



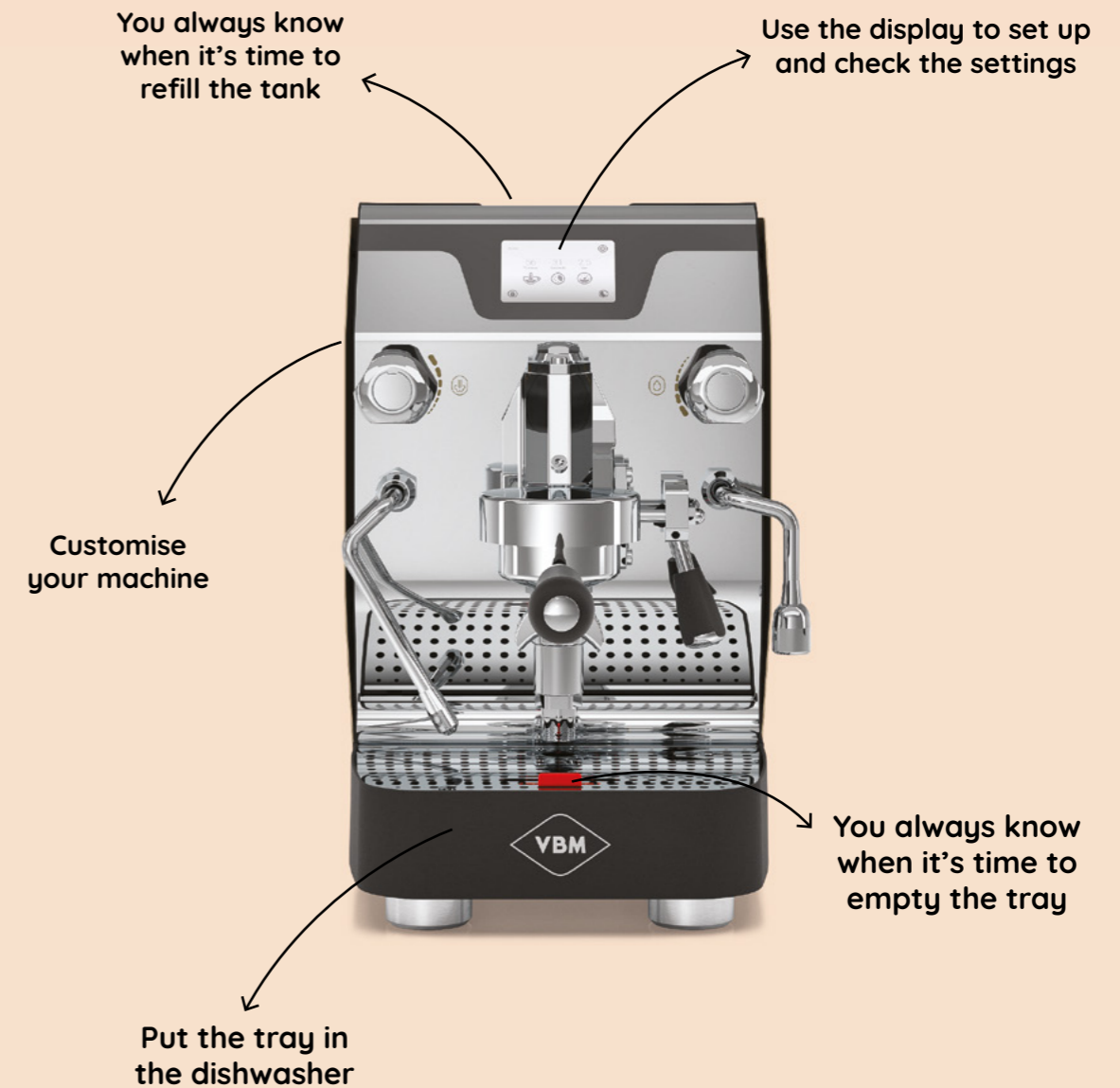
DOMOBAR

TAKE YOUR **PASSION** HOME

Enjoy a professional
espresso with Domobar.

PORTA A CASA
LA TUA **PASSIONE**.

Prepara un espresso
di qualità con Domobar.



TAKE YOUR **PASSION** HOME

Enjoy a professional
espresso with Domobar.

PORTA A CASA
LA TUA **PASSIONE**.

Prepara un espresso
di qualità con Domobar.

You always know
when it's time to
refill the tank

Customize
your machine

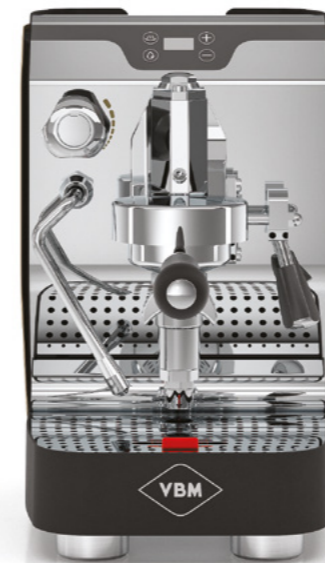
Put the top
the dishwasher



This line is designed for coffee connoisseurs who want to enjoy **the perfect cup** in the comfort of their own home. From the entry level to the top end, all the machines in this line have an E61 group head, so you can enjoy coffee at home just **as you would in your favourite bar.**

La nostra linea home è pensata per te che sei un vero appassionato di caffè e vuoi **l'estrazione perfetta** anche a casa. Dall'entry level al top di gamma, tutte le macchine di questa linea sono dotate del gruppo E61 per offrirti un **prodotto professionale anche in ambito domestico.**

You want to challenge yourself
Vuoi metterti in gioco



DOMOBAR

Love it already
Ti sei già appassionato



DOMOBAR JUNIOR

You are a real pro
Sei un vero esperto

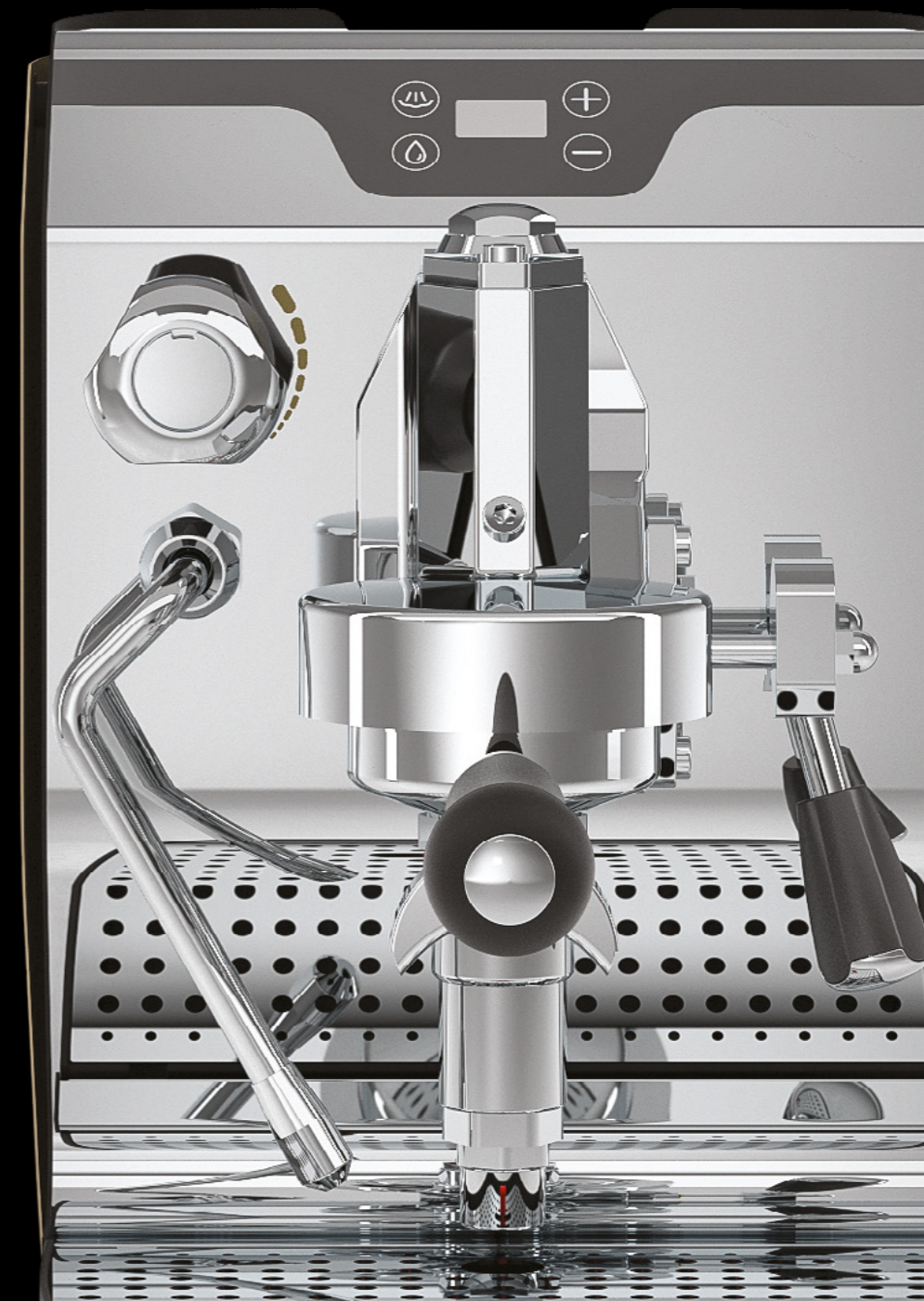


DOMOBAR SUPER

DOMOBAR

YOU WANT TO CHALLENGE YOURSELF

VUOI METTERTI IN GIOCO




DOMOBAR

Domobar is the entry level model in our Home line. Ideal if you want to enjoy a professional espresso at home.

Entry level della linea home, Domobar è perfetta per te che hai deciso di prepararti un espresso di qualità anche a casa.


ANALOGICA

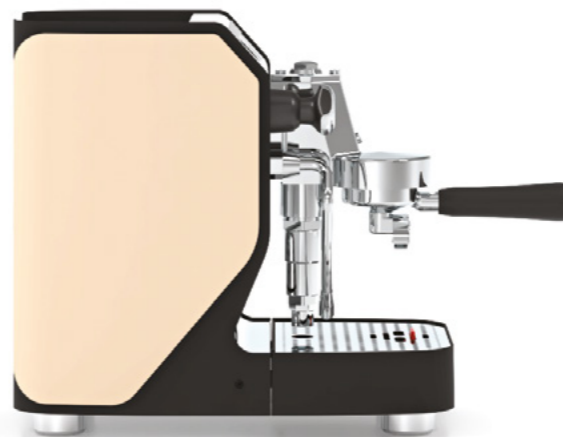
Available colours / Colori disponibili

-  Beige / Beige
-  Black / Nero
-  White / Bianco
-  Steel / Inox

DIGITALE

Available colours / Colori disponibili

-  Beige / Beige
-  Black / Nero
-  White / Bianco
-  Steel / Inox



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE



Models / Modelli

DOMOBAR Analogica

DOMOBAR Digitale

Interface / Interfaccia

40Ø pressure gauge
Manometro da 40Ø

128x64px OLED display
with capacitive keyboard
Display OLED 128x64px
con tastiera capacitiva

Gruppo erogatore / Gruppo erogatore

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.

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

Water supply / fornitura d'acqua

Sensor tank
Tanica con sensore

Water drain / Scarico dell'acqua

Drawer
Vaschetta

Power and consumption / Alimentazione e consumi

1400 W
240 V
50/60 Hz

1400 W
240 V
50/60 Hz

Power / Potenza

Line voltage / Voltaggio

Frequency / Frequenza

Size and weight / Dimensione e peso

22 cm
37 cm
40 cm
15 Kg

22 cm
37 cm
40 cm
15 Kg

Width / Larghezza

Height / Altezza

Depth / Profondità

Weight / Peso

In the box / Cosa c'è dentro

1 Instruction Manual
Manuale di istruzioni

1 Charge tube 3/8" gas
Tubo di carico 3/8 gas

1 EasyFlat single filter holder
Portafiltro dose singola EasyFlat

1 Blind filter
Filtro cieco

1 EasyFlat double filter holder
Portafiltri dose doppia EasyFlat

DOMOBAR JUNIOR

LOVE IT ALREADY
TI SEI GIÀ APPASSIONATO



DOMOBAR JUNIOR

The mid-range Domobar machine is ideal if you want the right balance between coffee dispensing and milk frothing.

Il medio di gamma della linea Domobar, ideale per te che vuoi ottenere il giusto equilibrio fra erogazione del caffè e montatura del latte.

ANALOGICA

Available colours / Colori disponibili

- Beige / Beige
- Black / Nero
- White / Bianco
- Steel / Inox

DIGITALE

Available colours / Colori disponibili

- Beige / Beige
- Black / Nero
- White / Bianco
- Steel / Inox



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE



Models / Modelli

DOMOBAR JUNIOR Analogica

DOMOBAR JUNIOR 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

Gruppo erogatore / Gruppo erogatore

VBM - E61

Thermosiphonic circulation group in chromed-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.

Technology / Tecnologia

HX (Heater eXchanger)

HX (Heater eXchanger) is the most efficient of the traditional dispensing systems available on the espresso machine market. It keeps the unit at optimum temperature and, in combination with the E61 group, it provides an excellent mechanical pre-infusion.

HX (Scambiatore di calore)

La tecnologia HX (Heater eXchanger) è il sistema di erogazione tradizionale più efficiente sul mercato delle macchine espresso. Ti Garantisce un ottimo mantenimento del gruppo in temperatura e, in combinazione con il gruppo E61, garantisce un'eccellente preinfusione meccanica.

Coffee boiler / Boiler caffè

1 x 1,1l

1 x 1,1l

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
Lancia acqua calda

1 Hot water tap
Rubinetto acqua calda a vite

Pump / Pompa

Vibration
Vibrazione

Water supply / fornitura d'acqua

Sensor tank
Tanica con sensore

Water drain / Scarico dell'acqua

Drawer
Vaschetta

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

In the box / Cosa c'è dentro

1 Instruction Manual
Manuale di istruzioni

1 Charge tube 3/8" gas
Tubo di carico 3/8 gas

1 EasyFlat single filter holder
Portafiltro dose singola EasyFlat

1 Blind filter
Filtro cieco

1 EasyFlat double filter holder
Portafiltri dose doppia EasyFlat

DOMOBAR SUPER

YOU ARE A REAL PRO

SEI UN VERO ESPERTO



DOMOBAR SUPER

The Domobar Super is our top-end Home model. Ideal if you want a high performance machine in your home. The dual boiler system gives you full control of the extraction temperature and total consistency of steam output.

Top di gamma della linea home, Domobar Super è la macchina espresso per te che sei alla ricerca di un prodotto dalle alte performance anche in ambito domestico. Grazie al suo sistema Dual Boiler, ti offre un controllo totale sulla temperatura di estrazione e una consistenza dell'erogazione di vapore assoluta.



ANALOGICA

Available colours / Colori disponibili

- Beige / Beige
- Black / Nero
- White / Bianco
- Steel / Inox

DIGITALE

Available colours / Colori disponibili

- Beige / Beige
- Black / Nero
- White / Bianco
- Steel / Inox



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE



Models / Modelli

DOMOBAR SUPER
Analogica

DOMOBAR SUPER
Digitale

DOMOBAR SUPER
Elettronica

Interface / Interfaccia

60Ø Double scale pressure gauge
Manometro doppia scala da 60Ø

3.5" capacitive TFT display
Display TFT da 3,5" capacitivo

3.5" capacitive TFT display
Display TFT da 3,5" capacitivo

Gruppo erogatore / Gruppo erogatore

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.

Technology / Tecnologia

DUAL BOILER
The dual boiler system has two boilers: one for espresso extraction and the other to deliver steam and hot water for tea.

DUAL BOILER
Il sistema Dual Boiler è costituito da una doppia caldaia: una dedicata all'estrazione dell'espresso e l'altra dedicata all'erogazione di vapore e di acqua calda per il tè.

Coffee boiler / Boiler caffè

1 x 2 l

1 x 0,5 l

1 x 0,5 l

Steam boiler / Boiler vapore

-

1 x 2 l

1 x 2 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
Lancia acqua calda

1 Hot water tap
Rubinetto acqua calda a vite

Pump / Pompa

Rotative
Rotativa

Pressure profile
Profili di pressione

Pressure profile
Profili di pressione

Water supply / fornitura d'acqua

Sensor tank and water net
Tanica con sensore e rete idrica

Water drain / Scarico dell'acqua

Drawer or water net
Vaschetta o rete idrica

Power and consumption / Alimentazione e consumi

1800 W
240 V
50/60 Hz

600 + 1200 W
240 V
50/60 Hz

600 + 1200 W
240 V
50/60 Hz

Power / Potenza

Line voltage / Voltaggio

Frequency / Frequenza

Size and weight / Dimensione e peso

25 cm
42 cm
47 cm
33 Kg

25 cm
42 cm
47 cm
33 Kg

25 cm
42 cm
47 cm
33 Kg

Width / Larghezza

Height / Altezza

Depth / Profondità

Weight / Peso

In the box / Cosa c'è dentro

1 Instruction Manual
Manuale di istruzioni

1 Charge tube 3/8" gas
Tubo di carico 3/8 gas

1 EasyFlat single filter holder
Portafiltro dose singola EasyFlat

1 Blind filter
Filtro cieco

1 EasyFlat double filter holder
Portafiltri dose doppia EasyFlat

ADJUST ALL THE SETTINGS ON A SINGLE INTERFACE.

IMPOSTA TUTTI I PARAMETRI CON UN'UNICA INTERFACCIA.



DOMOBAR Digitale



DOMOBAR JUNIOR Digitale



DOMOBAR SUPER Digitale



DOMOBAR SUPER Elettronica

BREWING SETTINGS / PARAMETRI DI EROGAZIONE

Coffee temperature / Temperatura caffè _____

Steam temperature / Temperatura vapore _____

Coffee brewing count up / Count up erogazione caffè _____

Boiler pressure / Pressione boiler _____

Pressure's profiles / Profili di pressione _____

Prebrewing / Preinfusione _____

SYSTEM SETTINGS / IMPOSTAZIONI DI SISTEMA

Select language / Selezione lingua _____

Keylock / Blocco tasti _____

Temperature's unit / Unità di misura _____

Programmed usage mode / Modalità di utilizzo programmato _____

ALARMS - COUNTERS / ALLARM - CONTATORI

Low level tank / Livello acqua basso _____

Probe alarm / Allarme sonda _____

Refilling Alarm / Timeout riempimento _____

Volumetric counter alarm / Contatore volumetrico _____

Steam/water timeout alert / Allarme timeout vapore/acqua _____

STAND BY / STANDBY

Machine inactivity screen / Schermata Inattività macchina _____

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

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