

ROYAL

MACHINE ESPRESSO SYNCHRO T2

ESPRESSO MACHINE SYNCHRO T2

La machine à espresso SYNCHRO T2 est une machine à espresso commerciale à échangeur de chaleur conçue et fabriquée à la main par Royal coffee machines en Italie. Elle est équipée d'une chaudière commerciale en cuivre de 14,0 litres, d'une pompe rotative commerciale, de deux têtes de groupe commerciales équilibrées thermiquement et d'un contrôle volumétrique de la dose. Avec la possibilité de préparer 4 espressos, de monter à la vapeur 2 pichets de lait et de distribuer de l'eau chaude simultanément, la SYNCHRO T2 est idéale pour un grand bistro ou café, une cafétéria ou même un restaurant très achalandé.

The SYNCHRO T2 espresso machine is a commercial heat exchanger espresso machine designed and hand built by Royal coffee machines in Italy. It has a commercial 14.0 litre copper boiler, commercial rotary pump, two thermally balanced commercial group heads and electronic shot control. With the ability to make 4 espressos, steam 2 jugs of milk and dispense hot water at the same time, the SYNCHRO T2 group is ideal for a large coffee shop, busy cafeteria or restaurant.

MODÈLE MODEL	SYNCHRO T2
DIMENSIONS (L x P x H) (W x D x H)	807x602x586 mm
POIDS WEIGHT	70 kg
CAPACITÉ CAPACITY	30 (Lt/h.)
VOLTAGE POWER SUPPLY	110/230/240/400V
CONSOMATION CONSUMPTION	3.5 kw



Technica



Vittorio



Aviator

Commercial Equipment Division
 Division d'équipements commerciaux
BARI & TECH

Division de / division of :
 TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE
 Montréal (Québec) H3L 2B4
 1 800 26 TERRA terrcaf.ca

ROYAL

MACHINE ESPRESSO VALLELUNGA V2

ESPRESSO MACHINE VALLELUNGA V2

La machine à espresso VALLELUNGA V2 est une machine à espresso commerciale à échangeur de chaleur conçue et fabriquée à la main par Royal coffee machines en Italie. Elle est équipée d'une chaudière commerciale en cuivre, dotée de quatre boutons d'écoulement entièrement programmables par tête de groupe, d'une option manuelle, d'un éclairage LED à côté des têtes de groupe pour donner aux baristas une vue claire de leur espace de travail. La Vallelunga est certaine de devenir le partenaire travaillant dur et générant des revenus que vous recherchez. Elle est idéale pour un grand bistro ou café, une cafétéria ou même un restaurant très achalandé.

The VALLELUNGA V2 espresso machine is a commercial heat exchanger espresso machine designed and hand built by Royal coffee machines in Italy. It has a commercial copper boiler, featuring four fully programmable shot pour buttons per group head, a manual option, LED lighting next to the group heads to give baristas a clear view of their workspace. The Vallelunga is ideal for a large coffee shop, busy cafeteria or restaurant.

MODÈLE MODEL	VALLELUNGA V2
DIMENSIONS (L x P x H) (W x D x H)	783 x 607 x 521 mm
POIDS WEIGHT	70 kg
CAPACITÉ CAPACITY	11.4 (Lt)
VOLTAGE POWER SUPPLY	110/230/240/400V
CONSOMATION CONSUMPTION	3.5 kw



Vittorio



Technica

Commercial Equipment Division
 Division d'équipements commerciaux
BARI & TECH

Division de / division of :
 TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE
 Montréal (Québec) H3L 2B4
 1 800 26 TERRA terrcaf.ca



MACHINE ESPRESSO GALILEO

GALILEO ESPRESSO MACHINE

Construit à la main dans l'atelier italien de BFC, le Galileo a été conçu et fabriqué pour être aussi pratique que possible, sans jamais compromettre la qualité que les gens attendent de l'entreprise familiale. Le BFC Galileo est doté d'un nouveau système innovant qui gère en permanence les niveaux de température et de pression pour s'assurer qu'ils restent à un niveau constant et optimisé, garantissant ainsi une stabilité thermique totale. Couplé à une chaudière en cuivre de haute qualité et à leur système de plomberie de marque, le Galileo est extrêmement économe en énergie et peut permettre à l'opérateur de faire des économies sur les coûts énergétiques. Dotée d'une technologie de pointe, d'une isolation éprouvée, d'une convivialité et d'un design résolument moderne, cette machine à café est à la hauteur du nom de Galileo, maître dans de nombreuses disciplines.

Hand-built in BFC's Italian workshop, the Galileo has been designed and crafted to be as practical as possible whilst never compromising on the quality that people have come to expect from the family firm. The BFC Galileo features an innovative new system that continuously manages temperature and pressure levels to ensure that they remain at a constant and optimised mark, ensuring complete thermal stability. Coupled with a high quality copper boiler and their trademark plumbing system, the Galileo is extremely energy efficient and can allow the operator to make savings on energy costs. Packed with cutting edge technology, tried and trusted insulation, user-friendly and a thoroughly modern design, this coffee machine lives up to the name of Galileo as a master in many different disciplines.

MODÈLE MODEL	GALILEO
DIMENSIONS (L x P x H) (W x D x H)	943 x 587 x 577 mm
POIDS WEIGHT	75kg
CAPACITÉ CAPACITY	21 Lt
VOLTAGE POWER SUPPLY	240 V
CONSOMATION CONSUMPTION	4 kw



Commercial Equipment Division
 Division d'équipements commerciaux
BARI & TECH



Division de / division of :
 TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE
 Montréal (Québec) H3L 2B4
 1 800 26 TERRA terrcaf.ca

RANCILIO

MACHINE ESPRESSO SILVIA

SILVIA ESPRESSO MACHINE

La Silvia Pro est un modèle compact et stylisé qui offre la performance, la fiabilité et la stabilité thermique des machines à espresso de Rancilio, et reprend la facilité d'utilisation et le design iconique de la Silvia.

Le contrôle électronique de l'eau et la régulation indépendante des différentes températures pour l'extraction du café et la distribution de la vapeur sont facilement contrôlables. Deux régulateurs proportionnels-intégraux-dérivés (PID) - situés dans la chaudière à café et la nouvelle chaudière à vapeur - maintiennent la chaleur constante et stable, offrant une stabilité de température extrêmement précise. Affichage numérique avec menu des paramètres, minuterie pour l'extraction, indicateur de température, alerte d'eau. Le minuteur de mise en marche allume automatiquement la machine après une période de temps prédéfinie. Corps en acier inoxydable, porte-filtre ergonomique, chaudières isolées, baguette vapeur multidirectionnelle en acier inoxydable, bouton vapeur, groupe infuseur en laiton, plateau à tasses réglable en hauteur. Choix de couleur disponible: noir et inox.

Silvia Pro offers the performance, reliability and thermal stability of Rancilio's espresso machines, and carries over the ease of use and iconic design of Silvia.

Electronic control over water and independent regulation of different temperatures for both coffee extraction and steam delivery are easily manageable. Two Proportional-Integral-Derivative (PID) controllers – located in the coffee boiler and the new steam boiler – keep the heat consistent and stable, offering extremely precise temperature stability.

Digital display with settings menu, shot timer, temperature indicator, water alert. The power-on timer automatically switch on the machine after a preset period of time. Stainless steel body, ergonomic portafilter, insulated boilers, multi-directional stainless steel steam wand, steam knob, brass brewing unit, adjustable in height cup tray. Color available: black and inox.

MODÈLE MODEL	SILVIA PRO
DIMENSIONS (L x P x H) (W x D x H)	229 x 381 x 406 mm
POIDS WEIGHT	200kg
CAPACITÉ CAPACITY	2 Lt
VOLTAGE POWER SUPPLY	110 V
CONSOMATION CONSUMPTION	950-1000 w



Commercial Equipment Division
 Division d'équipements commerciaux
BARI & TECH

Division de / division of :
 TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE
 Montréal (Québec) H3L 2B4
 1 800 26 TERRA terrcaf.ca