

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



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

OROMO VS КОНКУРЕНТЫ

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ

МОДЕЛЬ	OROMO Nero 2 GR High	Carimali Nimble 2 GR High	Nuova Simonelli Appia Life 2GR V автомат black+economy+mizer+high groups	Carimali Bubble 2 GR High	FIAMMA Compass 2 DB TC Black	Altrimo NEO ONE 2GR (High Groups)	Manifesta Professionale 2GR
Тип нагрева групп	Мультибойлерная	Термосифонная система	Термосифонная система	Термосифонная система	Мультибойлерная	Термосифонная система	Мультибойлерная
Количество бойлеров	3 бойлера	1 бойлер	1 бойлер	1 бойлер	2 бойлера	1 бойлер	3 бойлера
Объем бойлера	10.7 л	11 л	11 л	11 л	10.5 л	11 л	11.5 л
Материал основного бойлера	нержавеющая сталь с тепловой изоляцией	медь	медь	медь	медь	нержавеющая сталь с тепловой изоляцией	нержавеющая сталь с тепловой изоляцией
Мощность ТЭНа в основном бойлере	2 кВт	2.8 кВт	3.35 кВт	нет	3 кВт	4.7 кВт	нет
Объем бойлера экстракционной группы	0,55+0,55 л	нет	нет	нет	0.8 л	нет	0,5+0,5 л
Мощность ТЭНа в бойлерах перед группой	1+1 кВт	нет	нет	нет	2 кВт	нет	нет
Общая мощность	4.2 кВт	3.15 кВт	3.35 кВт	3.85 кВт	5.5 кВт	4.7 кВт	4.2 кВт
Раздельная настройка параметров работы для каждой экстракционной группы	да	нет	нет	нет	да	нет	да

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ (ПРОДОЛЖЕНИЕ 1)

МОДЕЛЬ	OROMO Nero 2 GR High	Carimali Nimble 2 GR High	Nuova Simonelli Appia Life 2GR V автомат black+economy+mizer+high groups	Carimali Bubble 2 GR High	FIAMMA Compass 2 DB TC Black	Altrimo NEO ONE 2GR (High Groups)	Manifesta Professionale 2GR
Тонкая регулировка расхода воды вентилем для каждой экстракционной группы	да	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Наличие подсветки кофейной группы	да	да	нет	нет	да	да	да
Экран настройки и PID контроль	Да, отдельный для каждой группы	Да, общий на две группы	TFT-дисплей есть, PID отсутствует	Цифровой дисплей, PID отсутствует	Да, общий на две группы	Да, отдельный для каждой группы	Да, отдельный для каждой группы
Демонстрация температуры бойлера на экране	да	да	нет	да	да	да	да
Количество программируемых кнопок в каждой группе	4	4	4	4	4	4	4
Система предсмачивания кофейной таблетки	да	да	да	да	да	да	да
Возможность настройки предсмачивания	да	да	нет	да	да	да	да
Система предварительного заваривания кофе	да	да	да	да	да	да	да
Возможность настройки предварительного заваривания кофе	да	да	нет	да	да	да	да
Автоматическая подкачка воды в бойлер	да	да	да	да	да	да	да

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ (ПРОДОЛЖЕНИЕ 2)

МОДЕЛЬ	OROMO Nero 2 GR High	Carimali Nimble 2 GR High	Nuova Simonelli Appia Life 2GR V автомат black+econo mizer+high groups	Carimali Bubble 2 GR High	FIAMMA Compass 2 DB TC Black	Altrimo NEO ONE 2GR (High Groups)	Manifesta Professionale 2GR
Высота групп (высокие группы)	13 см	13 см	14 см	13.3 см	15 см	14 см	14 см
Полка-решетка для низкой чашки	приставная	приставная	приставная	приставная	откидная	нет	приставная
Подогрев чашек	от тепла бойлера	от тепла бойлера	от тепла бойлера	от тепла бойлера	от тепла бойлера	от тепла бойлера	от тепла бойлера
Тип крана для подачи пара	вентиль	вентиль	рычажный	вентиль	вентиль	рычажный	вентиль
Кран для подачи горячей воды	1	1	1	1	1	1	1
Трубка пара	2	2	2	2	2	2	2
Помпа	Ротационная	Ротационная	Ротационная	Ротационная	Ротационная	Ротационная	Ротационная
Давление помпы	от 1 до 15 бар	от 1 до 15 бар	от 1 до 15 бар	от 1 до 15 бар	от 1 до 15 бар	от 1 до 15 бар	от 1 до 15 бар
Счетчик порций	да	да	да	да	да	да	да
Габариты размеры (ШxВxГ)	755x565x465 мм	610x475x500 мм	780x498x545 мм	722x497x515 мм	750x590x600 мм	700x480x570 мм	817x502x452 мм
Вес	50 кг	47 кг	60 кг	47 кг	60 кг	58 кг	52.5 кг
Цена (по данным на июнь 2026 г)	180 000 Р	295 000 Р	330 000 Р	365 000 Р	550 000 Р	269 250 Р	349 000 Р

ИНЖЕНЕРНЫЙ АНАЛИЗ OROMO NERO 2 GR HIGH



1. ГЛАВНЫЕ ВЫВОДЫ

OROMO Nero 2 GR High сочетает мультибойлерную систему, гибкую настройку и самую низкую цену в линейке. Вот что выделяет его среди конкурентов:

- 3 бойлера вместо 1**
Основной бойлер 10,7 л плюс два отдельных бойлера групп по 0,55 л со своими ТЭНами (1+1 кВт). Конкуренты Carimali Nimble, Appia Life, Carimali Bubble и Altrimo NEO ONE - термосифон с одним бойлером и общей циркуляцией.
- Раздельный PID и дисплей на каждую группу**
У Oromo своя настройка для каждой группы. У большинства конкурентов - общий дисплей или вообще без PID.
- Тонкая регулировка расхода воды вентилем на каждую группу**
Уникальная функция, её нет ни у одного конкурента в таблице.
- Бойлер из нержавеющей стали с изоляцией**
Нейтрален к вкусу воды, устойчив к коррозии, лучше держит тепло. У Nimble, Appia Life, Bubble и FIAMMA - медь.
- Самая низкая цена - 180 000 Р**
(на июнь 2026 г.)

СРАВНЕНИЕ ПО ЦЕНЕ

МОДЕЛЬ	ЦЕНА, РУБ	РАЗНИЦА С OROMO
OROMO Nero 2 GR High	180 000 Р	-
Altrimo NEO ONE 2GR	269 250 Р	+89 250 Р
Carimali Nimble 2 GR	295 000 Р	+115 000 Р
Nuova Simonelli Appia Life 2GR	330 000 Р	+150 000 Р
Manifesta Professionale 2GR	349 000 Р	+169 000 Р
Carimali Bubble 2 GR	365 000 Р	+185 000 Р
FIAMMA Compass 2 DB TC	550 000 Р	+370 000 Р

2.МУЛЬТИБОЙЛЕР ПРОТИВ ТЕРМОСИФОНА

Термосифон надёжен, но ограничен.
Мультибойлер Oromo решает его слабые места:

- 1 Свой бойлер с ТЭНом держит температуру ровно, даже при наплыве заказов.
- 2 В затишье можно греть только нужную группу — экономия энергии и меньше износа. Термосифон греет весь контур ради одной группы.
- 3 Светлая обжарка — горячее, тёмная — прохладнее. На термосифоне температура одна на всех.
- 4 Работа одной группы не сбивает настройки другой.



3.КЛЮЧЕВЫЕ ДИФФЕРЕНЦИАТОРЫ

Тонкая регулировка расхода воды вентилем

на каждую группу - единственный в подборке.



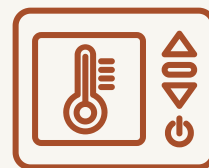
3 бойлера

при самой низкой цене в линейке

3

Раздельный PID и экран на каждую группу

на каждую группу



Бойлер из нержавеющей стали

с изоляцией вместо меди

AISI

Полная настройка предсмачивания и преварки на каждой группе



Лучшее соотношение цена/технологии



4. АРГУМЕНТЫ ПРИ ВОЗРАЖЕНИЯХ

Честные доводы, когда покупатель смотрит на аналог:



- **Carimali Nimble - 295 000 Р**

Компактнее и легче, но это термосифон с медным бойлером и общим дисплеем. Дороже на 115 000 руб. Если важна экономия места — Nimble; если стабильность и гибкость — Oromo.



- **Nuova Simonelli Appia Life - 330 000 Р**

Известный бренд с рычажным краном пара, но термосифон без PID и без настройки предсмачивания. Дороже на 150 000 руб. Вы платите за имя — Oromo функциональнее и почти вдвое дешевле.



- **Carimali Bubble - 365 000 Р**

Красивый дизайн, но термосифон без PID. Дороже на 185 000 руб. Если приоритет — внешний вид, берите Bubble; если контроль процесса — Oromo. Да, и в Oromo можно поменять боковые панели встроив кофемашину в любой дизайн помещения.



- **FIAMMA Compass - 550 000 Р**

Реальный конкурент: мультибойлер, мощность 5,5 кВт. Но только 2 бойлера против 3, общий дисплей, медь и нет регулировки расхода воды. Дороже на 370 000 руб. Compass — премиум под максимальный поток; Oromo даёт схожую логику за треть цены.



- **Altrimo NEO ONE - 269 250 Р**

Раздельный PID и нержавейка, но термосифон с одним бойлером. Нет независимой термостабильности групп. Oromo дешевле на 89 250 руб.



- **Manifesta Professionale - 349 000 Р**

Близкий аналог: 3 бойлера, раздельный PID, нержавейка. Но нет регулировки расхода воды, шире и дороже на 169 000 руб. Oromo даёт то же плюс регулировку потока, занимает меньше места и почти вдвое дешевле.

ВЫВОД

Oromo Nero 2 GR High - это мультибойлер с раздельным управлением и уникальной регулировкой расхода воды по самой доступной цене в сегменте. Конкуренты выигрывают в отдельных мелочах, но никто не даёт такой набор технологий за такие деньги.

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, нержавеющей 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 ≥ 3 мм, выделенная линия

РЕГЛАМЕНТ ОБСЛУЖИВАНИЯ

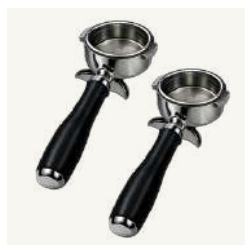
- Декальцинация — каждые 2–3 месяца.
- Ежедневный цикл промывки со слепым фильтром.
- Монтаж и ремонт — только авторизованным персоналом с оригинальными запчастями.



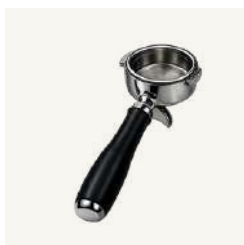
КОМПЛЕКТАЦИЯ



Подставка для кофейных чашек



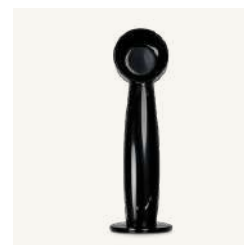
2 двойных портафильтра



Одинерный портафильтр



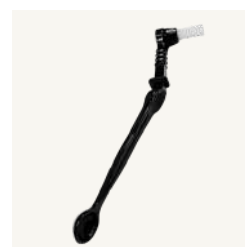
Темпер



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.

УСЛОВИЯ ДЛЯ ДИЛЕРОВ

ЧТО ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Специальные закупочные цены и приоритет на новинки.
- Маркетинговую и техническую поддержку.
- Обучение персонала и прямой канал связи с производителем.
- Совместное участие в выставках и мероприятиях.
- Запасные части со склада в Москве

ЧТО ТРЕБУЕТСЯ ОТ ДИЛЕРА:

- Действующий сайт или каналы онлайн-продаж.
- Сервисный отдел или сертифицированный сервисный партнёр.
- Возможность коммуникации с конечным клиентом.
- Соблюдение политики РРЦ и стандартов бренда.



Готовы добавить NERO 2 GR HIGH, NERO 2 GR HIGH SS в технический ассортимент?

Запросите дилерский прайс, спецификацию и условия поставки.

ВИДЕООБЗОР OROMO



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



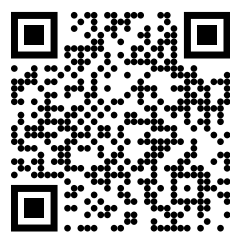
**ТОЧНОСТЬ
В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ**



 02:30



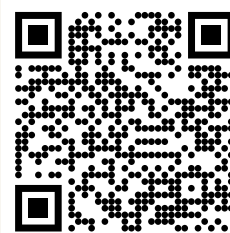
**ИСКУССТВО
ТОЧНОЙ НАСТРОЙКИ**



 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

Технический спецификационный буклет для дилеров и B2B-команд продаж.
Содержит инженерные характеристики, описание архитектуры систем и аргументацию для сравнения с конкурентами по измеримым параметрам.



OROMO



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



zakaz@pectopah.ru



+7 (495) 921 39 86



oromo.ru
pectopah.ru