



# TECHNIQUE

As never before.

# VBM TECHNIQUE, ENHANCES YOUR CREATIVE INSTINCT.

We have designed an espresso coffee machine in an entirely revolutionary manner, starting from its fundamental "element": the Barista.

Its aesthetics, ergonomics and internal structure have been completely innovated, like the ThermoSpiral brewing system, which guarantees an extraordinary thermal stability and is just one of the uncountable goals achieved.

Create, experiment and aim to reach a superior level of excellence every day, channelling your focus in the research of the perfect taste.

---

Discover VBM Technique and its Creative Instinct on  
[www.vbmespresso.com](http://www.vbmespresso.com)

© 2017 Vibiemme Srl

STAY TRUE TO YOUR NATURE,  
AND GET READY TO ENHANCE  
YOUR CREATIVE INSTINCT.

*Abbiamo progettato una macchina per caffè espresso in modo completamente nuovo partendo dal suo "elemento" fondamentale: il Barista.*

*Estetica, ergonomia e architettura interna sono state interamente rivoluzionate a partire dal sistema di erogazione ThermoSpirale la cui straordinaria stabilità termica è solo il primo di un'infinità di risultati raggiunti.*

*Crea, sperimenta, ambisci ogni giorno a un nuovo livello di eccellenza e concentrati unicamente nella ricerca della tua "estrazione" perfetta.*

VBM TECHNIQUE, AS NEVER BEFORE.



## CONTROL THE UNCONTROLLABLE.

### THE MACHINE THAT ANY PROFESSIONAL BARISTA WOULD WANT AND SHOULD HAVE.

VBM Technique has a thermal precision and a versatility that were unimaginable until now. Every full-touch 4.3" capacitive display - for 2 to 4 groups as required - is able to give the direct and complete control of extraction and all setting options.



### LA MACCHINA CHE OGNI BARISTA PROFESSIONISTA VORREBBE E DOVREBBE AVERE.

*Con una precisione termica e una versatilità che fino ad oggi erano inimmaginabili, VBM Technique è dotata di display full-touch capacitivi da 4,3" - da 2 a 4 a seconda dei gruppi - per il controllo diretto e totale dell'estrazione e di tutte le possibilità di setting.*

## A MACHINE THAT REDUCE DISTANCES MULTIPLYING YOUR SPACE.

### LOW-PROFILE

A maximum height of 47.7 cm to guarantee a continual dialogue with customers. This is the nature of VBM Technique, which was created to reduce the distance between the barista and the customer.

*Un'altezza massima di 47,7 cm per garantire un continuo dialogo con i clienti. Questa è la natura di VBM Technique, è nata per accorciare le distanze tra il barista e il suo cliente.*

### MODULAR DESIGN

We have devised a modularity that multiplies the workspace but reduces to a minimum the distance between all devices and their controls to make every operation as quick as possible.

*Abbiamo studiato una modularità che moltiplica lo spazio di lavoro ma che riduce al minimo le distanze tra tutti i dispositivi e i loro comandi per rendere ogni operazione il più rapida possibile.*



### CONTROL PANEL + CREATIVE AREA

The control panel encloses all the controls of VBM Technique in an area that was designed in minute detail to make the management of all operational aspects even more simple and intuitive.

From the external frame of the Control Panel you have access to all of the TS System devices for the brewing of coffee, the Thunder Steam taps - with heated isolated wands - for whipping milk and the hot water wand.

*Il pannello di controllo racchiude tutti i comandi di VBM Technique, un'area studiata nei minimi particolari per rendere la gestione di tutti gli aspetti operativi ancora più semplice ed intuitiva.*

*Dalla cornice esterna del Control Panel hanno origine tutti i dispositivi di erogazione caffè TS System, il rubinetto vapore Thunder Steam - dotato di lance termicamente isolate - per la montatura del latte e la lancia dell'acqua calda.*

## CREATIVITY UNDER CONTROL.

## THE TASTE OF SILENCE.

### CUP PAD

We have worked on making the cup holder surface more comfortable and silent by producing a covering in a soft material which can be easily put in dishwashers. The non-convergence of the holes of the Cup Pads with the aeration holes of the steel surface prevents dirt and water from getting into the machine.

*Abbiamo lavorato per rendere più confortevole e silenzioso il piano poggiategge realizzando una copertura in materiale morbido che permette un agevole lavaggio in lavatazze. Lo scostamento dei fori rispetto ai fori di areazione del piano d'acciaio impedisce allo sporco e all'acqua di infiltrarsi nella macchina.*

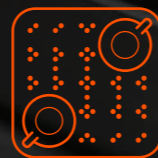
FREE YOUR TIME  
FROM USELESS THINGS  
AND WORK WITH PLEASURE.

### COMPACT GRID

We have been thinking about every work phase, even the end of the day, when everyone will be feeling tired. The folding Technique grille, that was designed to be easily put in any dishwasher, is one of the ideas we are most proud of because we know it will be of great use to you.

*Ci siamo preoccupati di ogni fase del lavoro, anche a fine giornata, quando la fatica si fa sentire. La griglia pieghevole di Technique, studiata per poter essere messa con un solo gesto in qualsiasi lavastoviglie, è una delle idee di cui andiamo più fieri perchè siamo certi ti sarà di grande aiuto.*

A GREAT  
LITTLE IDEA.





#### ANALOGIC KEYPAD

Even though Tecnique has a a full-touch 4.3 inch capacitive display with an extraordinarily intuitive menu for the management of all the machine's settings, we wanted to ensure you had complete certainty in terms of starting the brewing process with a keypad of exceptional quality with 5 buttons, in order to make the operation you carry out hundreds of times a day pleasant and secure.

## TO NEVER MISS A SHOT.

*Sebbene Tecnique sia dotata di display full touch capacitivi da 4,3 pollici con un menu straordinariamente intuitivo per la gestione di tutti i setting della macchina, abbiamo voluto garantirti la totale certezza dell'avvio delle erogazioni con una pulsantiera a 5 tasti di qualità eccezionale per rendere sempre piacevole e sicura l'operazione che svolgi centinaia di volte al giorno.*



## STEAM AT THE SPEED OF LIGHTNING.

### THUNDER STEAM

We have designed a system for releasing steam that is exceptionally quick and precise. But that is not all: when you discover the Thunder Steam button, you won't be able to do without it. Begin and end the process by simply pressing on the Thunder Steam button to free the valve from condensation before whipping the milk and clean it from traces of milk at the end of the operation. It couldn't be any easier.

*Abbiamo progettato un sistema di erogazione del vapore di una rapidità e una precisione eccezionali ma non solo, quando scoprirai il pulsante Thunder Steam non ne potrai più fare a meno.*

*Apri e chiudi l'erogazione con una semplice pressione del pulsante Thunder Steam per liberare la lancia dalla condensa prima della montatura e pulirla dai residui di latte a fine dell'operazione.*

*Più semplice di così non si può.*

FROM NOW ON  
YOU WON'T BE ABLE  
TO DO WITHOUT IT.







## THE ALIGNED FILTER HOLDER.

### EASYFLAT FILTER

We have designed an extremely convenient filter holder thanks to its ergonomics and soft-touch surface that also ensures an incredible grip, so that it will never slip from your hand. The EasyFlat system, that was designed for our filter holder, allows you to keep it in a perfectly horizontal position on the bar for a pressing of the coffee that is simply perfect, even with a single dose filter holder.



**SPECIALLY DESIGNED  
FOR A PERFECT PRESSING  
OF THE COFFEE.**

*Abbiamo disegnato un portafiltro estremamente comodo grazie alla sua ergonomia e alla sua superficie soft-touch che ti garantisce, inoltre, un grip incredibile per non perdere mai la presa. Il sistema EasyFlat, studiato per il nostro portafiltro, permette di mantenerlo in posizione perfettamente orizzontale sul banco per una pressatura del caffè semplicemente perfetta, anche con il portafiltro a dose singola.*

## STAINLESS STEEL SKIN PERFECTLY SUITED.

### A PERFECT BODY, SOLID BUT LIGHT

The choice of the materials for the VBM Technique models was driven by two fundamental decisions: on the one hand we wanted to create a product that would respect VBM's tradition in working steel and on the other we wanted to create a product with a superior quality of construction. We have reached this objective with the creation of a frame from a moulded plastic material that completely encloses the body of the machine and lining all the plastic parts with a layer of optimum quality stainless steel.

La scelta dei materiali con cui costruire i modelli VBM Technique è stata guidata da due decisioni fondamentali: da una parte creare un prodotto che rispettasse la grande tradizione di VBM nella lavorazione dell'acciaio, dall'altra creare un prodotto che avesse una qualità costruttiva superiore. È stato possibile raggiungere tali obiettivi grazie alla creazione di una scocca in materiale plastico a stampo che avvolge completamente il corpo della macchina e al rivestimento di tutte le parti plastiche con una pelle di lastre d'acciaio inox.

## EXTRACTION SYSTEMS, NEXT GENERATION IS NOW.

### THERMO-SPIRAL TECHNOLOGY

We have designed the third generation of extraction systems. We have exploited all of the advantages of the thermosiphon systems and we have resolved the critical aspects of saturated group technologies. Thanks to the complete independence of the brewing system for espresso compared to the boiler for services, the VBM Tecnique models reach a complete thermal stability with a precision of up to a single degree centigrade even in the event of the steam boiler being switched off which also means big energy savings.

*Abbiamo progettato la terza generazione dei sistemi di estrazione, sfruttando tutti i vantaggi dei sistemi termosifonici e risolvendo le criticità delle tecnologie a gruppo saturo. Grazie alla totale indipendenza del circuito di erogazione rispetto alla caldaia dei servizi, i modelli VBM Tecnique raggiungono una stabilità termica totale con una precisione al grado centigrado anche in caso di spegnimento della caldaia vapore che si traduce anche in un grande risparmio energetico.*

ALL THAT UNTIL RECENTLY  
SEEMED IMPOSSIBLE  
TODAY BECOMES POSSIBLE.



### CLEAN WATER

All the circuits of espresso machines that had been designed until now that offered a direct control of temperatures, cannot prevent the stagnation of water. With the TS System everything changes and what comes into the system is exactly that which comes out of it. You decide what water you want for your coffee and with your Tecnique it will always be the same water.

*Tutti i circuiti fino ad ora progettati, che offrono un controllo diretto delle temperature, non possono evitare la stagnazione dell'acqua. Da oggi fare caffè utilizzando acqua con le medesime caratteristiche di quella che esce dai vostri sistemi di filtrazione diventa possibile. Con il TS System ciò che entra è esattamente ciò che esce: decidi l'acqua per i tuoi caffè e con la Tua Tecnique sarà sempre la stessa.*

PRESERVE YOUR  
WATER PURITY.



## TOTAL TEMPERATURE STABILITY.

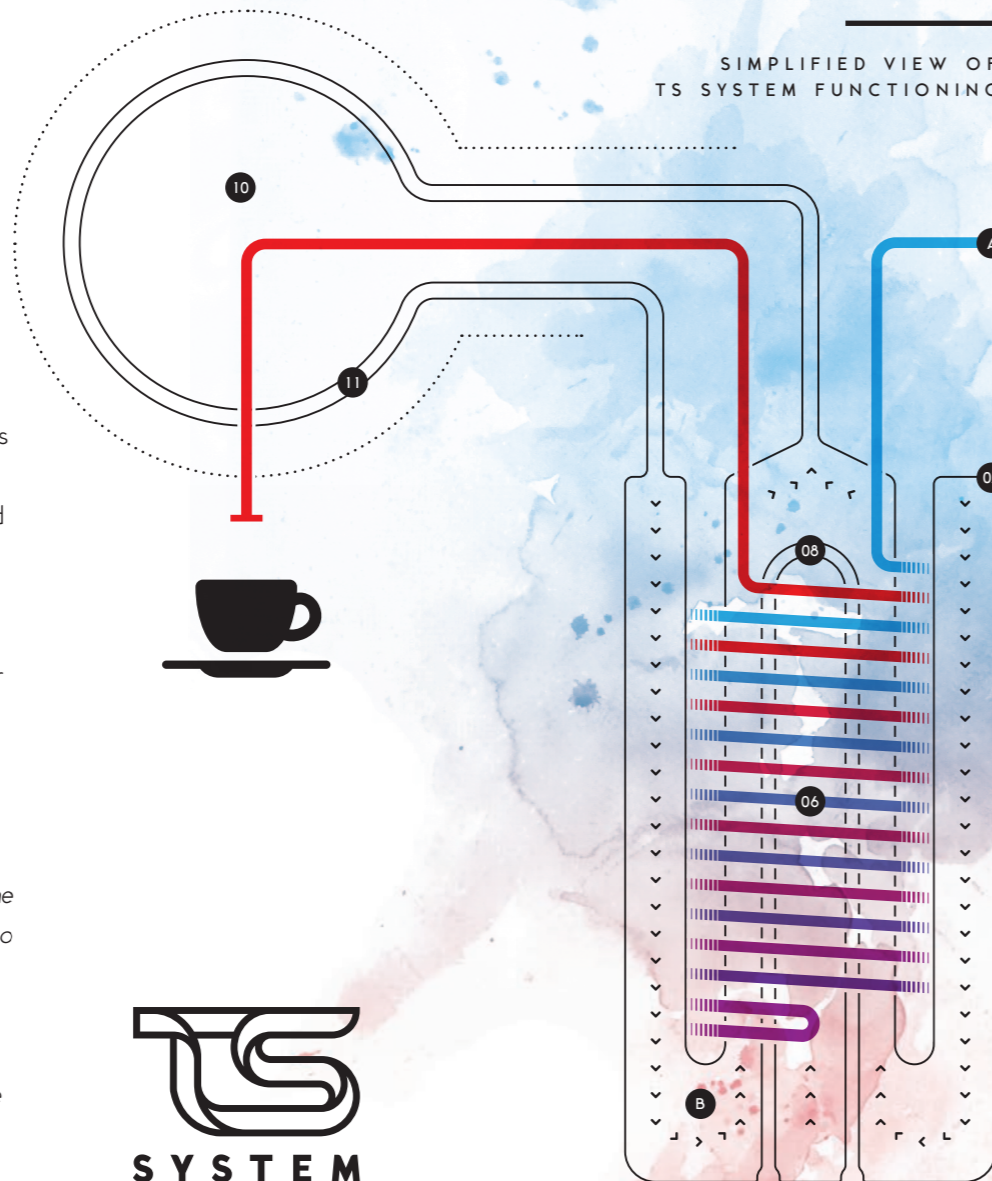
### SEPARATE CIRCUITS

A passive saturated circuit of distilled water that preserve the system temperature thanks to a thermosiphonic circuit that has been completely redesigned compared to the E61 group. An active circuit connected directly to the water mains which is immersed in to the passive circuit through a copper structure with a double spiral, enabling the temperature of the brewing water to be increased in a very short distance before coming to the coffee.

*Un circuito passivo saturo di acqua distillata che mantiene in temperatura il sistema grazie a un principio di circolazione termosifonica riprogettato rispetto al gruppo E61. Un circuito 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 in un percorso brevissimo prima di arrivare al caffè.*

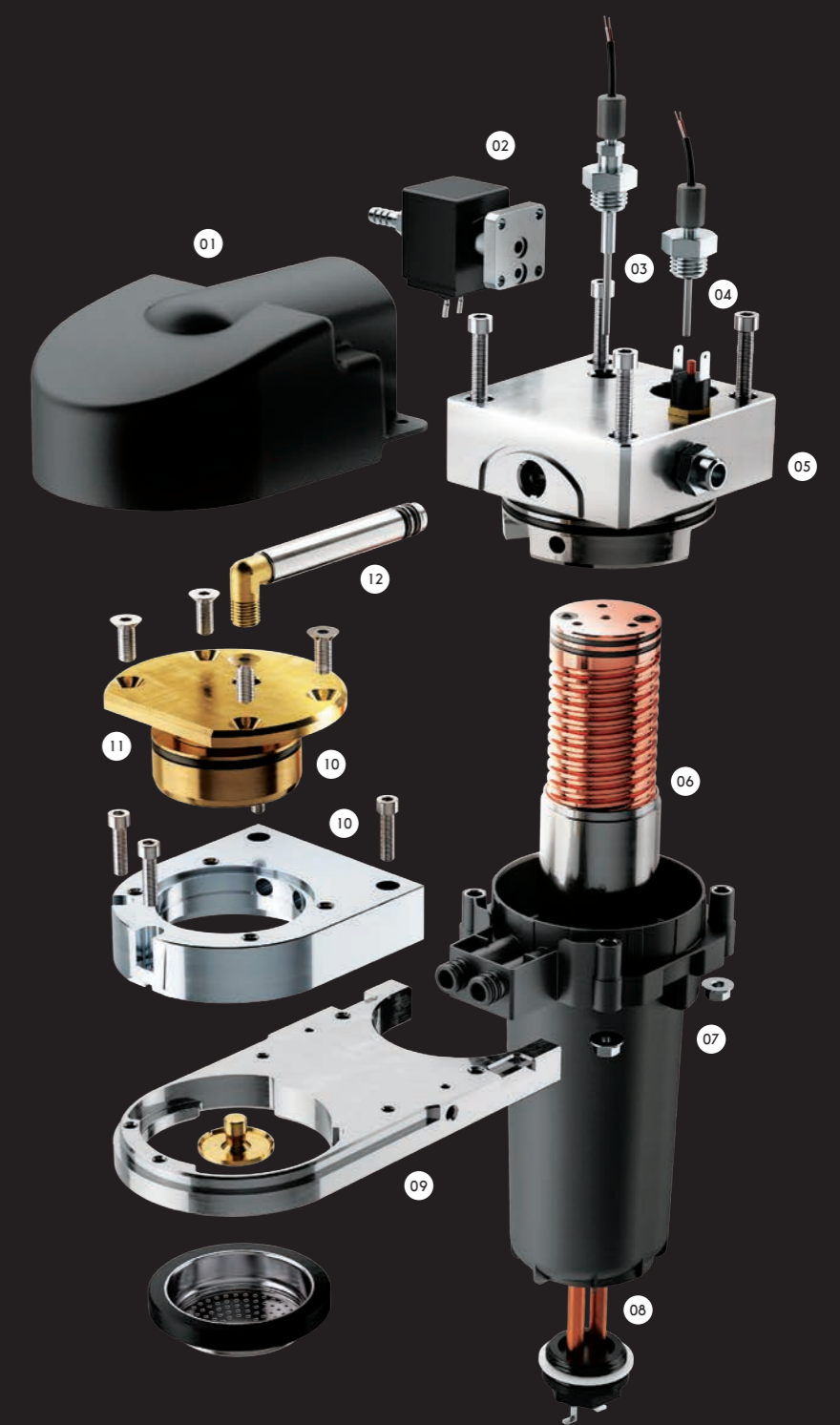
**TS**  
SYSTEM

SIMPLIFIED VIEW OF TS SYSTEM FUNCTIONING



TS SYSTEM BREWING SYSTEM EXPLODED VIEW

- A — Active circuit  
*Circuito attivo*
- B — Passive saturated circuit  
*Circuito passivo saturo*
- 01 — Thermal cover  
*Copertura termica*
- 02 — Solenoid valve  
*Elettrovalvola*
- 03 — Water level probe  
*Sonda di livello*
- 04 — Temperature probe  
*Sonda di temperatura*
- 05 — Stainless steel head  
*Testata acciaio*
- 06 — Thermo-spiral core  
*Thermo-spiral core*
- 07 — Passive circuit boiler  
*Caldia circuito passivo*
- 08 — Electric resistance  
*Resistenza*
- 09 — Sustaining plate  
*Piastra di supporto*
- 10 — Group head  
*Testa del gruppo*
- 11 — Thermosiphonic circuit  
*Canale circolazione termosifonica*
- 12 — Brewing canal  
*Canale di erogazione*





## OPERATIVE SYSTEM FOR VBM TECNIQUE

We developed OS One, the operating system of the VBM Tecnique, to thrill real professional Baristas. The management of all the settings and the workflow is disarmingly simple. Any element that can distract you from your creativity and work has been eliminated to ensure a unique experience. The full touch 4.3 inch capacitive displays will allow you to control the brewing temperature in an extremely precise manner directly on the groups, with a temperature profile that is constant and repeatable in all conditions.

Abbiamo concepito OS One, il sistema operativo delle VBM Tecnique per entusiasmare i veri Baristi professionisti. La gestione di tutte le impostazioni e del flusso di lavoro è di una semplicità di utilizzo disarmante. Qualsiasi elemento che possa distrarti dalla tua creatività e dal tuo lavoro è stato eliminato. I display capacitivi full touch da 4,3" ti permetteranno di controllare la temperatura di erogazione in modo estremamente preciso direttamente sui gruppi, con un profilo di temperatura costante e ripetibile in ogni condizione.

## VBM TECNIQUE



**2 groups**  
2 gruppi



**3 groups**  
3 gruppi



**4 groups**  
4 gruppi

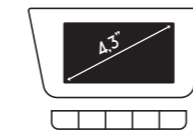
**Brewing system**  
Sistema di erogazione



**VBM TS System (TermoSpiral System)**

Sistema di erogazione espresso indipendente e a controllo di temperatura totale.  
Independent espresso brewing system with total temperature control.

**Display and Keypad**  
Schermi e pulsantiere



②, ③, ④ Display full touch 4.3" / Display full touch 4.3"

②, ③, ④ Analogic Keypad / Analogic Keypad

**Operative System**  
Sistema operativo

OS One with independent management of all the TS System via a multi display interface. 24V electric circuit for diagnostics of malfunctions and component failures in real time.

OS One con gestione indipendente di tutti i TS System tramite interfaccia multi display. Circuito elettrico a 24V per diagnostica di malfunzionamenti e guasti dei componenti in tempo reale.

**Steam wand**  
Lance vapore

② Steam wand  
Lancia vapore

② Thunder Steam  
Thunder Steam

**Hot water wand**  
Lance acqua calda

① Hot water wand  
Lancia acqua calda

① Analogic hot water button  
Pulsante analogico acqua calda

**Cup warmer**  
Scaldatazze

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

**Power and consumption**  
Alimentazione e consumi

3000 W. + 2x 300 W. - 240V. - 50/60 Hz.

4000 W. + 3x 300 W. - 240V. - 50/60 Hz.

4000 W. + 4x 300 W. - 240V. - 50/60 Hz.

**Size**  
Dimensioni

W x H x D: 786,2 x 476,6 x 619,9 mm

W x H x D: 1.036,2 x 476,6 x 619,9 mm

W x H x D: 1.286,2 x 476,6 x 619,9 mm

VBM TECNQUE. AS NEVER BEFORE.



# THIS IS MY CREATIVE SIDE

---

Discover VBM Tecnique and its Creative Instinct on  
[www.vbmespresso.com](http://www.vbmespresso.com)

© 2017 Vibiemme Srl



As once and never before.