Azkoyen

VITRO

Design und Benutzerfreundlichkeit für puren Kaffeegenuss

Azkoyen

VITRO

Azkoyen - Simply Exquisite 4
VITRO Kaffeemaschinen 8
Technologien und Features 16
Wartung und Konnektivität 24
Produktportfolio 26
Zubehör 30
Technische Daten 32

Wir sind **Technologie**, die antreibt, **Design**, das sich abhebt, eine Benutzererfahrung, die gefällt und **Einfachheit**, die Lösungen bietet.

Wir von **Azkoyen** verfügen über mehr als **75 Jahre Erfahrung** in der Kunst, das Leben der Menschen zu vereinfachen. Wir glauben an die Einfachheit als die reinste Form der Perfektion und dass guter Geschmack der beste Weg ist, um gute Ergebnisse zu garantieren.

Mit intelligenten, innovativen und attraktiven Automatisierungslösungen lösen wir neue Herausforderungen für die Verbraucher und schaffen ein großartiges Erlebnis für jeden Moment und jedes Bedürfnis.

Simply exquisite

Coffee Competence
Gutem Geschmack verpflichtet

Unsere Mission ist es, Kaffee und Heißgetränke durch kontinuierliche Innovation in unseren Kaffeemaschinen zu perfektionieren, mit dem Ziel, sie zu benutzerfreundlichen Geräten zu machen. In den letzten 30 Jahren haben wir uns der ständigen Verbesserung aller Aspekte des Kaffeezubereitung gewidmet. Wir beherrschen die Synchronisation von Druck und Temperatur perfekt und können so auf Knopfdruck eine unvergleichliche Qualität liefern. Unser Ziel ist klar und deutlich: Wir wollen die unterschiedlichsten Geschmäcker mit exquisiten Erlebnissen in jeder Tasse zufrieden stellen.

Nachhaltigkeit
Technologie für eine nachhaltige Zukunft

Nachhaltigkeit nicht nur ein Wort, sondern eine Philosophie, die jeden Aspekt unseres Unternehmens durchdringt. Wir betrachten die Verantwortung für die Umwelt als zentralen Bestandteil unserer Mission und integrieren sie in alle unsere Entscheidungen. Durch konkrete Projekte arbeiten wir daran, eine nachhaltige Entwicklung zu fördern, die den sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Bedürfnissen Rechnung trägt. Wir sind der festen Überzeugung, dass wir nur mit diesem Ansatz eine vielversprechende Zukunft für neue Generationen aufbauen können, und wir sind entschlossen, diesen Wandel hin zu einer nachhaltigeren Welt anzuführen.

Gesicherte Qualität
Streben nach Innovation

Die Zertifizierungen von Azkoyen nach ISO 9001 und ISO 14001 unterstreichen unser Engagement für die Lieferung von Qualitätsprodukten, die konsequente Erfüllung von Kundenerwartungen sowie die Nachhaltigkeit unserer Prozesse. Der Weg von Azkoyen war schon immer von ständiger Innovation und technologischem Engagement geprägt. Durch interne Forschung und Entwicklung sowie die Kooperation mit renommierten Schweizer Ingenieurbüros verfügen wir dementsprechend über zahlreiche patentierte Technologien.

Service
Wenn das Persönliche auf das Berufliche trifft

Unsere Experten beraten Sie, damit jedes Kaffeeerlebnis zu einem exquisiten Moment wird. Sie bieten Ihnen einen persönlichen und professionellen Service, mit unendlicher Leidenschaft.

Ab dem Tag, an dem die Kaffeemaschinen geliefert und installiert werden, steht unser Kundendienstteam Ihnen und Ihren Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Die von **Azkoyen** entwickelten Servicepakete sorgen dafür, dass Sie sich keine Sorgen machen müssen, denn sie stellen sicher, dass die Maschine stets ihre volle Leistung erbringt und störungsfrei funktioniert. All dies reduziert die Betriebskosten Ihres Unternehmens und maximiert die Leistung der installierten Maschinen.

Breite Palette an Dienstleistungen

Die Serviceverträge von Azkoyen sind so konzipiert, dass sie sich um Ihre Maschine kümmern und ihren optimalen Betrieb gewährleisten. Wir bieten verschiedene Servicemodelle an, so dass Sie dasjenige auswählen können, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Globale Reichweite

Wir garantieren Ihnen die beste Qualität und den besten Service, unterstützt durch ein Netzwerk von autorisierten Partnern, das uns eine breite geografische Abdeckung ermöglicht.

Umfassende Kundenbetreuung

Wir beraten und unterstützen Sie während der gesamten Lebensdauer der Maschine. Vor der Inbetriebnahme stellen wir von der korrekten Installation bis zur Qualität des Kaffees und anderer Getränke alles sicher.

VITRO

Viel mehr als Kaffee.

Wenn etwas einfach in der Handhabung, voller Geschmack und langlebig ist, dann ist es **einfach exquisit**.

VITRO lässt etwas so Komplexes wie die effiziente und sorgfältige Zubereitung eines erstklassigen Getränks einfach aussehen. Mit einer einzigen Geste bieten wir jedem Kunden das Getränk, so zubereitet wie er oder sie es bevorzugt. Design und Einfachheit vereint, um das bestmögliche Kaffeeerlebnis zu bieten.

Die VITRO-Serie ist die perfekte Lösung für alle Arten von Umgebungen, von Büros über Convenience Stores und Tankstellen bis zu Hotels. Dank ihrer hohen Produktivität, ihrer unvergleichlichen Tassenqualität und ihrem raffinierten, avantgardistischen Design passt sie sich jedem Standort an.

Espresso, Cappuccino, Latte, Filterkaffee, Tee, Americano, Kakao... VITRO bietet eine große Auswahl an Getränken und viel mehr als nur Kaffee. Durch ihre Anpassungsfähigkeit erfüllt sie die unterschiedlichsten Kundenbedürfnisse und bietet an jedem Ort ein exquisites, an lokale Vorlieben angepasses Geschmackserlebnis.

Das ist **VITRO**

01

Eine einzigartige Erfahrung

Wir schaffen einzigartige Momente durch eine intuitive und einfache Benutzererfahrung. Verschiedenen Zubereitungsmethoden und ein hochmodernes Design, machen die Zubereitung Ihres Lieblingsgetränks zu einer einfachen und angenehmen Erfahrung.

02

Ausgezeichnete Tassenqualität

Die perfekte Balance in der Tasse zu erreichen, ist das A und O wenn es um Kaffee geht. Wir errreichen perfekte Qualität, Konsistenz und Aroma in jeder einzelnen Tasse, dank unserer detailorientierten und zuverlässigen Technologie.

03

Eine gemeinsame Sprache

Eine Serie, eine Sprache, tausende von Möglichkeiten. Die verschiedenen VITRO Modelle verfügen über eine einheitliche Benutzeroberfläche mit den gleichen Merkmalen in jeder Serie, was sowohl eine einfache Wartung als auch eine einheitliche Erfahrung ermöglicht.

04

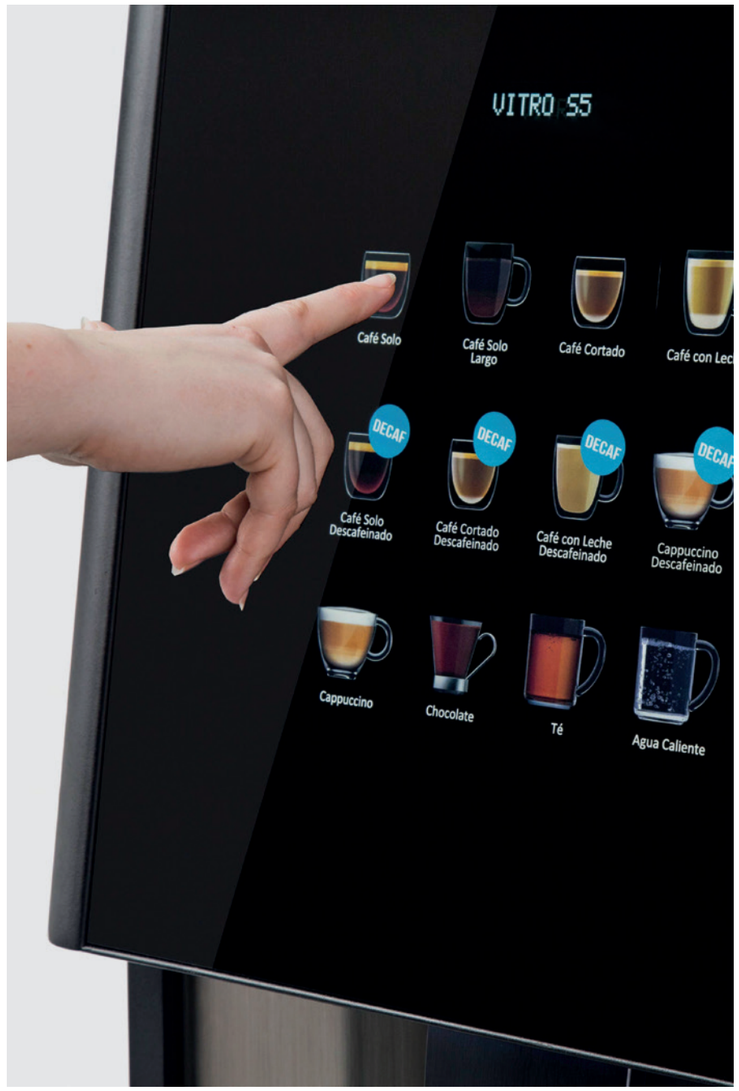
Ein durchdachtes Design

Eine einfache und zuverlässige Programmierung, kombiniert mit langlebigen und qualitativ hochwertigen Komponenten, ermöglichen eine unkomplizierte Reinigung und Wartung gewährleisten einen reibungslosen Service für jeden Kunden. **Einfach zu pflegen, einfach zu genießen**.

05

Heute und in Zukunft

Zuverlässigkeit ist eine langfristige Investition. Wir setzen auf **Beständigkeit**, auf **Qualität**. Und das mit einer nachhaltigen **Vision, die die Umwelt und die Menschen respektiert**. VITRO ist dafür gemacht, an seine Grenzen zu gehen, jeder Art von Nachfrage gerecht zu werden und den Kunden stets zu bieten, was sie benötigen.



Eine VITRO **für alle Fälle.**

Eine **vielseitige** Produktreihe, die sich an alle Standorte und Geschmäcker **anpasst.**

Design als Schlüssel

Man hat nur eine Chance einen guten ersten Eindruck zu hinterlassen und dabei ist Design ein entscheidender Faktor. Bei Azkoyen kümmern wir uns um jedes Detail unserer Geräte, **verwandeln Technologie in Ästhetik**, füllen jeden Raum mit **Stil und Funktionalität** und heben die Wahrnehmung der Qualität des Getränkeangebots auf ein höheres Niveau.

Design als Schlüssel

Eine Produktreihe, die so anpassungsfähig ist, dass einzigartig für Ihre Marke wird. Durch die Personalisierung der Konfiguration wird VITRO wird zu einem Teil Ihres Unternehmens.

Gleiche Qualität und Basis, unterschiedliche Funktionen und Leistungsvermögen. VITRO ist so konzipiert, dass sie für jede Art von Standort und Nachfrage geeignet ist. Kompakte Maschinen, die einen exzellenten Service garantieren, immer passend zu den jeweiligen Räumlichkeiten. Wir bieten Ihnen eine umfassende Lösung für Ihr Unternehmen.

Eine VITRO für jeden Bedarf.

Technologie für jeden Geschmack

Kaffee ist Geschmackssache und wir haben die Technologie für alle Kaffeevariationen.
Espresso, Americano, Macchiato, Cappuccino, Mokka, Filterkaffee, mit Milch, kalt, heiß... Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, Kaffee zu trinken, je nach Geschmack, Tageszeit, Konsumtrend, Geschäftsmodell und Orten auf der Welt. Unsere Geräte sind auf **Anpassungsfähigkeit** ausgelegt, um Ihnen genau den Kaffee zu bieten, den Sie wünschen.

Design und Benutzerfreundlichkeit für alle Standorte.

Ein innovativer und technologischer Charakter, der Spitzendesign und intuitive Bedienbarkeit in unbegrenzte Möglichkeiten verwandelt.

VITRO SERIE 1

Kleine Freuden für **kleine Räume.**

Kompakte Kaffeemaschinen, die Kaffeegetränke in höchster Qualität bieten. Ideal für Standorte mit begrenztem Platzangebot, die dennoch hochwertigen Kaffee wünschen.

Bis zu 100 TASSEN/TAG

VITRO SERIE 5

Großes Volumen, großartiger Geschmack.

Ideal um ein ausgezeichnetes Kaffeeangebot an unbeaufsichtigten, stark frequentierten Standorten zu bieten. Mit ihrer hohen Kapazität und der Option verschiedene Zahlungsmethoden direkt in die Maschine zu integrieren ist sie optimal für den Selbstbedienungsbereich.

Bis zu 300 TASSEN/TAG

Der Geschmack eines Barista, die Perfektion einer Maschine.

Kaffee zuzubereiten ist eine anspruchsvolle Kunst. Ein sorgfältiger Prozess, bei dem jedes Element wichtig ist und zu Geschmack und Beschaffenheit beiträgt. Eine Wissenschaft, die von der **Qualität des Kaffees, dem Rezept und der Kunstfertigkeit des Barista abhängt.**

Wir wollten unsere Maschinen die gleiche Kunstfertigkeit verleihen und sie zu professionellen Baristas mit großartigem Geschmack machen. **Die ACME-Technologie** ***(Automatic Coffeemaker Management Engine)*** steuert und kontrolliert die Funktionen aller Technologien, die für die Zubereitung eines perfekten Kaffees erforderlich sind.

Die Technologien und Komponenten, die wir in **VITRO**-Maschinen verwenden, stellen die Werkzeuge und das Know-how eines Barista dar und fügen die **Präzision, Wiederholbarkeit und Konsistenz** hinzu, die eine Maschine bietet.

Ein automatischer Barista **für alle Standorte.**

Die **Anpassungsfähigkeit der VITRO**-Serie ermöglicht es, Kaffee in Barista-Qualität und das beste Erlebnis in **einer Vielzahl von Umgebungen** anzubieten, in denen Kaffee die Hauptrolle spielt.

Im **SERVICEBETRIEB**

Buffets in Hotels, Restaurants, Cafeterias, Bäckereien und anderen Gastronomiebetrieben.

Die **Tassenqualität** in Kombination mit dem **eleganten Design** und dem **modernen Aussehen** lässt **VITRO** mit seiner Umgebung verschmelzen. Mit **VITRO** können Sie eine komplette Auswahl an Getränken mit einer köstlichen Schaumschicht anbieten, die jede Tasse zu einem einzigartigen und unvergesslichen Erlebnis macht.

Im **SELBSTBEDIENUNGSBETRIEB**

Büros, Hotels, Tankstellen, Supermärkte, Fast-Food-Ketten, Kaffee-Ecken...

Die **einfache Handhabung** und **die hohe Qualität** machen **VITRO** zu einer **optimalen Lösung** für unbeaufsichtigte Standorte. Dank seiner Ausgewogenheit zwischen **einfacher Reinigung** und **Tassenqualität** ist er auch perfekt für Orte geeignet, an denen der Benutzer für die Pflege verantwortlich ist, wie z. B. in Büros.

Espresso

Konzentriert und intensiv im Geschmack

Die Extraktion von Espresso-Kaffee erfordert **einen sehr feinen Mahlgrad**, **konstant hohen Druck** und **eine ausreichende Menge an heißem Wasser**, um den Reichtum der Kaffeebohnen in kurzer Zeit zu extrahieren.

VITRO bereitet dieses **intensive Getränk** zu, **das viel Koffein in einer kleinen Menge Flüssigkeit liefert** und die Grundlage für die Zubereitung von Getränken wie Cappuccinos oder Lattes ist.

Filterkaffee

Subtile und ausgewogene Nuancen

Filterkaffee wird mit einem **gröberen Mahlgrad zubereitet**, der einen **längeren Kontakt zwischen dem Wasser und dem Kaffee bei niedrigem Druck ermöglicht**, wodurch das volle Aroma der Inhaltsstoffe des Kaffees aufgenommen wird.

VITRO ermöglicht mit Filterkaffee die frische Zubereitung einer der weltweit meist konsumierten Kaffeearten. Er ist eine sanfte und ausgewogene Option **mit weniger Säure und einer größeren Geschmackskomplexität** am Gaumen.

MIA Milchsystem

Milchschaum wie vom Barista

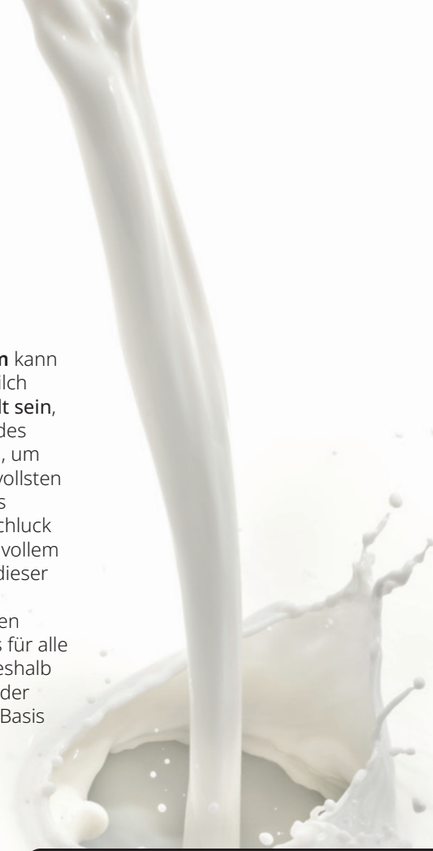
Die innovative **MIA**-Milchtechnologie (Mikroluftinjektion) kreiert perfekten Milchschaum auf Basis frischer oder gefriergetrockneter Milch. Die von Azkoyen **patentierte Technologie** wurde in Zusammenarbeit mit **renommierten Schweizer Ingenieurbüros** entwickelt. Partnerschaften, die unsere **innovative DNA** teilen und es ermöglichen, dass jede Lösung, für die wir uns entscheiden, ein einmaliges Erlebnis garantiert.

Unter hohem Druck werden Millionen von kleinen Luftblasen eingebracht, welche eine **samtige und gleichmäßige Textur erzeugen**. Durch die dampf- und boilerfreie Luftinjektion wird die Milch weder verwässert noch unkontrolliert erhitzt und das Volumen kontrolliert mit einem seidigen Milchschaum erhöht. **Eine revolutionäre Lösung, die sowohl für frische Milch als auch für Pulvermilch entwickelt wurde** und jeden Schluck zu einem Genuss macht.

MIA
MICRO INJECTED AIR

Perfekte Temperatur und Konsistenz bis zum letzten Schluck

Die Temperaturkontrolle ist insbesondere bei der Zubereitung von Getränken auf Milchbasis von entscheidender Bedeutung, **um ein Gleichgewicht von Geschmack, Textur und Aroma zu erhalten**. Das **MIA Milchsystem** sorgt für die richtige Konsistenz und den perfekten Geschmack für jedes Getränk auf **Milchbasis** und macht jeden Schluck zu einem köstlichen Erlebnis.



MIA FreshMilk

Milch, pur.

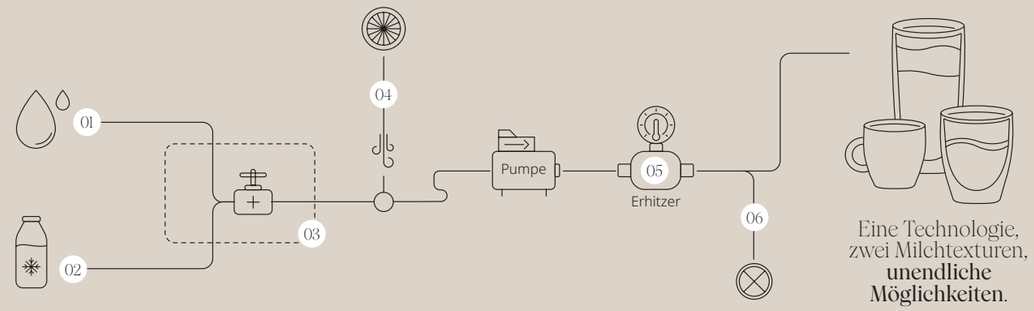
Mit dem **MIA FreshMilk System** kann die Temperatur der flüssigen Milch und des Schaums **heiß oder kalt sein**, und die Dichte und Konsistenz des Schaums kann reguliert werden, um den Geschmack der anspruchsvollsten Verbraucher zu treffen. Wenn es etwas Besseres gibt als einen Schluck frischer, vollmundiger Milch mit vollem Geschmack, dann ist es genau dieser Schluck mit genau der richtigen Cremigkeit im Mund. Wir schaffen Momente von Wert und Genuss für alle Geschmäcker und Vorlieben. Deshalb ist die MIA-Technologie auch in der Lage, Getränke auf pflanzlicher Basis aufzuschäumen.

MIA EasyMilk

Gleiche Qualität, höhere Produktivität.

Das **MIA EasyMilk-System** kombiniert das Beste aus **frischer Milch und Pulvermilch**. Technologie und Effizienz kommen zusammen, um vollständig rekonstituierte Milch zu erzeugen, die flüssig oder aufgeschäumt in allen Arten von Kaffee-Rezepten genossen werden kann.
Die Kombination aus perfektem Ergebnis von frischer Milch und der einfachen Handhabung von Milchpulver ermöglicht Kostenoptimierung, einfache Wartung und Produktlagerung sowie hohe Geräteautonomie.

Milchkreislauf **MIA**



01 Wasser

Der Wasseranschluss liefert **frisches, gereinigtes Wasser**, um den Kreislauf zu spülen und die Hygienebarriere wiederherzustellen.

02 Milch

MIA ermöglicht das Aufschäumen einer **Vielzahl von Milchsorten**: pasteurisierte, UHT, rekonstituiert, laktosefrei, pflanzlich...

03 Hygienebarriere

Diese Wasserbarriere **wird vor jedem Service intern entleert**, um eine ordnungsgemäße Hygiene zu gewährleisten und eine Kreuzkontamination zu verhindern.

04 Texturierer

Der **Mikroschaum** wird durch **Einblasen von Luft in die Milch** mittels **Mikrodosierung** erzeugt, was **eine besonders hohe Kontrolle und Präzision** ermöglicht.

05 Erhitzer

Einmal aufgeschäumt, kann die Milch bis auf **65°C erhitzt werden. Die optimale** Temperatur um eine seidige Oberfläche und Textur zu gewährleisten.

06 Reinigung

Die Maschine leitet automatisch Druckwasser durch alle Leitungen und sorgt **so für eine saubere Maschine.**

Präzisionsmahlwerk **M03**

Mit hoher Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit ist das **M03 Kaffeemahlwerk** für den professionellen Einsatz konzipiert. Sie garantiert ein perfektes Mahlergebnis und ermöglicht die Anpassung an das verwendete Gerät, die Art der Extraktion (Espresso oder Filterkaffee) und die Vorlieben des Endverbrauchers.
Das **zeitgesteuerte Dosiersystem** ermöglicht die Anpassung an die gewünschte Kaffeemenge pro Tasse und ermöglicht die einfache Zubereitung eines Qualitätsgetränks, das perfekt dem Geschmack des Kunden entspricht.

Die **64mm Stahlmahlscheiben** ermöglichen schnelles Mahlen und verhindern einen Temperaturanstieg der den Kaffee beschädigen könnte.Das Mahlwerk ist außerdem mit einer Reihe von **Sensoren ausgestattet, die Blockierungen und Produktleerlauf erkennen**, was die Zuverlässigkeit und Langlebigkeit weiter erhöht.

Double **Bean** System

Mit dem doppelten Angebot, die Getränkeindividualisierung vervielfachen. **Mit Double Bean System** können durch die Kombination von doppeltem Mahlwerk und variabler V30-Brühgruppe sowohl **Espresso als auch frischer Filterkaffee** angeboten werden und so **verschiedene Brühmethoden** und Rezepte zubereitet.

Das Double Bean System ermöglicht es verschiedene Präferenzen mit einer einzigen Maschine an Ort und Stelle zu erfüllen und so die Maschinenauslastung und Rentabilität zu erhöhen.

Brühgruppen

Alle Brühgruppen der VITRO-Maschinen extrahieren ein **Maximum an Aroma und Geschmack** mit einer perfekten Crema und unter einem exakten Druck von 9 bar.

Für mehr Flexibilität bietet die **variable AZK V30 Gruppe** die Möglichkeit, die Espressostärke durch Variieren der Dosierung einzustellen, und erlaubt auch die Ausgabe von Getränken mit unterschiedlichem Volumen. Außerdem können Sie in derselben Maschine **Filterkaffee** anbieten.

Je nach Bedarf kann die Maschine mit der **AZK V10 oder AZK V20**-Brühgruppe ausgestattet werden. Für kleinere Getränkemengen empfiehlt sich die V10, während die V20 ideal für höhere Tassenvolumen ist. So können Sie ihr Angebot an die Vorlieben und Anforderungen Ihrer Kunden anpassen.

Spezifikationen

	Brühmethode	Dosis	Durchmesser	Kolben
AZK V10	Espresso	6-8 g	38 mm	Fixierte Position
AZK V20	Espresso	12-14 g	48 mm	Fixierte Position
AZK V30	Espresso und Filterkaffee	7-14 g	48 mm	Variable Position

Eine **einfache** Auswahl

Das moderne Aussehen der Maschine wird die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden auf sich ziehen. Darüber hinaus ermutigt das **elegante und intuitive Auswahlfeld** zu einer **einfachen und schnellen Produktwahl.**

Distance Selection

Unsere ***"Distance Selection"***-Getränkeauswahl funktioniert **ohne Berührung des Geräts** und in einem Abstand von 2 cm zum Bildschirm. Das erhöht die **Sicherheit und Hygiene**, insbesondere in Umgebungen, in denen Sauberkeit und möglichst wenig Kontakt wichtig sind.

Tassensensor und **intelligente** Bechergrößenerkennung

Der **Tassensensor** erkennt automatisch ob eine Tasse unter der Ausgabe platziert wurde und **verhindert so eine unbeabsichtigte Produktausgabe**. So wird Verschwendung vorgebeugt und sichergestellt, dass der **Servicebereich ordentlich und sauber bleibt.**

Der **I-Detect Bechergrößensensor** kann **automatisch den geeigneten Getränketyp oder das Volumen** basierend auf dem verwendeten Becher vorwählen. Diese Funktion **minimiert das Risiko von Überlauf und unnötigem Abfall** und optimiert die Ressourcennutzung**.**
Darüber hinaus können Sie den Bechergrößensensor nutzen, um ein Preismodell basierend auf den verwendeten Becherarten umzusetzen, was eine genaue Abrechnung sicherstellt und die Rentabilität fördert.

01

Faltbarer Tassenhalter

Der pragmatisch in die Maschine integrierte Tassenhalter ermöglicht **die Anpassung der Ausgabehöhe** an verschiedene Bechergrößen und sorgt für eine perfekte Crema bei kurzen Getränken wie Espresso, **während die Maschine sauber bleibt und keine Spritzer entstehen.**

02

Heißwasserauslauf

Der separate **Heißwasserauslauf** dient der manuellen Zubereitung von Tees und Infusionen. Er verhindert Geschmacksverunreinigungen und sorgt für ein angenehmes Trinkerlebnis.

03

Beleuchtung

Der beleuchtete Ausgabebereich **verbessert das Benutzererlebnis** und ermöglicht eine perfekte Präsentation der Getränke. Die zusätzliche Ambiente-Beleuchtung verleiht dem Automaten eine hochwertige Ästhetik und integriert ihn vollständig in seine Umgebung.

04

Positionierungshilfe

Eine deutlich sichtbare **Positionierungshilfe**, sorgt dafür dass jede Tasse in der Selbstbedienung korrekt unter dem Auslauf positioniert wird, **um unschöne Spritzer zu vermeiden.**

05

Leicht zugängliche Bohnenbehälter

Die Bohnen- und Pulverbehälter sind **leicht zugänglich** und ermöglichen ein **direktes und einfaches Einfüllen der Produkte**. Optionale Größenerweiterungen und Verriegelungssystememachen die VITRO-Reihe vielseitig für verschiedene Verwendungszwecke einsetzbar.

06

Zahlungssysteme

Das MDB-Protokoll ermöglicht es der VITRO-Reihe, sich mit verschiedenen Zubehörteilen für die Zahlungsabwicklung zu verbinden und so kontinuierlich an die **neuesten Zahlungsmethoden** anzupassen.

07

Abfallschublade und Flüssigkeitsbehälter

Die Kaffeesatzbehälter können leicht **entleert und in der Spülmaschine gereinigt** werden, so dass die **tägliche Pflege** mühelos ist. Die Flüssigkeitsschalen sind mit integrierten Brechern ausgestattet, die ein Verschütten während des Transports oder bei Reinigungsprozessen verhindern.

08

ECO-Modus

Nach drei Stunden der Inaktivität wird die **Kesseltemperatur automatisch gesenkt** und bleibt bis zur nächsten Benutzerinteraktion auf diesem Niveau. Darüber hinaus bietet das Gerät die Möglichkeit, das Gerät so zu programmieren, dass es den Heizkessel außerhalb der Geschäftszeiten **automatisch ausschaltet** oder in den Standby-Modus wechselt, was weitere **Energieeinsparungen** ermöglicht.

Einfache Wartung und totale Kontrolle.

Farbcodierte Schläuche

Unsere Kaffeemaschine hat ein großartiges Design, sowohl innen als auch außen, und verfügt über farbcodierte Ausgabeschläuche, die die Wartungsarbeiten vereinfachen und falsche Einstellungen verhindern.

Einfacher Wechsel der Etiketten

Die Maschine ermöglicht den einfachen Austausch von Etiketten, um das Paneel an den Geschmack der Kunden anzupassen.

Automatische und regelmäßige manuelle Reinigung

Um die **Sicherheit und Hygiene unserer Getränke** zu gewährleisten, haben wir eine **einfache Reinigungslösung**. Unser System verfügt über ein **automatisches Reinigungssystem** validiert vom spanischen Zentrum für Lebensmitteltechnologie und Sicherheit (CNTA), das nach jedem Service und 5 Minuten nach dem letzten Service aktiviert wird. Die manuelle, regelmäßige Reinigung der **MIA FreshMilk** -Maschinen erfordert eine manuelle Reinigung alle 72 Stunden; die **MIA EasyMilk**-Maschinen müssen alle 8 Tage manuell gereinigt werden. Darüber hinaus warnt die Maschine, wenn der Milchtank aufgrund längerer Inaktivität oder unzureichender Temperatur gereinigt werden muss.

Übernehmen Sie aus der Ferne **die volle Kontrolle über Ihre Kaffeeverkäufe und die Leistung Ihrer Maschinen**, erhalten Sie genaue Daten und Echtzeitwarnungen und verbessern Sie Marketing und Vertrieb mit den Lösungen von Coges und Vendon.

VITRO SERIE 1

Der beste Kaffee im **kompakten Format.**

Bis zu 100 TASSEN/TAG

Die VITRO Serie 1 zeichnet sich durch die perfekte Kombination aus **kompaktem Design, intuitiver Bedienung und Getränkequalität aus.**

Brühgruppen

Drei verschiedene Brühgruppen die es ermöglichen die Intensität und Getränkegröße auf die Bedürfnisse der Kunden zuzuschneiden, einschließlich der Möglichkeit Espresso und Filterkaffee in einer Maschine anzubieten.

Benutzerfreundliche Auswahl

Das Touchpanel mit 12 Auswahlmöglichkeiten bietet eine breite Palette an hochwertigen Kaffeespezialitäten. Für die VITRO S1 ist ein Tastenfeld mit 8 Wahlen erhältlich.

Leicht zugängliche Bohnenbehälter

Ein oder zwei Behälter für 1,2 kg Bohnen und bis zu zwei Behälter für Schokolade oder andere lösliche Zutaten. Die Produkte können ohne Öffnen der Tür direkt und einfach von oben eingefüllt werden.

Einfache Reinigung und Leerung

Das Design ermöglicht eine einfache Entleerung und Reinigung in der Spülmaschine des für bis zu 50 Kaffees ausgelegten Satzbehälters und der 1,2 Liter Flüssigkeitsschale.

Beleuchteter Ausgabebereich

Die beleuchtete Ausgabezone verbessert das Benutzererlebnis und ermöglicht eine perfekte Präsentation der Getränke (nicht verfügbar für die VITRO S1 Modelle).

Separate Heißwasserausgabe

Für die manuelle Zubereitung von Tees und Infusionen (nicht für die VITRO S1-Modelle erhältlich).

Faltbarer Tassenhalter

Das Design des Tassenhalters ermöglicht die korrekte Einstellung der Ausgabehöhe für verschiedene Bechergrößen und verhindert Spritzer.

4-Liter-Wassertank

Für mehr Flexibilität an Orten mit geringem Verbrauch und ohne Wasseranschluss. Für mehr Autonomie ist ein Kit für den Anschluss an das Wassernetz erhältlich (nur VITRO S1).

MIA MICRO INJECTED AIR

MIA FreshMilk System

Die innovative MIA-Milchtechnologie erzeugt eine gleichmäßige, samtige Textur, ohne den Milchgeschmack durch Dampf zu verwässern. Bietet warme oder kalte Milch und Milchschaum mit einer Konsistenz, die dem Geschmack des Verbrauchers entspricht.

Optional

Distance Selection

Berührungslose Getränkewahl mit einem Abstand von bis zu 2 cm zum Bildschirm für zusätzliche Sicherheit und Hygiene.

XL Bohnenbehälter

Ermöglicht es, die Autonomie der Maschine mit 2,2 kg Kaffeebohnenbehältern zu erhöhen.

VITRO SERIE 5

Hohe Kapazität für großartigen Geschmack.

Bis zu 300 TASSEN/TAG

Die VITRO Serie 5 ist eine **Kaffeemaschine mit großem Fassungsvermögen**, die insbesondere für den Selbstbedienungsbetrieb entwickelt wurde und ein umfangreiches Menü and hochwertigen Heißgetränken bietet.

Brühgruppen

Drei verschiedene Brühgruppen die es ermöglichen die Intensität und Getränkegröße auf die Bedürfnisse der Kunden zuzuschneiden, einschließlich der Möglichkeit Espresso und Filterkaffee in einer Maschine anzubieten.

Benutzerfreundliche Auswahl

Ein 15,6" Touchscreen ermöglicht eine einfache Auswahl und individuelle Anpassung der Kaffeespezialitäten. Alternativ ist ein Touchpanel mit 12 oder 20 Auswahlmöglichkeiten verfügbar.

Hohe Autonomie

Mit einem oder zwei 1,2 kg Bohnenbehältern und bis zu vier Behältern für Schokolade oder andere lösliche Zutaten. Der Satzbehälterhat ein Fassungsvermögen von bis zu 220 Kaffees und die Flüssigkeitsschale hat ein Fassungsvermögen von 2,5 Litern. Außergewöhnliche Autonomie für den Dauerbetrieb.

Beleuchteter Ausgabebereich

Der beleuchtete Produktausgabebereich verbessert das Benutzererlebnis und ermöglicht eine perfekte Präsentation der Getränke, während die Umgebungsbeleuchtung für eine erstklassige Ästhetik sorgt.

Separate Heißwasserausgabe

Der separate Heißwasserauslauf dient der manuellen Zubereitung von Tees und Infusionen und verhindert Geschmacksverunreinigungen.

Faltbarer Tassenhalter

Das Design des Tassenhalters ermöglicht die korrekte Einstellung der Ausgießhöhe für verschiedene Bechergrößen und verhindert Spritzer.

MIA MICRO INJECTED AIR

MIA FreshMilk oder MIA EasyMilk System

Die innovative MIA-Milchtechnologie erzeugt eine gleichmäßige, samtige Textur, ohne den Milchgeschmack durch Dampf zu verwässern. Das MIA FreshMilk System für frische Milch bietet warme oder kalte Milch und Milchschaum. Das MIA EasyMilk System rekonstituiert gefriergetrocknete Milch und sorgt für eine optimale Mischung aus Temperatur, Textur und Geschmack.

Optional

Integrierte Zahlungssysteme

Für den Selbstbedienungsbetrieb ist die direkte Integration eines bargeldlosen Zahlungssystems oder von MDB-Münzprüfern und Münzwechslern im Maschinengehäuse möglich.

Tassensensor und intelligente Bechergrößenerkennung

Die Sensoren verhindern ein unbeabsichtigtes Ausschenken und minimieren so das Risiko eines unnötigen Verschüttens. Darüber hinaus bietet der I-Detect Bechergrößensensor den Vorteil, dass er je nach verwendetem Becher automatisch die passende Getränkesorte oder-menge vorwählt.

Mehr **Personalisierung** geht nicht.

Die **VITRO**-Reihe wurde so konzipiert, dass **sie in jede Geschäftsumgebung** passt. Sie bietet eine große Auswahl an Zubehör, Zahlungsoptionen und Betriebsmodi.

Zusätzliche Module

Sie ergänzen die Maschine und ermöglichen es, das Serviceangebot an den Standort anzupassen.

Kühlgeräte

Für Maschinen mit frischer Milch haben wir mehrere Kühler, um die Milch kalt zu halten, und sogar intelligente Systeme, die den Füllstand und die Temperatur der Milch ständig überwachen.

Zahlungsmodule (MDB)

Die Zahlungsmodule sind mit einem MDB-Anschluss ausgestattet und für die schnelle und einfache Installation einer Münz- oder bargeldlosen Zahlungsmethode vorbereitet.

Unterschränke

Die Unterschränke und Sockel sind so konzipiert, dass sie die Ergonomie verbessern, indem sie die Maschine auf eine bequeme und natürliche Höhe für die Benutzer anheben. Zudem kann durch die Integration von Zahlungssystemen und Kaffeedurchwurf die Autonomie erhöht werden.

Autonomie-Sets

Minimale Wartung dank der Sets und der Möglichkeit der Installation in Räumen ohne Wasserleitung.

Wasserautonomie-Sets.

Ermöglicht die Aufstellung an Standorten ohne Wasseranschluss.

Abwasseranschluss-Set.

Vereinfacht und reduziert Wartungsbesuche.

Sonstiges Zubehör

Eine große Auswahl an Zubehör und Kits, um an jedem Ort einen differenzierten Service zu bieten.

Wasserfilter

Maschinenreinigungsset

Reinigungsprodukte

Kit für Trichterverriegelung

VITRO | Technische Daten

VITRO SERIE 1

		VITRO S1 ESPRESSO	VITRO X1 ESPRESSO	VITRO X1 DOUBLE BEAN
Kapazität				
Empfohlener durchschnittlicher Tagesverbrauch von		80 Tassen	100 Tassen	100 Tassen
Stundenproduktivität nach DIN 18873-2	Espresso	108	108	108
	Cappuccino	92	100	100
	Heißes Wasser	88	104	104
Mühle und Behälter				
Bohnenbehälter (1,2kg)		1	1	2
Bohnenbehälter (2,2kg)		-	O	O
Pulverbehälter		2 (1,6 l)	2 (1,6 l)	1 (0,6)
Behälterverriegelung		O	O	O
Double Bean System		-	-	S
Boiler und Brühgruppe				
Azk V10/6-8g festes Volumen		S	O	O
Azk V20/12-14g festes Volumen		O	O	O
Azk V30/7-14g variables Volumen		-	S	S
Druckboiler (ml)		315	700	700
Milchsysteme				
MIA FreshMilk		O	O	O
MIA EasyMilk		-	-	-
Benutzeroberfläche				
Auswahl		Direktwahltasten	Kapazitiver Touchscreen	Kapazitiver Touchscreen
Anzahl der Auswahlmöglichkeiten		8	12	12
Distance Selection		-	O	O
Design und Konnektivität				
Klappbarer Becherhalter		S	S	S
Separate Heißwasserausgabe		-	S	S
Beleuchteter Ausgabebereich		-	S	S
Ambientebeleuchtung		-	-	-
Vendon Konnektivitätspaket		O	O	O
Tassensensor		-	-	-
Bechergrößenerkennung (I-Detect)		-	-	-
Integrierte Zahlungssysteme		-	-	-
Abfall- und Wasserversorgung				
4 l-Wassertank		S	-	-
Festwasseranschluss		O	S	S
Interne Abfallkapazität	Satzbehälter	bis 50	bis 50	bis 50
	Flüssigkeitsschale	1,2 l	1,2 l	1,2 l
Technische Merkmale				
Netzanschluss (V)		230	230	230
Frequenz (Hz)		50	50	50
Maximale Leistung (W)		1500	1800	1800
EcoMode		S	S	S
Abmessungen (mm)	Breite / Höhe / Tiefe	305 x 625 x 430	337 x 672 x 505	337 x 672 x 505
Gewicht (kg)		28	39	42

*Die VITRO-Serie ist auch nur mit Pulverbehältern erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Azkoyen.

VITRO SERIE 5

		VITRO S5 ESPRESSO	VITRO X5 DOUBLE BEAN
Kapazität			
Empfohlener durchschnittlicher Tagesverbrauch von		300 Tassen	300 Tassen
Stundenproduktivität nach DIN 18873-2	Espresso	108	108
	Cappuccino	100	100
	Heißes Wasser	104	104
Mühle und Behälter			
Bohnenbehälter (1,2kg)		1 (2 kg)	2
Bohnenbehälter (2,2kg)		-	O
Pulverbehälter		4 (2x 4,2 l; 2x 1,8 l)	3 (3 l; 2,6 l; 1,5 l)
Behälterverriegelung		O	O
Double Bean System		-	S
Boiler und Brühgruppe			
Azk V10/6-8g festes Volumen		S	O
Azk V20/12-14g festes Volumen		O	O
Azk V30/7-14g variables Volumen		O	S
Druckboiler (ml)		700	700
Milchsysteme			
MIA FreshMilk		O	O
MIA EasyMilk		O	O
Benutzeroberfläche			
Auswahl		Kapazitiver Touchscreen	Kapazitiver Touchscreen
Anzahl der Auswahlmöglichkeiten		12 oder 20	20
Distance Selection		O	O
15,6” Touchdisplay		O	O
Design und Konnektivität			
Klappbarer Becherhalter		S	S
Separate Heißwasserausgabe		S	S
Beleuchteter Ausgabebereich		S	S
Ambientebeleuchtung		S	S
Vendon Konnektivitätspaket		O	O
Tassensensor		O	S
Bechergrößenerkennung (I-Detect)		O	O
Integrierte Zahlungssysteme		O	O
Abfall- und Wasserversorgung			
4 l-Wassertank		-	-
Festwasseranschluss		S	S
Interne Abfallkapazität	Satzbehälter	bis 220	bis 220
	Flüssigkeitsschale	2,5 l	2,5 l
Technische Merkmale			
Netzanschluss (V)		230	230
Frequenz (Hz)		50	50
Maximale Leistung (W)		1800	1800
EcoMode		S	S
Abmessungen (mm)	Breite / Höhe / Tiefe	480 x 775 x 590	480 x 865 x 590
Gewicht (kg)		63	67

S Standard | O Optional

VITRO

Azkoyen

Simply **exquisite**

Spain
Avda. San Silvestre, s/n
31350 Peralta (Navarra)
Tel: 948 709 709
www.azkoyenvending.es

U.K.
Unit 1, Interplex 16,
Ash Ridge Road
Bradley Stoke, Bristol,
BS32 4QE, England
Tel: 01275 844 471
www.coffetek.co.uk

Germany
Am Turm 86
53721 Siegburg
Tel: 02241-595 70
www.azkoyenvending.de

France
6 Allée de Londres
Le Madras Bat C2
91140 Villejust
Tel: 01 69 75 42 10
www.azkoyenvending.fr

Portugal
Bela Vista Office
Estrada de Paço
de Arcos, 66
2735-336 Cacem
Tel: 1210 985 212

Colombia
Via la Virginia,
Corregimiento
Caimalito. Bodega B-16.
Zona Franca Internacional
de Pereira
Tel: +57 6 31 105 13
www.azkoyenandina.com

United States
3809 Beam road, Suite H
Charlotte, NC 28217
Tel: +1 (980) 237-5065
www.azkoyenvendingusa.com