



DOMOBAR

Bring your passion at home

Prepare a perfect espresso with Domobar

Porta a casa la tua passione

Preparati un espresso perfetto con Domobar



DOMOBAR



DOMOBAR **JUNIOR**





01

Grind and tamp your favorite coffee

Macina e pressa il tuo caffè preferito



02

Set the extraction temperature using the display

Imposta la temperatura di estrazione tramite display



03

Enjoy your
espresso shot

Goditi la tua estrazione



04

Experience high steam
power and make a
delicious milk foam

Sperimenta alte
performance di vapore
per montare una
deliziosa crema di latte

Discover simplicity in every single gesture

Let it surprise you with its practical functionalities

Scopri la semplicità in ogni singolo gesto

Lasciati sorprendere dalla sua praticità



05

The red floater indicates
that the tray is full.
Empty it and simply
wash it in the dishwasher

Il galleggiante rosso indica
quando è il momento di
svuotare la vaschetta.
Riponila in lavastoviglie
per una rapida pulizia



06

Fill the tank directly from the machine or remove it and take it to the sink

Riempi la tanica direttamente dalla macchina oppure rimuovila per portarla al lavandino



07

Change the color of the side panels to match every corner of your home

Cambia il colore dei fianchi per adattarla a ogni angolo della tua casa

Choose among 6 colors

The side panels are fixed on with magnets and
can be easily replaced

Puoi scegliere tra 6 colori

I fianchi laterali sono fissati tramite calamite
per sostituirli con facilità

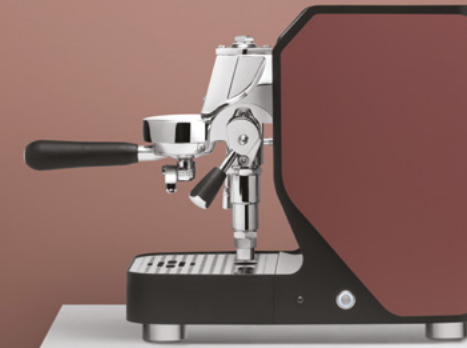
Available colors:
Colori disponibili:



Beige



Light blue



Bordeaux



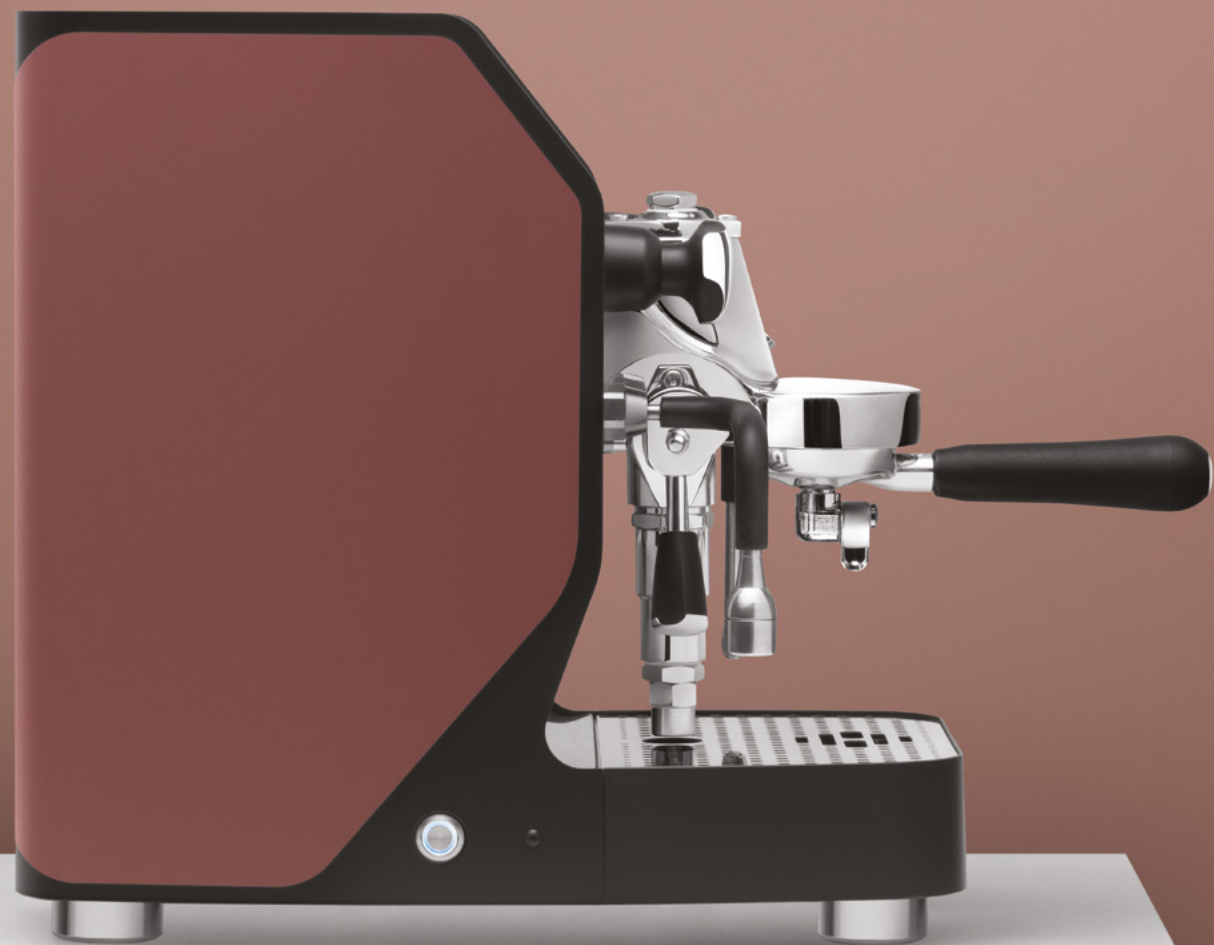
Grey



Blue grey

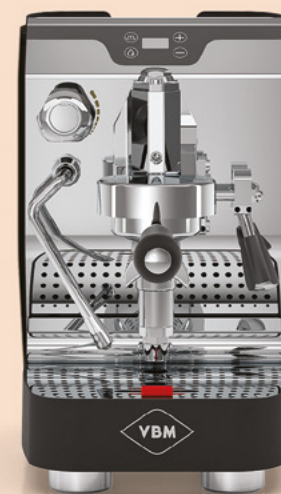


Red



**Select your
ideal model**

**Scegli il modello
giusto per te**



DOMOBAR

If you are a beginner,
challenge yourself with Domobar



Se sei alle prime armi,
mettiti in gioco con Domobar



DOMOBAR JUNIOR

If you love it already,
experiment with Domobar Junior



Se sei già appassionato,
sperimenta con Domobar Junior

Adjust all the settings on a single interface

Imposta tutti i parametri con un'unica interfaccia



DOMOBAR

Digital

DOMOBAR JUNIOR

Digital

BREWING SETTINGS / PARAMETRI DI EROGAZIONE

Coffee temperature / Temperatura caffè

Steam temperature / Temperatura vapore

Coffee brewing count up / Count up erogazione caffè

SYSTEM SETTINGS / IMPOSTAZIONI DI SISTEMA

Temperature unit / Unità di misura della temperatura

ALARMS - COUNTERS / ALLARMI - CONTATORI

Low level water tank / Livello acqua bassa

Probe alarm / Allarme sonda

Refilling alarm / Timeout riempimento

Steam-water timeout alert / Allarme timeout vapore-acqua

STANDBY / STANDBY

Machine inactivity screen / Schermata inattività macchina

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

Technical specifications

Specifiche tecniche



ANALOGICA



DIGITALE

Interface / Interfaccia	40Ø pressure gauge Manometro da 40Ø	128x64px OLED display with capacitive keyboard Display OLED 128x64px con tastiera capacitiva
Size and weight / Dimensione e peso		
Width / Larghezza	22 cm	22 cm
Height / Altezza	37 cm	37 cm
Depth / Profondità	40 cm	40 cm
Weight / Peso	15 Kg	15 Kg
Power and consumption / Alimentazione e consumi		
Power / Potenza	1400 W	1400 W
Line voltage / Voltaggio	240 V	240 V
Frequency / Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz
Coffee boiler / Boiler caffè	① x 0,5 l	① x 0,5 l
Water supply / Fornitura d'acqua	Sensor tank Tanica con sensore	
Water drain / Scarico dell'acqua	Drawer Vaschetta	

DOMOBAR



ANALOGICA



DIGITALE

VBM 1961 GROUP Thermosiphonic circulation group in cromed-brass, with mechanical pre-infusion chamber, available with manual controls (lever). Filter diameter 58 mm.	Group head / Gruppo erogatore
GRUPPO VBM 1961 Gruppo a circolazione termosifonica in ottone cromato dotato di camera di pre-infusione meccanica, disponibile in versione manuale (a levetta). Diametro filtro 58 mm.	
SINGLE BOILER Our single-stage boiler system allows you to dispense coffee, steam and water separately and in total safety, thanks to dedicated switches.	Technology / Tecnologia
SINGLE BOILER Il sistema single stage boiler ti permette di erogare separatamente e in totale sicurezza caffè, vapore e acqua grazie a interruttori dedicati.	
	Pump / Pompa
	Vibration Vibrazione
① Steam wand Lancia vapore	① Steam tap Rubinetto erogazione a vite
	Steam wands / Lance vapore
① Instruction Manual Manuale di istruzioni	① Blind filter Filtro cieco
① Cleaning brush Spazzolino	① Tamper Pressino
① EasyFlat single portafilter Portafiltro dose singola EasyFlat	① EasyFlat double portafilter Portafiltro dose doppia EasyFlat
	① Dosing spoon Cucchiaino dosatore
	Included in the box / Inclusi nella confezione

Technical specifications

Specifiche tecniche



ANALOGICA



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
Size and weight / Dimensione e peso		
Width / Larghezza	25 cm	25 cm
Height / Altezza	42 cm	42 cm
Depth / Profondità	43 cm	43 cm
Weight / Peso	26 Kg	26 Kg
Power and consumption / Alimentazione e consumi		
Power / Potenza	1600 W	1600 W
Line voltage / Voltaggio	240 V	240 V
Frequency / Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz
Coffee boiler / Boiler caffè	① x 1,1 l	① x 1,1 l
Water supply / Fornitura d'acqua	Sensor tank Tanica con sensore	

Water drain / Scarico dell'acqua

Drawer
Vaschetta

DOMOBAR JUNIOR



ANALOGICA



DIGITALE

VBM 1961 GROUP Thermosiphonic circulation group in cromed-brass, with mechanical pre-infusion chamber, available with manual controls (lever). Filter diameter 58 mm. GRUPPO VBM 1961 Gruppo a circolazione termosifonica in ottone cromato dotato di camera di pre-infusione meccanica, disponibile in versione manuale (a levetta). Diametro filtro 58 mm.	Group head / Gruppo erogatore
HX (Heat eXchanger) The VBM 1961 group with mechanical pre-infusion and thermosyphonic circulation allows to obtain optimum temperature control of the group head. Thanks to the HX technology (Heat eXchanger), the most efficient on the espresso machines market, it offers excellent flexibility and adaptability to any working condition. HX (Scambiatore di calore) Il gruppo VBM 1961 con preinfusione meccanica e circolazione termosifonica consente di ottenere un ottimo mantenimento della temperatura del gruppo erogatore. Grazie alla tecnologia HX (Heat eXchanger), la più efficiente sul mercato delle macchine espresso, offre un'eccellente flessibilità di utilizzo in qualsiasi condizione di lavoro.	Technology / Tecnologia
Vibration Vibrazione	Pump / Pompa
① Steam wand Lancia vapore	① Steam tap Rubinetto erogazione a vite
① Hot water wand 1 Lancia acqua calda	① Hot water tap Rubinetto acqua calda a vite

① Instruction Manual
Manuale di istruzioni

① Blind filter
Filtro cieco

① EasyFlat single portafilter
Portafiltro dose singola EasyFlat

Included in the box / Inclusi nella confezione

① Cleaning brush
Spazzolino

① Tamper
Pressino

① EasyFlat double portafilter
Portafiltro dose doppia EasyFlat

① Dosing spoon
Cucchiaino dosatore



FOLLOW US



www.vbmespresso.com

Via Charles Gounod 25/27 - 20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
info@vbmespresso.com



We make it simple