

Профессиональные мультибойлерные  
кофемашины **OROMO**

# КОГДА КОФЕ - ЭТО БИЗНЕС

для кафе, ресторанов  
и сетевых проектов



**OROMO**  
NERO 2 GR HIGH

# OROMO NERO 2 GR HIGH

## КЛАСС И НАЗНАЧЕНИЕ

Профессиональная двухгрупповая мультибойлерная кофемашина автоматического типа с электронным объёмным дозированием.

Рассчитана на непрерывную эксплуатацию в заведениях с высокой проходимостью. Подходит для работы 2-ух бариста в параллельном режиме.



2

ГРУППЫ



ДЛЯ 2  
БАРИСТА



ЭЛЕКТРОННОЕ  
ДОЗИРОВАНИЕ



НЕПРЕРЫВНАЯ  
РАБОТА

## КЛАССИЧЕСКИЙ ЭЛЕГАНТНЫЙ ДИЗАЙН

OROMO  
NERO  
2 GR HIGH

Черный  
матовый  
корпус



OROMO  
NERO  
2 GR HIGH  
SS

Зеркально  
полированная  
нержавеющая  
сталь



СЪЕМНЫЕ  
БОКОВЫЕ  
ПАНЕЛИ

Выбор материала, фактуры и цвета под интерьер заведения. Предлагается точный чертеж для индивидуального изготовления.

## КАЧЕСТВО — НАШ ПРИОРИТЕТ



**Hong Kong  
Engineering**

Проектирование  
и инженерная  
интеграция  
в Hong Kong



**Cheng Tai  
Components**

Ключевые элементы  
гидравлической  
системы и сборка от  
глобального лидера  
Cheng Tai



**Роботизированное  
производство**

Роботизированная  
производственная  
линия



**Контроль  
качества**

Контроль качества на  
всех этапах  
производства

# АРХИТЕКТУРА СИСТЕМЫ



## БОЙЛЕРНАЯ ГРУППА

Машина построена по схеме с отдельными контурами нагрева. Это ключевой инженерный признак, определяющий термостабильность под нагрузкой.

- 1 Основной бойлер 10,7 л из нержавеющей стали AISI 304** формирует контур пара и горячей воды. Объем обеспечивает запас энергии для бесперебойной работы двух паровых трубок в пиковом режиме.
- 2 Два независимых бойлера для кофе по 0,55 л** из нержавеющей стали AISI 304. Каждый контур обслуживает свою группу, что исключает взаимное влияние при одновременной экстракции и удерживает целевую температуру на каждой группе отдельно.
- 3 Гидравлическое тестовое давление:** 6 бар (основной), 8 бар (контур кофе). Рабочее давление - 9 бар.



## КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

- PID-регулирование, диапазон 85–102 °C, шаг 1 °C отдельно для каждой группы
- PID-алгоритм минимизирует амплитуду колебаний температуры в группе, что напрямую влияет на стабильность экстракции при серийной подаче.
- Дисплей температуры бойлера и манометры контура бойлера и насоса.



## ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ КОНТУР

- Ротационный латунный насос, производительность 250 л/ч.
- Рабочее давление экстракции - 9 бар (регулируемое).
- Регулируемая преинфузия - управляемое смачивание кофейной таблетки на старте цикла. Снижает каналлинг и выравнивает фронт экстракции.
- Вентили тонкой настройки расхода воды. Раздельно для каждой группы.



## ДОЗИРОВАНИЕ

- Электронное объемное дозирование с 4 автоматическими программами: одинарный, двойной, большой одинарный, большой двойной эспрессо.
- Ручной режим экстракции.
- Объемный принцип убирает межсменный разброс порций и стабилизирует выход в граммах/мл.
- На дисплее отображается время экстракции для точного контроля пролива.



# ТОЧНО НАСТРАИВАЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ ЭКСТРАКЦИИ (РЕКОМЕНДОВАННЫЕ)

Стабильная экстракция достигается точной настройкой ключевых параметров.

Рекомендуемые значения подобраны для оптимального баланса вкуса, аромата и повторяемости результата.



ПАРАМЕТРЫ	ЗНАЧЕНИЕ
 Температура заваривания	<b>90-96 °C (ДИАПАЗОН 85 - 102 °C)</b>
 Давление в группе	<b>9 БАР</b>
 Время экстракции	<b>25 +/- 5 С</b>
 Соотношение молотый/напиток	<b>1 : 2-2,5</b>
 Доза одинарный / двойной	<b>9-12 Г / 17-20 Г</b>
 Объем одинарный / двойной	<b>~30 МЛ / ~60 МЛ</b>



Точные настройки параметров позволяют добиться стабильного результата при серийной подаче и раскрыть потенциал каждой группы независимо.

# КЛЮЧЕВЫЕ ДИФФЕРЕНЦИАТОРЫ

# OROMO NERO 2 GR HIGH

Таблица показывает сильные стороны машины и прямую выгоду для бизнеса.

ПРЕИМУЩЕСТВО	ЧТО ДАЕТ КЛИЕНТУ
Мультибойлерная система (3 бойлера) против термосифона у конкурентов	Стабильная температура в точке заваривания и одинаковый вкус от чашки к чашке даже при наплыве заказов
Раздельный PID-контроль 85–102 °C с шагом 1 °C на каждую группу	Точная настройка под разные сорта зерна — светлая и тёмная обжарка на разных группах одновременно
Тонкая регулировка расхода воды вентилем на каждую группу (уникально в сегменте)	Полный контроль экстракции под конкретный кофе — функция, которой нет ни у одного конкурента
Возможность работать только на одной группе	Экономия электроэнергии и снижение износа в часы низкой загрузки — греется только нужный бойлер
Бойлеры из нержавеющей стали с теплоизоляцией (вместо меди у конкурентов)	Нейтральный вкус воды, защита от коррозии и меньшие теплотери для долгого срока службы
Возможность поменять боковые панели	Встраивание в любой интерьер — машина подстраивается под стиль заведения
Полная комплектация (2 двойных и 1 одинарный портафильтр, темпер, мерная ложка, чистящий диск, щётка, сливная и водопроводная трубки, быстросъёмное соединение, подставка)	Запуск работы сразу после установки — без докупки аксессуаров
Самая низкая цена среди мультибойлерных машин — 180 000 руб.	Профессиональный мультибойлер с раздельным управлением дешевле многих термосифонных аналогов

Цена указана по данным на июнь 2026 г.

Рекомендуемый диапазон температуры заваривания - 90-96°C.

# ПОЛНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ



ПАРАМЕТР	ЗНАЧЕНИЕ
Группы	2, высота до групп 13 см (с подставкой — 9 см)
Основной бойлер	10,7 л, нерж. сталь Aisi 304 с тепловой изоляцией
Бойлеры для кофе	2 × 0,55 л, нерж. сталь AISI 304
Гидравлическое тестовое давление	6 бар (основной) / 18 бар (контуры кофе)
Рабочее давление	9 бар
Максимальная потребляемая мощность	4 200 Вт
Напряжение / частота	220–230 В, 50 Гц, однофазное
Контроль температуры	PID, 85–102 °С, шаг 1 °С
Насос	ротационный, латунный, 250 л/ч
Дозирование	объемное, 4 авторежима + ручной
Преинфузия	регулируемая
Паровые трубки	2, нержавеющая сталь
Габаритные размеры	755 × 565 × 465 мм
Вес	50 кг

# ТРЕБОВАНИЯ К ПОДКЛЮЧЕНИЮ

ПАРАМЕТР	ЗНАЧЕНИЕ
Жёсткость воды	50–60 ppm (макс. 60/85 ppm)
Давление воды на входе	2–6 бар (0,1–0,4 МПа)
Минимальный расход	200 л/ч
Фильтрация	< 1,0 мкм
pH / хлор	6,5–8,5 / < 0,50 мг/л
Рабочая температура среды	+5 °C ... +30 °C
Электрозащита	автомат с разъединением контактов $\geq 3$ мм, выделенная линия

## РЕГЛАМЕНТ ОБСЛУЖИВАНИЯ

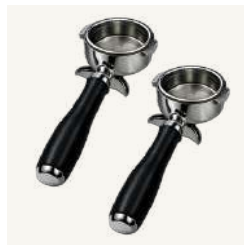
- Декальцинация — каждые 2–3 месяца.
- Ежедневный цикл промывки со слепым фильтром.
- Монтаж и ремонт — только авторизованным персоналом с оригинальными запчастями.



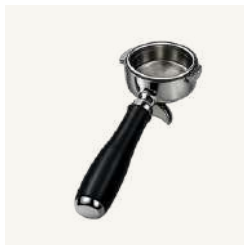
# КОМПЛЕКТАЦИЯ



Подставка для кофейных чашек



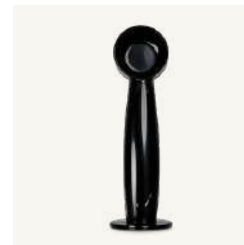
2 двойных портафильтра



Одинерный портафильтр



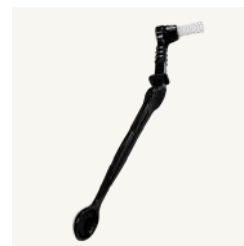
Темпер



Мерная ложка



Чистящий диск-заглушка



Щетка для очистки



Сливная трубка



Водопроводная трубка



Быстро-разъемное соединение



## ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ В КОМПЛЕКТЕ

Кофемашина поставляется полностью готовой к подключению и началу работы.

В стандартную комплектацию входят профессиональные аксессуары для приготовления эспрессо, подключения оборудования к водоснабжению и ежедневного обслуживания.



### БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Подключение и ввод в эксплуатацию без дополнительных затрат



### ПОДГОТОВКА К ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Шланги и фитинги уже входят в комплект поставки



### РАБОТА С ПЕРВОГО ДНЯ

Портафильтры и аксессуары готовы к приготовлению напитков

# СБОРКА И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА



**Zhongshan Cheng Tai Metal** - поставщик прецизионных металлических компонентов для ведущих мировых производителей профессиональных кофемашин. Новый роботизированный завод в Шэньчжэне. Производство полного цикла. Качество, которому доверяют глобальные бренды.

## ПАРТНЁРЫ, КОТОРЫЕ ЗАДАЮТ СТАНДАРТЫ ОТРАСЛИ

Наши компоненты — фильтры, паровые трубки, перколяторы и другие ключевые детали — используются в оборудовании глобальных брендов, определяющих рынок профессионального кофе:



## НОВЫЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДСТВА - РОБОТИЗИРОВАННЫЙ ЗАВОД В ШЭНЬЧЖЭНЕ

Совместно с компанией Simatelex — ведущим OEM-производителем профессиональной техники для международных брендов с производственными площадями свыше 370 000 кв. м в Китае — мы запустили новое роботизированное предприятие по сборке кофе машин и сопутствующего оборудования в Шэньчжэне.

## МАКСИМАЛЬНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ

Производство полного цикла с минимальным участием ручного труда обеспечивает стабильную точность на каждом этапе — от качества компонентов до финишной сборки и тестирования.

## СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

Соответствие международным стандартам качества, подтверждённое сертификацией ISO 9001, гарантирует надёжность каждой партии.

# ВИДЕООБЗОР OROMO



Наведите камеру телефона на QR-код и посмотрите видео о возможностях кофемашин OROMO



**ТОЧНОСТЬ  
В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ**



🕒 02:30



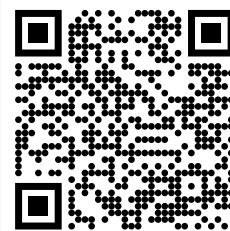
**ИСКУССТВО  
ТОЧНОЙ НАСТРОЙКИ**



🕒 03:15



**ТЕХНИЧЕСКИЕ  
ХАРАКТЕРИСТИКИ**



🕒 04:00

# АВТОМАТИЧЕСКИЕ КОФЕМОЛКИ

# OROMO

4 модели  
для любого формата  
кофейного бизнеса

 РАБОТА ПО ВРЕМЕНИ

 |  РАБОТА ПО ВЕСУ И ВРЕМЕНИ



ПЛОСКИЕ ЖЕРНОВА Ø64 MM  
CG 64 MATT BLACK



ПЛОСКИЕ ЖЕРНОВА Ø74 MM  
CG 74 MATT BLACK



ПЛОСКИЕ ЖЕРНОВА Ø64 MM  
CG 64 WT MATT BLACK



ПЛОСКИЕ ЖЕРНОВА Ø74 MM  
CG 74 WT MATT BLACK



**РАБОТА ПО ВРЕМЕНИ**  
помол выполняется  
в течение  
заданного времени



**РАБОТА ПО ВЕСУ**  
помол выполняется  
до достижения  
заданного веса порции



**РУЧНОЙ РЕЖИМ**  
помол выполняется  
при удержании кнопки  
на панели управления  
или в течение  
установленного времени



Программируемые  
дозы на одну  
и две чашки



Бункер  
для зерна  
1 кг



Электронный  
счетчик  
порций



**СТАРТ**  
через панель  
управления  
или датчик



Touch-Screen  
дисплей



Черный  
матовый  
корпус



Плоские  
жернова



Микро-  
метрическая  
регулировка  
помола



# OROMO



г. Москва, Бизнес-центр "НЭО ГЕО"  
ул. Бутлерова 17, блок В, 1 этаж.



[zakaz@pectopah.ru](mailto:zakaz@pectopah.ru)



+7 (495) 921 39 86



[oromo.ru](http://oromo.ru)  
[pectopah.ru](http://pectopah.ru)