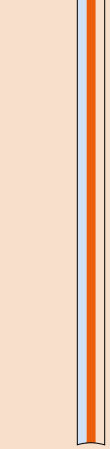


VBM

DOMOBAR

Bring your passion at home

Prepare a perfect espresso with Domobar

Porta a casa la tua passione

Preparati un espresso perfetto con Domobar

DOMOBAR

DOMOBAR **JUNIOR**

01

Grind and tamp your favorite coffee

Macina e pressa il tuo caffè preferito

02

Set the extraction temperature via the display

Imposta la temperatura di estrazione tramite display

03

Enjoy your
espresso shot

Goditi la tua estrazione

04

Experience high steam
power and make a
delicious milk foam

Sperimenta alte
performance di vapore
per montare una
deliziosa crema di latte

Discover simplicity in every single gesture

Let it surprise you with its practical functionalities

Scopri la semplicità in ogni singolo gesto

Lasciati sorprendere dalla sua praticità

05

The red floater indicates that the tray is full. Empty it and simply wash it in the dishwasher

Il galleggiante rosso indica quando è il momento di svuotare la vaschetta. Riponila in lavastoviglie per una rapida pulizia

06

Fill the tank directly from the machine or remove it and take it to the sink

Riempi la tanica direttamente dalla macchina oppure rimuovila per portarla al lavandino

07

Change the color of the side panels to match every corner of your home

Cambia il colore dei fianchi per adattarla a ogni angolo della tua casa

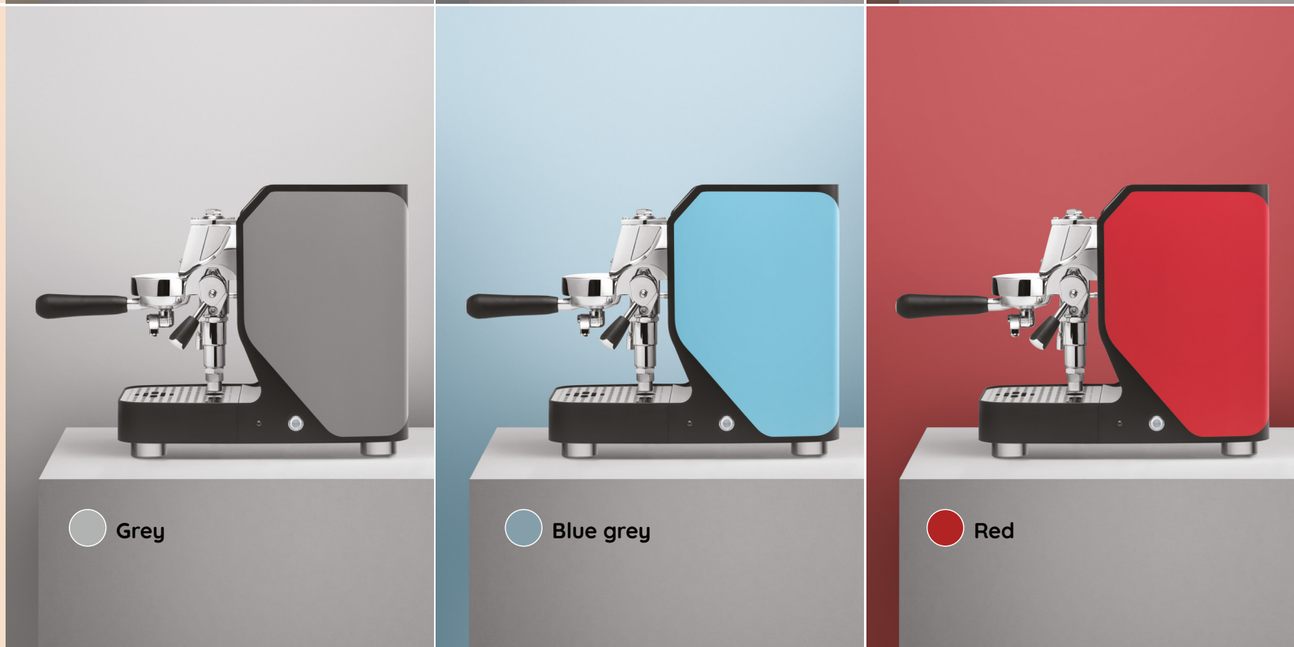
Choose among 7 colors

The side panels are fixed on with magnets and can be easily replaced

Puoi scegliere tra 7 colori

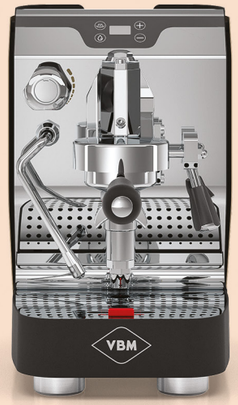
I fianchi laterali sono fissati tramite calamite per sostituirli con facilità

Available colors:
Colori disponibili:



Select your ideal model

Scegli il modello giusto per te



DOMOBAR

If you are a beginner, challenge yourself with Domobar

Se sei alle prime armi, mettiti in gioco con Domobar

DOMOBAR **JUNIOR**

If you love it already, experiment with Domobar Junior

Se sei già appassionato, sperimenta con Domobar Junior

Adjust all the settings on a single interface

Imposta tutti i parametri con un’unica interfaccia

	DOMOBAR Digital	DOMOBAR **JUNIOR** Digital
BREWING SETTINGS / PARAMETRI DI EROGAZIONE		
Coffee temperature / Temperatura caffè	●	●
Steam temperature / Temperatura vapore	●	●
Coffee brewing count up / Count up erogazione caffè	●	●
SYSTEM SETTINGS / IMPOSTAZIONI DI SISTEMA		
Temperature’s unit / Unità di misura	●	●
ALARMS - COUNTERS / ALLARMI - CONTATORI		
Low level water tank / Livello acqua bassa	●	●
Probe alarm / Allarme sonda	●	●
Refilling alarm / Timeout riempimento		●
Steam-water timeout alert / Allarme timeout vapore-acqua	●	
STANDBY / STANDBY		
Machine inactivity screen / Schermata inattività macchina	●	●

Technical specifications

Specifiche tecniche

ANALOGICA

DIGITALE

	ANALOGICA	DIGITALE
Interface / Interfaccia	**40Ø pressure gauge** Manometro da 40Ø	**128x64px OLED display with capacitive keyboard** Display OLED 128x64px con tastiera capacitiva
Group head / Gruppo erogatore	**VBM 1961 GROUP** **Thermosiphonic circulation group in cromed-brass, with mechanical pre-infusion chamber, available with manual controls (lever). Filter diameter 58 mm.** GRUPPO VBM 1961 Gruppo a circolazione termosifonica in ottone cromato dotato di camera di pre-infusione meccanica, disponibile in versione manuale (a levetta). Diametro filtro 58 mm.	
Technology / Tecnologia	**SINGLE BOILER** **Our single-stage boiler system allows you to dispense coffee, steam and water separately and in total safety, thanks to dedicated switches.** SINGLE BOILER Il sistema single stage boiler ti permette di erogare separatamente e in totale sicurezza caffè, vapore e acqua grazie a interruttori dedicati.	
Coffee boiler / Boiler caffè	(1) x 0,5 l	(1) x 0,5 l
Steam wands / Lance vapore	(1) **Steam wand** Lancia vapore	(1) **Steam tap** Rubinetto erogazione a vite
Pump / Pompa	**Vibration** Vibrazione	

ANALOGICA

DIGITALE

DOMOBAR

ANALOGICA	DIGITALE	
	Sensor tank Tanica con sensore	**Water supply** / Fornitura d'acqua
	Drawer Vaschetta	**Water drain** / Scarico dell'acqua
		Power and consumption / Alimentazione e consumi
1400 W	1400 W	**Power** / Potenza
240 V	240 V	**Line voltage** / Voltaggio
50/60 Hz	50/60 Hz	**Frequency** / Frequenza
		Size and weight / Dimensione e peso
22 cm	22 cm	**Width** / Larghezza
37 cm	37 cm	**Height** / Altezza
40 cm	40 cm	**Depth** / Profondità
15 Kg	15 Kg	**Weight** / Peso

Included in the box / Inclusi nella confezione

(1) **Instruction Manual**
Manuale di istruzioni

(1) **Blind filter**
Filtro cieco

(1) **EasyFlat single filter holder**
Portafiltro dose singola EasyFlat

(1) **EasyFlat double filter holder**
Portafiltro dose doppia EasyFlat

Technical specifications

Specifiche tecniche

ANALOGICA

DIGITALE

DOMOBAR **JUNIOR**

ANALOGICA

DIGITALE

Interface / Interfaccia	**60Ø Double scale pressure gauge** Manometro doppia scala da 60Ø	**128x64px OLED display with capacitive keyboard** Display OLED 128x64px con tastiera capacitiva

Group head / Gruppo erogatore

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

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

Technology / Tecnologia

HX (Heater Exchanger)
HX (Heater eXchanger) is the most efficient of the traditional dispensing systems available on the espresso machine market. Combined with VBM 1961 group and the excellent mechanical pre-infusion, it guarantees optimum thermal stability.

HX (Scambiatore di calore)
La tecnologia HX (Heater eXchanger) è il sistema di erogazione tradizionale più efficiente sul mercato delle macchine espresso. In combinazione con il gruppo VBM 1961 e l'eccellente preinfusione meccanica garantisce un ottimo mantenimento della temperatura.

Coffee boiler / Boiler caffè	(1) x 1,1 l	(1) x 1,1 l
Steam wands / Lance vapore	(1) **Steam wand** Lancia vapore	(1) **Steam tap** Rubinetto erogazione a vite
Hot water wand / Lancia acqua calda	(1) **Hot water wand 1** Lancia acqua calda	(1) **Hot water tap** Rubinetto acqua calda a vite

	Vibration Vibrazione	**Pump** / Pompa
	Sensor tank Tanica con sensore	**Water supply** / Fornitura d'acqua
	Drawer Vaschetta	**Water drain** / Scarico dell'acqua

		Power and consumption / Alimentazione e consumi
1600 W	1600 W	**Power** / Potenza
240 V	240 V	**Line voltage** / Voltaggio
50/60 Hz	50/60 Hz	**Frequency** / Frequenza
		Size and weight / Dimensione e peso
25 cm	25 cm	**Width** / Larghezza
42 cm	42 cm	**Height** / Altezza
43 cm	43 cm	**Depth** / Profondità
26 Kg	26 Kg	**Weight** / Peso

Included in the box / Inclusi nella confezione

(1) **Instruction Manual** Manuale di istruzioni	(1) **EasyFlat single filter holder** Portafiltro dose singola EasyFlat	(1) **EasyFlat double filter holder** Portafiltro dose doppia EasyFlat	(1) **Blind filter** Filtro cieco

FOLLOW US

www.vbmespresso.com

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

We make it simple