бетті, 1

62020 Belforte del Chienti (MC) Італія

Тел. +39 0733 9501

[info@victoriaarduino.com](mailto:info@victoriaarduino.com)

[victoriaarduino.com/blackeagleloverick](https://victoriaarduino.com/blackeagleloverick)



*Victoria Arduino*

A decorative flourish consisting of two horizontal lines that curve downwards at their ends, meeting at a central point below the brand name.

INSPIRED BY YOUR PASSION.