

VITRO 000

The background is a solid dark red color with a repeating pattern of small, light red icons. These icons include coffee beans, coffee cups, and coffee-related symbols like a triangle with a drop and a circle with a drop.

ERFAHRUNGEN SAMMELN RUND UM DEN KAFFEE

EIN PERFEKTER KAFFEE

Kaffee ist zu einer Konstante in unserem Alltag geworden. Überall auf Welt bringt er Menschen zusammen und fördert die Lebenslust. Das berühmteste Getränk der Welt ist derart vielfältig, dass fast so viele Methoden der Zubereitung existieren wie Konsumenten.

Überlieferungen zufolge wurde Kaffee erstmals vor vielen Jahrhunderten von äthiopischen Mönchen getrunken, doch er war nie beliebter als heute. Einer der Gründe ist die kontinuierliche Weiterentwicklung der Brühmethoden, die laufend an die sich wandelnden Präferenzen der Verbraucher angepasst werden.

Mittlerweile ist Kaffee ein echtes Modegetränk, das weltweit gastronomische Trends setzt. Die Verbraucher sind immer besser informiert und dementsprechend anspruchsvoller, der Begriff des Kellners wurde durch den Titel „Barista“ abgelöst und man findet buchstäblich an jeder Ecke die besten Kaffeesorten der Welt. Deshalb passt sich auch Vitro an höchste Gaumenansprüche des modernen Verbrauchers an, damit die Menschen überall und jederzeit den besten Kaffee genießen können.

A wide-angle photograph of a lush green coffee plantation landscape. The scene features rolling hills covered in dense green vegetation, with a single, prominent tree standing on a ridge in the foreground. The background is hazy, suggesting a misty or foggy atmosphere. The overall color palette is dominated by various shades of green, with some brown tones in the soil and distant hills.

#COFFEEEXPERIENCES



EIN LEBEN DEM KAFFEE GEWIDMET

Seit jeher lautet unser Ziel, Heißgetränke in höchster Qualität zu liefern – aus diesem Grund durchlaufen unsere Kaffeeautomaten einen kontinuierlichen Verbesserungs- und Innovationsprozess. Das hochkomplexe Innenleben der Vitro Automaten ist einzigartig: jedes einzelne Modell stellt ein technisches Meisterwerk dar.

In den letzten 30 Jahren haben unsere Ingenieure mit Leidenschaft neue, innovative Technologien für die Zubereitung heißer Getränke entwickelt. Die Prozesse werden bis ins kleinste Detail analysiert, um sicherzustellen, dass unsere Produkte dem Verbraucher das ultimative Geschmackserlebnis bescheren.

Der Espresso ist eine Wissenschaft für sich! In unserem unermüdlichen Streben nach Perfektion haben wir für unsere Automaten die ideale Kombination aus Druck und Temperatur gefunden, die bei jeder Tasse auf simplen Tastendruck stets höchste Qualität garantiert. Vitro macht den komplexen Prozess der Kaffeezubereitung zu einer angenehmen und kurzweiligen Erfahrung für alle Verbraucher – zu jedem Anlass.



GENUSS HOCH DREI

Die Welt ist riesig. Ebenso riesig wie die Bandbreite des Geschmacks. Ganz gleich, ob Sie den „Café Largo“ vorziehen, lieber den markanten Geschmack von Tee aus frischen Teeblättern genießen oder sich eher für die seidige Textur von frisch zubereitetem Milchschaum erwärmen – unser Sortiment an Heißgetränkeautomaten hält für jede noch so feine Geschmacksnuance das passende Modell bereit.

Kaffee: ganz nach Ihrem Geschmack

Das Brühsystem für Kaffee der Vitro Serie ist auf die vollständige Kontrolle von Temperatur und Druck ausgelegt, um jederzeit ein optimales Resultat sicherzustellen. Für Fans des Filterkaffees haben wir den Niederdruck-Brühvorgang optimiert, der für Intensität und Ausgewogenheit im Gaumen sorgt.

Sie möchten löslichen Kaffee? Kein Problem. Die Vitro Mischtechnik kombiniert eine optimale Menge an löslichem Kaffee und Wasser, damit auch nicht der geringste Hauch von Geschmack und Aroma verlorenggeht. Kurz gesagt: Jeder kann sein Lieblingsgetränk mit all seinen Nuancen genießen.

Tee: das zweitbeliebteste Getränk weltweit

In zahllosen Kulturen ist die Teestunde untrennbar mit dem täglichen Leben verbunden. Die Vitro Automaten bereiten herrlichen Tee aus echten Teeblättern zu – das stets perfekte Getränk für jeden Anlass. Haben Sie Lust auf eine Tasse Tee?

Milch: die sprichwörtliche Krönung

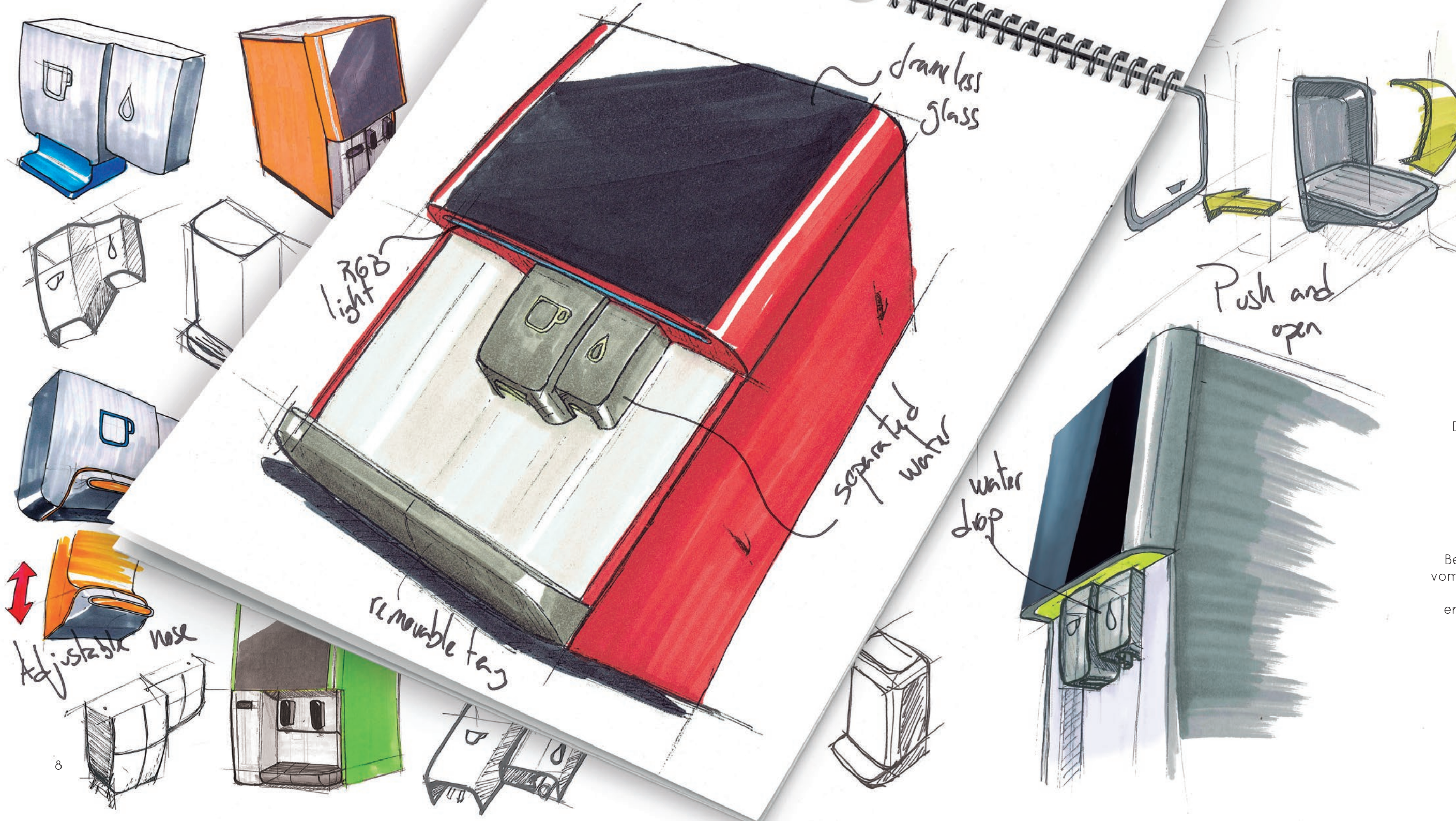
Die Milch ist unverzichtbarer Bestandteil eines hochwertigen Getränks. Deshalb beinhaltet die Vitro Serie Modelle sowohl für Frischmilch als auch für Milchpulver. Sie allein entscheiden, ob der Milchschaum komplett cremig oder lieber etwas luftiger sein soll.

MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

Bei der Entwicklung unserer professionellen Vitro Heißgetränkeautomaten haben wir selbst dem kleinsten Detail größte Aufmerksamkeit gewidmet. Nach gründlicher Analyse aktueller Designtrends und der Anforderungen von Betreibern und Verbrauchern an einen modernen Kaffeeautomaten, haben wir ein Produkt auf den Markt gebracht, das konstruktionstechnische Erfahrung mit ansprechender, zeitloser Ästhetik kombiniert.

Die Vitro Serie ist rundum auf eine Optimierung des Benutzererlebnisses ausgelegt und hebt sich damit deutlich vom Wettbewerb ab. Durch kontinuierliche Weiterentwicklung und Innovation haben wir es geschafft, unser Know-how erfolgreich mit den Ansprüchen eines dynamischen Marktes in Einklang zu bringen.

Dabei haben wir uns auf das Wesentliche konzentriert: perfekte Automaten mit hochwertigen Getränken, bei denen alle Details stimmen und die der Vitro Serie einen unverwechselbaren Charakter verleihen.





EIN EINZIGARTIGES ERLEBNIS

Der bedienerfreundliche Touchscreen der Vitro Serie ist ebenso ansprechend wie die Tür aus Rauchglas, die in eleganter Weise das umfassende Menü präsentiert. Diese avantgardistische Kombination passt optisch perfekt in ein beliebiges Ambiente.

Das Display, die Beleuchtung des Tassenpodests und die intuitive Positionierung der Abtropfschale führen den Benutzer durch die einzelnen Schritte. Damit wird die Getränkeausgabe zu einer wahrhaft angenehmen Erfahrung – fast so angenehm wie der Kaffee selbst.

Das Beleuchtungssystem ermöglicht die flexible Konfiguration von Lichtsequenzen und Farben. So können Sie den Automaten perfekt an die jeweilige Umgebung anpassen. Mit der Beleuchtung im unteren Bereich ist die korrekte Positionierung der Tasse garantiert.



ZUBEREITUNG VON HEISSGETRÄNKEN



ESPRESSO

Das Espresso-System der Vitro Automaten brüht den frisch gemahlten Kaffee mit einem Druck von 9 bar. Dieser Druckwert liefert erwiesenermaßen die besten Resultate – von der Cremigkeit bis zum Körper stimmt einfach alles.



FRISCHMILCH

Das Frischmilchsystem kombiniert Luft, Dampf und Milch in perfekter Weise und erzielt so eine spezifische, auf das gewählte Getränk abgestimmte Konsistenz. Schwierig? Vielleicht, aber bei der Vitro Serie haben wir es geschafft.



GEFILTERTER TEE

Die Automaten der Vitro Serie lassen Wasser durch einen Filter mit Teeblättern laufen und bereiten so den perfekten Tee zu.



LÖSLICHE GETRÄNKE

Die optimierte Technologie für lösliche Getränke der Vitro Serie garantiert jederzeit eine Mischung der Produkte mit idealer Geschwindigkeit und Konsistenz. Der Vitro Schäumer macht den löslichen Kaffee cremig, während das Milchpulversystem bei jedem servierten Getränk für die richtige Konsistenz sorgt.



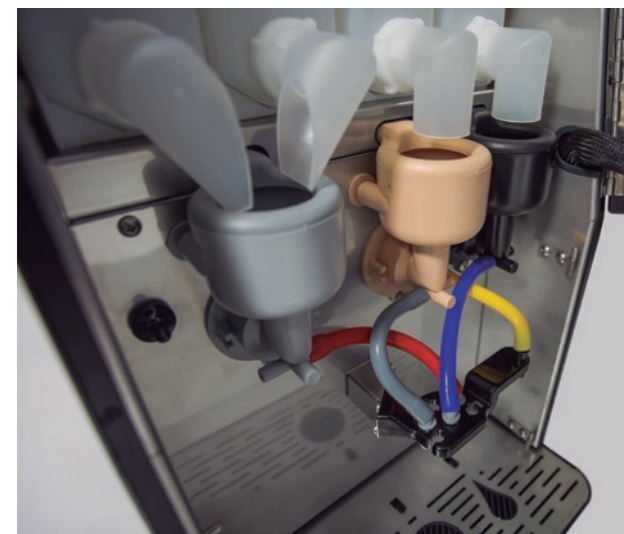
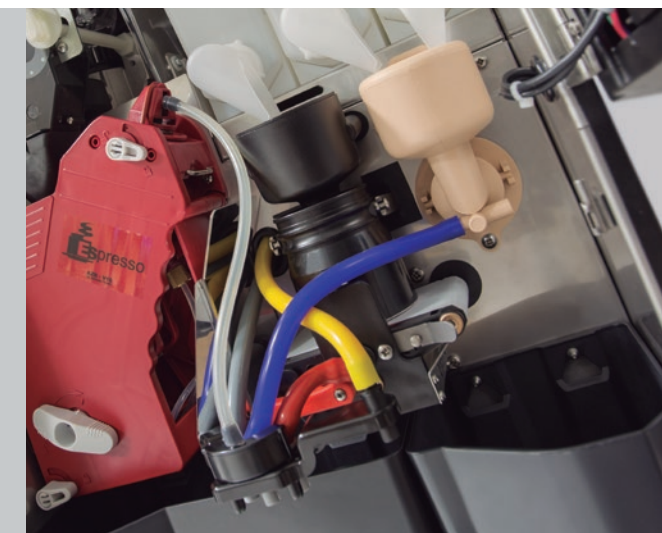
DOPPEL-BRÜHEINHEIT

Das System mit doppelter Brüheinheit maximiert die Kapazität bei der Zubereitung von frisch gemahltem und gebrühtem Espresso. Kein Anlass zur Sorge – alle frisch gebrühten Espressos, löslichen Getränke und Teesorten werden mit optimaler Temperatur und in einer Qualität serviert, die den Anforderungen der Kunden entspricht.



FILTERKAFFEE

Bei dieser Niederdruck-Brühmethode läuft heißes Wasser durch den frisch gemahlten Kaffee. Anschließend wird der Kaffee umgerührt, um die gewünschte Cremigkeit zu erzielen.



LEISTUNGSMERKALE



AUSWAHL ÜBER TOUCHSCREEN

Das hinter der Rauchglasscheibe integrierte Bedienfeld der Vitro Serie ermöglicht die Menüauswahl auf einfachen Tastendruck. Denkbar einfach! (ausgenommen das Modell Vitro S1).



LED

Das LED-System beleuchtet den Ausgabebereich und kreiert gleichzeitig ein stilvolles Erscheinungsbild. Funktionalität und Schönheit in einem!



UNABHÄNGIGE HEISSWASSER-AUSGABE

Die separate Heißwasserdüse beugt jeglicher Kreuzkontamination zwischen dem Kaffee und anderen löslichen Produkten vor. Für echten, unverfälschten Geschmack.



AUSZIEHBARE ABTROPFSCHALE

Restflüssigkeit kann mühelos beseitigt werden, ohne die Tür des Automaten zu öffnen. Ein echter Gewinn in Sachen Effizienz und Komfort!



USB-ANSCHLUSS

Die Programme und Einstellungen der Automaten können per USB-Stick geladen werden (ausgenommen das Modell Vitro S1 und Vitro S5).



WERBEBILDSCHIRM

Ein optional integrierbarer 10,1" HD-Bildschirm ermöglicht die Wiedergabe von Informations- oder Werbevideos. Die Inhalte können direkt über den USB-Port oder den HDMI-Anschluss geladen werden. Die Programmierung des Bildschirms erfolgt über die mitgelieferte Fernbedienung. Auf Wunsch wird ein zusätzlicher RSS-Anschluss von Airgoo integriert.



SERIE VITRO S

Die Vitro S Serie serviert die Getränke genau so, wie die Verbraucher sie sich wünschen. Zu den herausragenden Merkmalen der Vitro S Automaten zählen ihre Schnelligkeit und ihre Zuverlässigkeit. So können Sie sich stets darauf verlassen, dass Ihre Kunden zufrieden sind.

VITRO S – FÜR DIE FREIE WAHL DER GEWÜNSCHTEN ZUBEREITUNGSFORM

Vitro S ist die vielseitigste Serie unseres Portfolios. Sie wurde perfekt auf die vielfältigen Ansprüche heutiger Konsumenten an die Zubereitung von Getränken auf Kaffee-, Tee- und Milchbasis abgestimmt. Wählen Sie die Technologie, die am besten den Geschmack Ihrer Kunden trifft. So erhält jeder exakt das gewünschte Getränk.

EINE EINFACHE WAHL

Das moderne Erscheinungsbild des Automaten ist ein echter Blickfang. Zudem macht der elegante und intuitive Menübildschirm die Auswahl denkbar einfach. In Sekundenschnelle wird das gewünschte Getränk serviert.

LANGLEBIG UND ZUVERLÄSSIG

Die Vitro S Serie wurde für Standorte mit hohem Kundenaufkommen entwickelt, die andere Automaten an ihre Grenzen bringen. Mit Vitro S müssen Sie sich keine Sorgen machen; selbst in Spitzenzeiten werden die Getränke stets mit gleichbleibender Konsistenz serviert.

GLÜCKLICHE KUNDEN

Bieten Sie Ihren Kunden das gewünschte Getränk am Ort und zum Zeitpunkt ihrer Wahl. Die Vitro S Automaten funktionieren 24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche – ein rundum perfekter Service!

IMMER MIT STIL

Der erste Eindruck ist entscheidend, denn er hilft, das Vertrauen und die Treue der Verbraucher zu gewinnen. Alle Automaten der Vitro S Serie verleihen der Umgebung am Aufstellort das gewisse stilistische Etwas. Das Modell Vitro S4 ist mit einem optionalen Bildschirm zur Wiedergabe von Werbe- oder

Informationsvideos verfügbar, die einen zusätzlichen Anreiz für Kunden schaffen.

EIN AUTOMAT FÜR JEDE UMGEBUNG

Die Modelle der Vitro Serie sind darauf ausgelegt, die Anforderungen aller nur erdenklichen Aufstellorte abzudecken. Die kompakten Modelle Vitro S2 und Vitro S1 sind die idealen Automaten für Büros sowie für Catering-Veranstaltungen auf engem Raum. Das Modell Vitro S4 bereitet in Spitzenzeiten auch ganze Kaffeekannen zu – ideal für Meetings und Pausen auf Konferenzen. Was den Vitro S5 betrifft, so machen ihn seine Kapazität und das Zubehör zur idealen Wahl für Orte mit hoher Nachfrage, an denen jedoch kein Personal zur Verfügung steht.

IN SEKUNDENSCHNELLE BEREIT FÜR EIN NEUES GETRÄNK

Zeit ist Geld! Dank ihrer hohen Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit sind die Automaten der Vitro S Serie schnell wieder einsatzbereit.



VITRO S1

VITRO S1 ESPRESSO

Das kompakte Modell Vitro S1 Espresso serviert auf Espresso-Kaffee basierende Heißgetränke vorzüglicher Qualität. Es eignet sich ideal für Verkaufspunkte mit einer Nachfrage von bis zu 60 Tassen pro Tag.



- Espresso
- Lösliche Getränke
- Heißes Wasser
- Ausziehbare Abtropfschale
- Tassenpodest mit 2 Positionen
- Wassertank
- Zeitgesteuerter Dosierer

Automat 27,5 kg

230 VAC / 6,5A / 1,5kW / 50Hz

Características técnicas

Kapazität des Druckkessels 0,315 Liter (Espresso)
Max. Leistung des Druckkessels 1,1 kW
Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

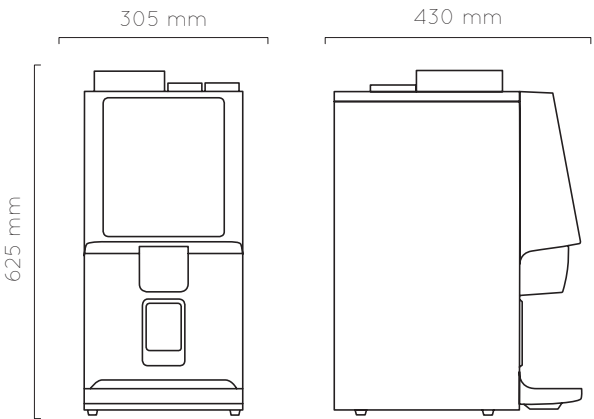
Ganze Bohne	1200 g / 171 Tassen
Weißer/Topping	600 g / 150 Tassen
Kakao	800 g / 40 Tassen
Kaffeesatzkasten	80 Tabletten

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde	9,9 Liter.	
Espresso	90 Tassen.	
Lösliche Getränke	90 Tassen.	
Cappuccino	70 Tassen.	

apazität nach Getränk

Espresso	150 Tassen.	
Cappuccino (Weißer/Topping)	150 Tassen.	
Kakao	40 Tassen.	



VITRO S1

VITRO S1 INSTANT

Das Modell Vitro S1 Instant wurde speziell für den Einsatz auf engstem Raum entwickelt. Mit vier Produktkanälen bietet der kompakteste Automat in seinem Segment eine großzügige Auswahl an Heißgetränken.



- 

Lösliche Getränke
- 

Heißes Wasser
- 

Ausziehbare Abtropfschale
- 

Tassenpodest mit 2 Positionen
- 

Wassertank

⚖ Automat 21 kg

⚡ 230 VAC / 6,5A / 1,5kW / 50Hz

Technische Daten

Kapazität des Druckkessels 0,315 Liter
Max. Leistung des Druckkessels 1,1 kW
Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

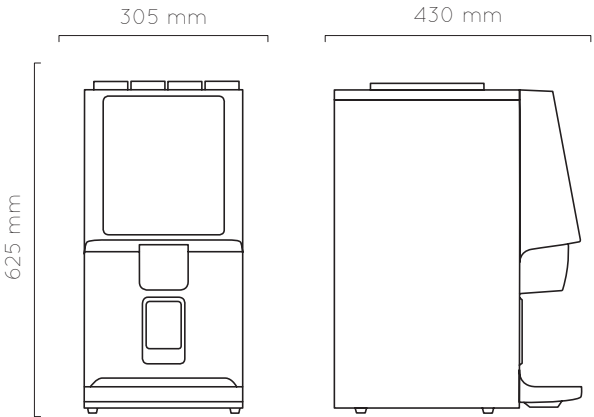
Instant Kaffee	400 g / 250 Tassen
Instant entkoffiniert	400 g / 250 Tassen
Weißer/Topping	600 g / 150 Tassen
Kakao	800 g / 40 Tassen

Productividad por hora

Heißes Wasser pro Stunde	9,9 Liter.	
Espresso	90 Tassen.	
Cappuccino	70 Tassen.	

Kapazität nach Getränk

Espresso	250 Tassen.	
Cappuccino (Weißer/Topping)	150 Tassen.	
Kakao	40 Tassen.	



VITRO S2

VITRO S2 INSTANT

Dieser schnelle und kompakte Automat bietet standardmäßig zwei Kaffeearten, Milch und Schokolade, und kann den Zucker sowie andere lösliche Produkte ersetzen.



- 

Lösliche Getränke
- 

Auswahl über Touchscreen
- 

RGB-LED
- 

USB-Anschluss
- 

Ausziehbare Abtropfschale
- 

Heißwasserdüse

 Automat 32 kg

 230 VAC / 13A / 3kW / 50Hz

 Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Luftdruckkessels 5,3 Liter (Instant-Produkt)
Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,80 kW
Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

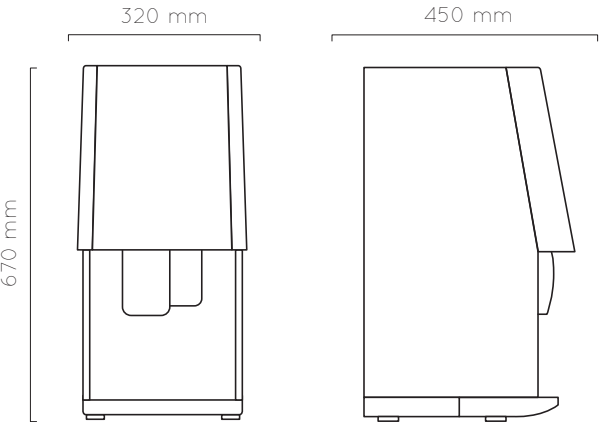
Zucker	1500 g / 250 Tassen
Instant Kaffee	425 g / 265 Tassen
Weißer/Topping	1200 g / 300 Tassen
Kakao	1200 g / 60 Tassen

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde	45 Liter.	
Espresso	240 Tassen.	
Lösliche Getränke	240 Tassen.	
Cappuccino	80 Tassen.	

Kapazität nach Getränk

Espresso	265 Tassen.	
Cappuccino (Weißer/Topping)	265 Tassen.	
Kakao	60 Tassen.	



VITRO S3

VITRO S3 FRESH BREW TEE

Das integrierte Brühsystem für Teeblätter ergänzt das Angebot an Heißgetränken der Vitro Serie.



- 

Lösliche Getränke
- 

Auswahl über Touchscreen
- 

RGB-LED
- 

USB-Anschluss
- 

Ausziehbare Abtropfschale
- 

Heißwasserdüse
- 

Tee aus Teeblättern

Automat 35 kg 230 VAC / 12A / 3kW / 50Hz Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Luftdruckkessels 2,4 Liter (Instant-Produkt)
Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,80 kW
Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

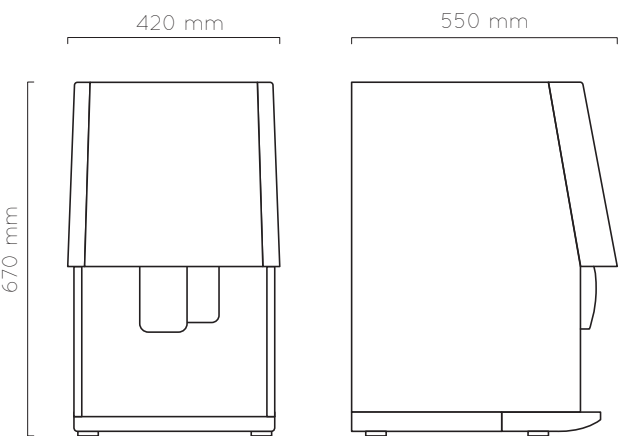
Tee aus Teeblättern	1000 g / 400 Tassen
Instant Kaffee	425 g / 265 Tassen
Weißer/Topping	1200 g / 300 Tassen
Kakao	1200 g / 60 Tassen
Zucker	1500 g / 250 Tassen

Productividad por hora

Bebida soluble 240 tazas.	
Cappuccino 80 tazas.	

Capacidad según bebida

Espresso 265 tazas.	
Cappuccino (Leche soluble) 265 tazas.	
Chocolate 60 tazas.	



VITRO S3



VITRO S3 BEAN TO CUP

Dieser Automat bietet eine Auswahl aus Milch, Schokolade und frisch gemahlenem und gebrühtem Bohnenkaffee.

- 

Lösliche Getränke
- 

Auswahl über Touchscreen
- 

RGB-LED
- 

USB-Anschluss
- 

Ausziehbare Abtropfschale
- 

Heißwasserdüse
- 

Gefilterter Bohnenkaffee

 Automat 44 kg

 230 VAC / 12A / 3kW / 50-60Hz

 Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Luftdruckkessels 2,4 Liter (Instant-Produkt)
 Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,80 kW
 Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

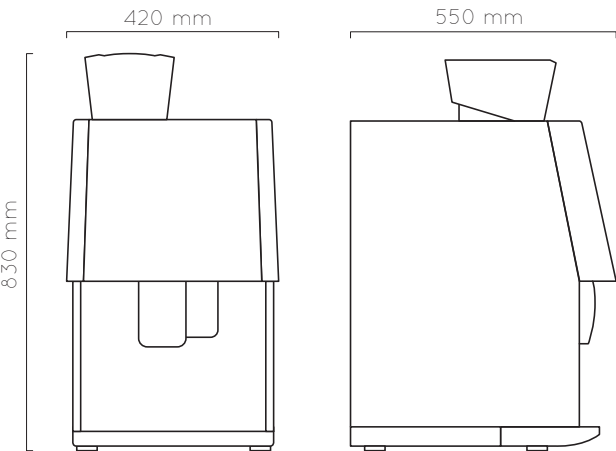
Ganze Bohne	1600 g / 200 Tassen
Weißer/Topping	1200 g / 300 Tassen
Kakao	1200 g / 60 Tassen
Kaffeersatzkasten	65 Tabletten

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde	30 Liter.	
Espresso	125 Tassen.	
Lösliche Getränke	240 Tassen.	
Cappuccino	80 Tassen.	

Kapazität nach Getränk

Espresso	200 Tassen.	
Cappuccino (Weißer/Topping)	200 Tassen.	
Kakao	60 Tassen.	



VITRO S4



VITRO S4 INSTANT

Der Automat der Wahl für Aufstellorte, an denen die Kapazität einen kritischen Faktor darstellt. Die Konfiguration entspricht dem Vitro S2 Instant, jedoch mit 30 % zusätzlicher Kapazität. Der extragroße Kessel sorgt für unterbrechungsfreien Nachschub und ermöglicht das Brühen ganzer Kannen. Optional ist ein 10,1“ Bildschirm zum Einblenden von Werbung, Allergen- und Nährwertangaben, usw. integrierbar.

- Lösliche Getränke

Auswahl über Touchscreen

RGB-LED
- USB-Anschluss

Ausziehbare Abtropfschale

Heißwasserdüse
- Werbefildschirm

Hohe Kapazität

Zum Servieren von Kannen geeignet
- Tassenpodest

Automat 38 kg

230 VAC / 12A / 3kW / 50Hz

Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Luftdruckkessels 10 Liter (Instant-Produkt)
 Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,80 kW
 Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

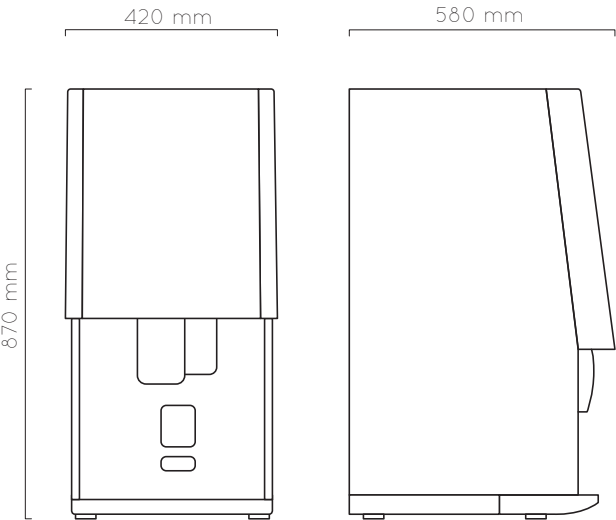
Zucker	1950 g / 325 Tassen
Instant Kaffee	600 g / 375 Tassen
Weißer/Topping	1560 g / 390 Tassen
Kakao	1560 g / 78 Tassen

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde 70 Liter.	
Espresso 240 Tassen.	
Lösliche Getränke 240 Tassen.	
Cappuccino 80 Tassen.	

Kapazität nach Getränk

Espresso 375 Tassen.	
Cappuccino (Weißer/Topping) 375 Tassen.	
Kakao 78 Tassen.	



VITRO S4



VITRO S4 FRESH BREW TEE

Die Kapazität entspricht dem, was die Kunden von einem freistehenden Automaten erwarten können. In nur 20 Sekunden ist eine Tasse aus Teeblättern serviert. Sie haben richtig gelesen: 20 Sekunden. Ein optional integrierbarer 10,1“ HD-Bildschirm ermöglicht die Wiedergabe von Informations- oder Werbevideos.

- Lösliche Getränke

Auswahl über Touchscreen

RGB-LED
- USB-Anschluss

Ausziehbare Abtropfschale

Heißwasserdüse
- Werbebildschirm

Tee aus Teeblättern

⚖ Automat 40 kg

⚡ 230 VAC / 12A / 3kW / 50Hz

🌿 Eco-Modus

Technische Daten

Max. Leistung des Druckkessels 1,4 kW
 Kapazität des Luftdruckkessels 2,4 Liter (Instant-Produkt)
 Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,85 kW
 Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

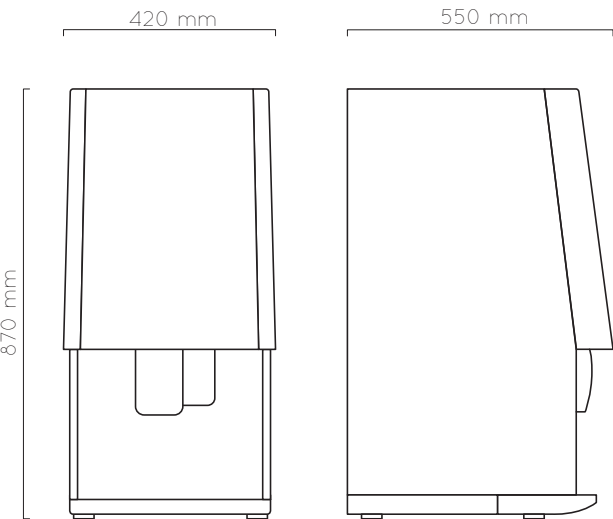
Tee aus Teeblättern	1646 g / 660 Tassen
Instant Kaffee	600 g / 375 Tassen
Weißer/Topping	2470 g / 620 Tassen
Kakao	2470 g / 123 Tassen
Zucker	1950 g / 325 Tassen

Produktivität pro Stunde

Lösliche Getränke 240 Tassen.	☕
Cappuccino 80 Tassen.	☕

Kapazität nach Getränk

Espresso 375 Tassen.	☕
Cappuccino (Weißer/Topping) 375 Tassen.	☕
Kakao 123 Tassen.	☕



VITRO S5



VITRO S5 ESPRESSO

Authentischer Espresso-Geschmack. Das Modell Vitro S5 verfügt über 12 Auswahlkosten und einen integrierten Tassenhalter. Dank seiner großen Kapazität und der geschützten Abtropfschale eignet sich der Automat hervorragend für Verkaufspunkte ohne Personal.

- Soluble
 Auswahl über Touchscreen
 LED
- USB-Anschluss
 Ausziehbare Abtropfschale
 Heißwasserdüse
- Espresso
 Hohe Kapazität
 Geschützte Abtropfschale
- Tassenpodest

Automat 55 kg
 120-230 VAC / 12A / 1,8kW / 50-60Hz
 Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Druckkessels 0,7 Liter (Espresso)
 Max. Leistung des Druckkessels 1,4 kW
 Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

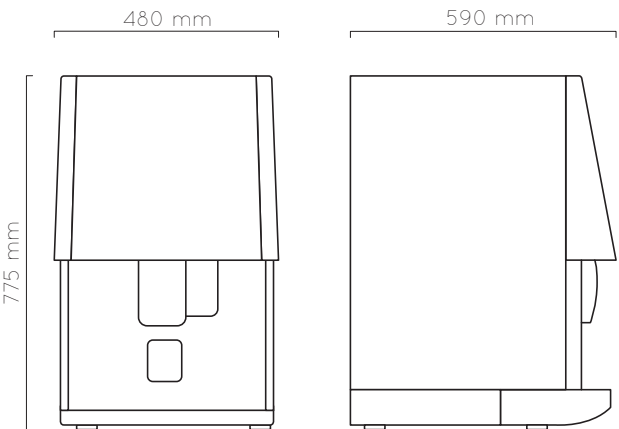
Ganze Bohne	2600 g / 370 Tassen
Kaffeinfreier Kaffee	450 g / 282 Tassen
Weißer/Topping	4000 g / 500 Tassen
Kakao	2300 g / 115 Tassen
Kaffeesatzkasten	200 Tabletten

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde 25 Liter.	
Espresso 90 Tassen.	
Lösliche Getränke 240 Tassen.	
Cappuccino 80 Tassen.	

Kapazität nach Getränk

Espresso 370 Tassen.	
Cappuccino (Weißer/Topping) 370 Tassen.	
Kakao 115 Tassen.	



VITRO S5

VITRO S5 INSTANT

Der Vitro S5 Instant bietet mit 12 Auswahlmöglichkeiten ein breites Sortiment an Heißgetränken. Die Kapazität der Produktkanäle und das autonome Design des Kaffeesatzkastens sind speziell auf Selfservice-Bereiche abgestimmt.



- 

Soluble
- 

Auswahl über Touchscreen
- 

Led
- 

USB-Anschluss
- 

Ausziehbare Abtropfschale
- 

Heißwasserdüse
- 

Hohe Kapazität
- 

Geschützte Abtropfschale
- 

Tassenpodest

Automat 63 kg

120-230Vac / 12A / 1,8kW / 50-60Hz

Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Druckkessels 0,7 Liter (Instant-Produkt)
Max. Leistung des Druckkessels 1,4 kW
Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

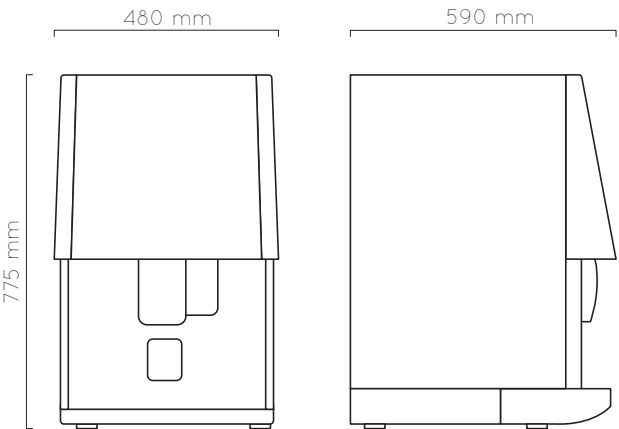
Ganze Bohne	800 g / 80 Tassen
Instant entkoffiniert	450 g / 285 Tassen
Tee aus Teeblättern	1000 g / 250 Tassen
Weißer/Topping	1600 g / 500 Tassen
Kakao	2300 g / 115 Tassen

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde 25 Liter.	
Espresso 90 Tassen.	
Lösliche Getränke 240 Tassen.	
Cappuccino 80 Tassen.	

Kapazität nach Getränk

Espresso 80 Tassen.	
Cappuccino (Weißer/Topping) 80 Tassen.	
Kakao 115 Tassen.	



SERIE VITRO X

Die Serie Vitro X serviert nicht nur authentischen Espresso, sondern bietet auch die Möglichkeit, die Getränkeauswahl mit frisch aus Teeblättern gebrühtem Tee zusätzlich zu erweitern. Kunden profitieren von denselben Optionen wie in einer Cafeteria, aber mit noch mehr Alternativen.

FRISCH GEBRÜHTER TEE UND KAFFEE

Wir nutzen modernste Technologie für die Zubereitung erstklassiger Espressos. Das Hochdruck-Brühsystem und die Doppeldüse für Kaffee der Vitro X Serie werden höchsten Ansprüchen gerecht. Die Modelle Vitro X3 und X4 Duo verfügen über ein Brühsystem für Tee aus Teeblättern, der durch herausragenden Geschmack überzeugt. Hinzu kommt eine serienmäßige Einzeldüse für heißes Wasser für spezielle Tee- oder Aufgussgetränke.

EINE BERÜHRUNG, EIN GETRÄNK

Vitro hat das Zusammenspiel von Zeit, Kundenerlebnis und Qualität perfektioniert. Über das intuitive Menü können die Verbraucher

in kürzester Zeit ihr Getränk auswählen. Noch einfacher geht es nicht! Dieser Automat serviert Kaffee, Tee oder Schokolade im Handumdrehen: Wer nicht hinsieht, wird es nicht glauben! Auf diese Weise kommt Ihnen selbst die kürzeste Pause ein wenig länger vor...

AM PULS DES KUNDEN

Bieten Sie Ihren Kunden rund um die Uhr den Kaffee, den sie am liebsten mögen. Die Getränkeauswahl der Vitro X Serie hält für jeden Bedarf die passende Lösung bereit. Bei dem Modell Vitro X4 ist optional ein Bildschirm zur Wiedergabe von Werbe- oder Informationsvideos integrierbar.

KONSTANZ UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Das System mit doppelter Brüheinheit maximiert die Kapazität bei der Zubereitung von frisch gemahlenem und gebrühtem Espresso für Ihre Kundschaft. Darüber hinaus garantiert die Vitro X Serie, dass alle Espressos,

löslichen Getränke und frisch gebrühten Tees stets mit optimaler Temperatur und maximaler Qualität serviert werden.

AVANTGARDISTISCHE SCHÖNHEIT

Das inspirierende Erscheinungsbild der Vitro X Serie passt sich in jede Umgebung ein, sei es im Büro, im Servicebereich oder im Restaurant. Die geschwungenen Konturen und das Rauchglas sorgen für eine nahtlose optische Integration. Zudem kann die Farbe des RGB-Beleuchtungssystems auf das jeweilige Ambiente abgestimmt werden.

OPTIMIERTE REINIGUNG

Wie die gesamte Vitro Serie, sind auch die Vitro X Modelle auf höchste Benutzerfreundlichkeit ausgelegt. Die Produktreste lassen sich mühelos entfernen, und das System zur Farbcodierung der Schläuche minimiert den Zeitaufwand für die Wartung. Nach wenigen Minuten ist der Automat wieder einsatzbereit.



VITRO X3



VITRO X3 ESPRESSO

Die Hochdruck-Brühtechnologie ermöglicht die Zubereitung von Getränken ganz im authentischen Stil Italiens. Der ansprechende Automat beschert Ihnen Kunden bei jeder Tasse eine unvergessliche Erfahrung.

- 

Lösliche Getränke
- 

Auswahl über Touchscreen
- 

RGB-LED
- 

USB-Anschluss
- 

Ausziehbare Abtropfschale
- 

Espita de Heißes Wasser
- 

Doppel-Brüheinheit
- 

Espresso


 Automat 45 kg


 230 VAC / 12A / 2kW / 50Hz


 Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Druckkessels 0,315 Liter (Espresso)
 Max. Leistung des Druckkessels 1,4 kW
 Kapazität des Luftdruckkessels 2,4 Liter (Instant-Produkt)
 Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,85 kW
 Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

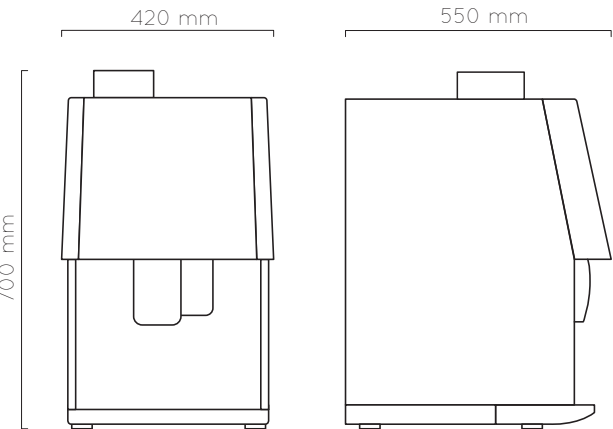
Ganze Bohne 1500 g / 210 Tassen
 Koffeinfreier Kaffee 600 g / 375 Tassen
 Weißer/Topping 1200 g / 300 Tassen
 Kakao 1200 g / 60 Tassen
 Kaffeesatzkasten 65 Tabletten

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde 30 Liter. 
 Espresso 90 Tassen. 
 Lösliche Getränke 240 Tassen. 
 Cappuccino 80 Tassen. 

Kapazität nach Getränk

Espresso 210 Tassen. 
 Cappuccino (Weißer/Topping) 210 Tassen. 
 Kakao 60 Tassen. 



VITRO **X3**



VITRO X3 DUO

Mit Hochdruck-Brühsystem für Espresso und Brüheinheit für Tee aus Teeblättern. Das Angebot umfasst sämtliche Cafeteria-Getränke sowie Tee aus Teeblättern. aus Teeblättern.

- Lösliche Getränke
- Auswahl über Touchscreen
- RGB-LED
- USB-Anschluss
- Ausziehbare Abtropfschale
- Heißwasserdüse
- Doppel-Brüheinheit
- Espresso
- Tee aus Teeblättern

Automat 45 kg

230 VAC / 12A / 2kW / 50Hz

Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Druckkessels 0,315 Liter (Espresso)
 Max. Leistung des Druckkessels 1,4 kW
 Kapazität des Luftdruckkessels 2,4 Liter (Instant-Produkt)
 Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,85 kW
 Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

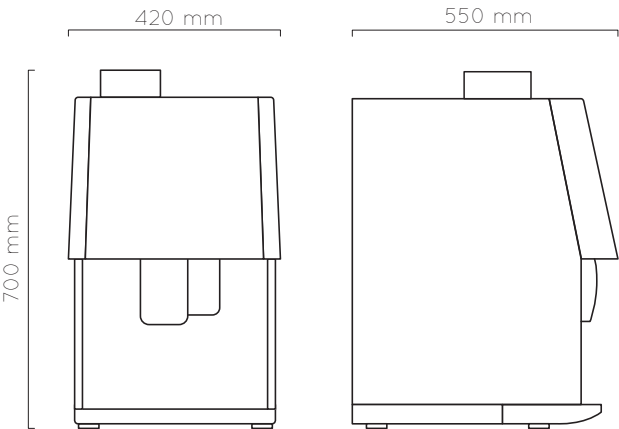
Ganze Bohne 1500 g / 210 Tassen
 Tee aus Teeblättern 550 g / 220 Tassen
 Weißer/Topping 1200 g / 300 Tassen
 Kakao 1200 g / 60 Tassen
 Kaffeesatzkasten 65 Tabletten

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde 30 Liter.
 Espresso 90 Tassen.
 Lösliche Getränke 240 Tassen.
 Cappuccino 80 Tassen.

Kapazität nach Getränk

Espresso 210 Tassen.
 Cappuccino (Weißer/Topping) 210 Tassen.
 Kakao 60 Tassen.



VITRO X4



VITRO X4 ESPRESSO

Dieses Modell kombiniert eine auf echtem Espresso basierende Getränkeauswahl mit der Kapazität eines freistehenden Automaten. Optional ist ein attraktiver und äußerst nützlicher Bildschirm für beliebige Werbebotschaften oder andere Informationen integrierbar.

- 

Lösliche Getränke
- 

Auswahl über Touchscreen
- 

RGB-LED
- 

USB-Anschluss
- 

Ausziehbare Abtropfschale
- 

Heißwasserdüse
- 

Doppel-Brüheinheit
- 

Espresso
- 

Werbebildschirm
- 

Hohe Kapazität


 Automat 53 kg


 230 VAC / 12A / 2kW / 50Hz


 Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Druckkessels 0,315 Liter (Espresso)
 Max. Leistung des Druckkessels 1,4 kW
 Kapazität des Luftdruckkessels 2,4 Liter (Instant-Produkt)
 Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,85 kW
 Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

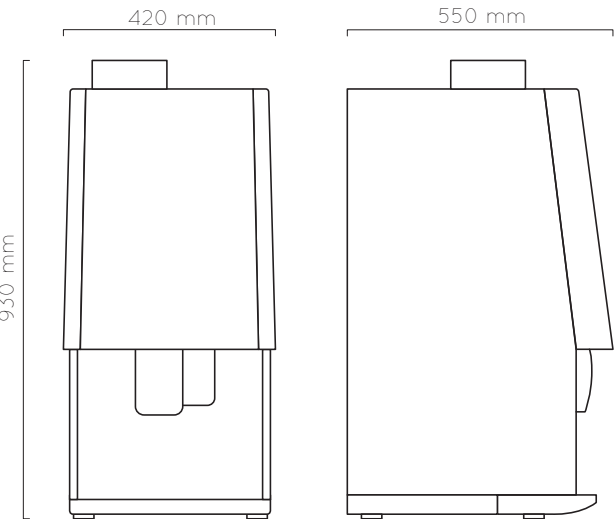
Ganze Bohne 3000 g / 430 Tassen
 Koffeinfreier Kaffee 1646 g / 1035 Tassen
 Weißer/Topping 2470 g / 620 Tassen
 Kakao 2470 g / 123 Tassen
 Kaffeesatzkasten 65 Tabletten

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde 30 Liter. 
 Espresso 90 Tassen. 
 Lösliche Getränke 240 Tassen. 
 Cappuccino 80 Tassen. 

Kapazität nach Getränk

Espresso 430 Tassen. 
 Cappuccino (Weißer/Topping) 430 Tassen. 
 Kakao 123 Tassen. 



VITRO X4



VITRO X4 DUO

Dieses Modell mit Hochdruck-Brüheinheit serviert Getränke mit Milch, Schokolade, Tee aus Teeblättern und Espresso. Der Automat verfügt über eine hohe Kapazität für die Aufnahme von Zutaten und ist optional mit Werbebildschirm lieferbar.

- 

Lösliche Getränke
- 

Auswahl über Touchscreen
- 

RGB-LED
- 

USB-Anschluss
- 

Ausziehbare Abtropfschale
- 

Heißwasserdüse
- 

Doppel-Brüheinheit
- 

Espresso
- 

Werbebildschirm
- 

Hohe Kapazität
- 

Tee aus Teeblättern


 Automat 56 kg


 230 VAC / 12A / 2kW / 50Hz


 Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Druckkessels 0,315 Liter (Espresso)
 Max. Leistung des Druckkessels 1,4 kW
 Kapazität des Luftdruckkessels 2,4 Liter (Instant-Produkt)
 Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,85 kW
 Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

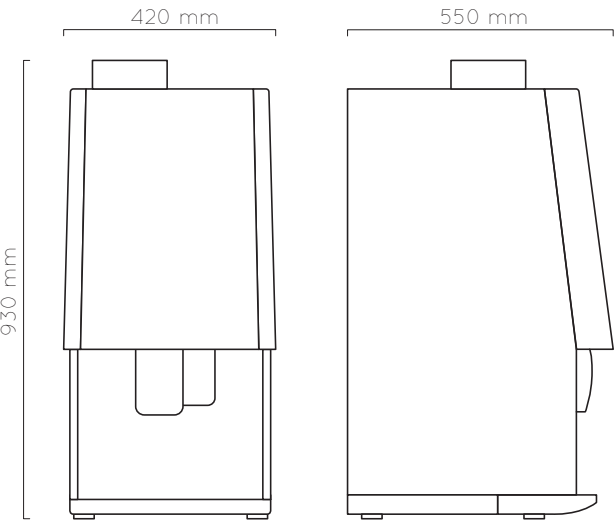
Ganze Bohne	3000 g / 430 Tassen
Tee aus Teeblättern	1646 g / 660 Tassen
Weißer/Topping	2470 g / 620 Tassen
Kakao	2470 g / 123 Tassen
Kaffeesatzkasten	65 Tabletten

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde 30 Liter.	
Espresso 90 Tassen.	
Lösliche Getränke 240 Tassen.	
Cappuccino 80 Tassen.	

Kapazität nach Getränk

Espresso 430 Tassen.	
Cappuccino (Weißer/Topping) 430 Tassen.	
Kakao 123 Tassen.	



SERIE VITRO *M*

Die Vitro Serie basiert auf einer mit Leidenschaft umgesetzten Idee: die Verschmelzung von robustem Design und innovativer Technik. Mit dieser Kombination haben wir die besten Kaffeeautomaten der Branche geschaffen. In jedes Vitro Modell sind unser umfassendes Know-how und unser fester Wille eingeflossen, Sie beim Ausbau Ihres Geschäfts zu unterstützen. Die Vitro Serie spiegelt die Philosophie unseres gesamten, breit aufgestellten Produktportfolios wider: modernes Design, Simplizität, Zuverlässigkeit und natürlich höchste Benutzerfreundlichkeit.

UNZERTRENNLICHE FREUNDE

Seit jeher werden Milch und Kaffee aus praktischen und geschmackstechnischen Gründen kombiniert. Für Millionen Menschen gehört diese Mischung heute zum täglichen Leben dazu. Es scheint, als würde dem Kaffee ohne cremige Milch und köstliche Schaumkrone etwas Entscheidendes fehlen. Wir sind stolz auf unsere hochmoderne Technologie, mit der Sie Ihre Getränke ganz nach individuellem Geschmack mit Milch veredeln können. Die Vitro Serie bietet höchsten Genuss und maximale Qualität bei minimalem Aufwand.

EINE IDEALE KOMBINATION

Die Kombination aus frischer Milch, professioneller Mühle, Espresso-Brüheinheit und drei Kanälen für lösliche Produkte bildet die perfekte Lösung für das branchenweit größte Getränkeangebot, das von einem kompakten Tischautomaten serviert wird.

EIN ERLEBNIS FÜR DIE SINNE

Die Vitro Serie verwöhnt alle Sinne: Das elegante Design mit intelligentem Beleuchtungssystem, das angenehme Gefühl beim Berühren des Auswahlbildschirms, das Geräusch der Kaffeemühle, das an ein traditionelles Kaffeehaus erinnert... All diese Merkmale runden das unwiderstehliche Aroma und den köstlichen Geschmack von frisch zubereitetem Espresso oder Milchkaffee ab.

SERVICE RUND UM DIE UHR

Im Gegensatz zu den übrigen Kaffeeautomaten auf dem Markt, bietet die Vitro Serie zwei Lösungen, die einen unterbrechungsfreien Betrieb garantieren:

Automatische Reinigung nach jedem Serviervorgang

Die Vitro Modelle eliminieren jegliche mit der Handhabung von Frischmilch verbundenen Risiken, indem das Spendesystem nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser gespült wird. Jegliche potenziell problematischen Rückstände werden beseitigt. Sie brauchen sich keine Sorgen darum machen, was passiert, wenn Sie vergessen, das Milchsystem zu reinigen. Sie können außerdem eine intensive tägliche Reinigung programmieren. Es gibt sogar einen Kontrollmechanismus, der den Automaten stoppen kann, falls die durchgeführte Reinigung nicht gründlich genug war.

Dauerbetrieb

Die Serie Vitro M ist für Milchpulver und Frischmilch ausgelegt. Diese nützliche Doppelfunktion ermöglicht einen „Nonstop“-Betrieb rund um die Uhr auch dann, wenn kein Personal vor Ort ist, um frische Milch nachzufüllen. Alternativ können Sie die Vitro M3 auch für einen fortgesetzten wartungsfreien Betrieb über Nacht oder an verlängerten Wochenenden programmieren, indem einfach Milchpulver verwendet wird.



VITRO M3

VITRO M3 ESPRESSO

Dieses Modell bietet eine umfassende Auswahl an Espressos und Getränken mit Frischmilch, von Cappuccino mit seidenweicher Textur bis hin zu Latte Macchiato mit mehreren Schichten. Koffeinfreier Kaffee und heiße Schokolade können ebenfalls serviert werden. Für den vorübergehenden Betrieb ohne Personal ist der Vitro M3 auf Milchpulver umstellbar.



-  Lösliche Getränke
-  Auswahl über Touchscreen
-  RGB-LED
-  USB-Anschluss
-  Ausziehbare Abtropfschale
-  Heißwasserdüse
-  Doppel-Brüheinheit
-  Espresso
-  Limpieza tras cada servicio
-  Frischmilch
-  Schalter für Milchpulver
-  Justierbare Ausgabe

 Automat 60 kg / Kühlschrank 15 kg / Tassenwärmer 20 kg

 230VAC / 12A / 3kW / 50Hz

 Eco-Modus

Technische Daten

Kapazität des Druckkessels 2,3 Liter (Espresso/Frischmilch)
Max. Leistung des Druckkessels 2,85 kW
Kapazität des Luftdruckkessels 2,4 Liter (Instant-Produkt)
Max. Leistung des Luftdruckkessels 2,7 kW
Wasserdruck 0,8 bar min. / 10 bar max.

Kapazität des Automaten

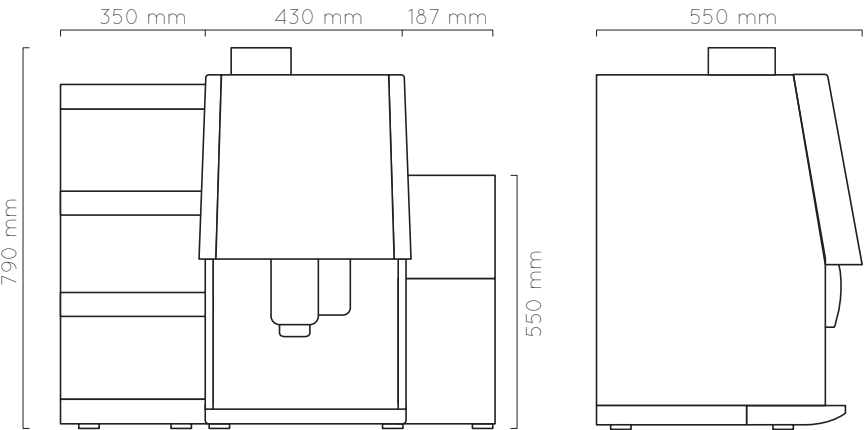
Ganze Bohne	1500 g / 210 Tassen
Koffeinfreier Kaffee	600 g / 375 Tassen
Weißer/Topping	1200 g / 300 Tassen
Kakao	1200 g / 60 Tassen
Frischmilch	6 Liter / 30 Tassen
Kaffeesatzkasten	65 Tabletten

Produktivität pro Stunde

Heißes Wasser pro Stunde	30 Liter.	
Espresso	90 Tassen.	
Lösliche Getränke	240 Tassen.	
Cappuccino	60 Tassen.	

Kapazität nach Getränk

Espresso	210 Tassen.	
Cappuccino (Frischmilch)	60 Tassen.	
Cappuccino (Frischmilch + Weißer/Topping)	150 Tassen.	
Kakao	60 Tassen.	



FÖRDERN SIE DAS TALENT- MANAGEMENT AM ARBEITSPLATZ

Talent ist auf dem heutigen Arbeitsmarkt eine zunehmend knappe Ressource. Jedes Unternehmen möchte daher Talent anziehen, binden... und fördern. Dabei spielen häufig informelle Bereiche eine Rolle, in denen sich Mitarbeiter treffen, plaudern und in Ruhe einen Kaffee genießen können.

In solchen gemischten Umgebungen kann sich die Teamarbeit erheblich intensivieren. Denn ein Kaffee im Büro löscht nicht nur den Durst: Er verwandelt sich in einen Katalysator für vielfältige informelle Interaktionen von Angesicht zu Angesicht, die inspirierend und produktionssteigernd wirken.

In diesem Sinne trägt die Vitro Serie mit einem erstklassigen Kaffee, einem herausragenden Geschmackserlebnis und einer reichhaltigen Getränkeauswahl auf ihre Weise zur Förderung der Unternehmenskultur bei.





FRÜHSTÜCK IM HOTEL: DER ENTSCHEIDENDE MOMENT

Im Hotel- und Gaststättengewerbe ist ein wohlschmeckender Kaffee Grundvoraussetzung für maximale Kundenzufriedenheit. Doch es geht nicht allein um die Qualität des Kaffees. Das Frühstück muss nicht nur sehr gut, sondern auch schnell serviert sein, insbesondere in Stoßzeiten bei großem Gästeandrang. Darüber hinaus muss die Umgebung ansprechend und funktional gestaltet sein, um das Kundenerlebnis möglichst angenehm zu gestalten.

Das mag schwierig klingen, doch die Vitro Serie bietet dank der intuitiven Getränkewahl in einem Schritt einen schnellen, dynamischen Service. Bildsymbole zur Darstellung der Getränke, akustische Signale und LEDs sorgen dafür, dass die Kunden stets das gewünschte Getränk erhalten.

Schluss mit abgestellten Getränken um den Automaten herum, die falsch bestellt wurden. Mit einem Vitro Automaten im Frühstücksbereich gehören solche Bilder der Vergangenheit an: Das Gerät serviert Kaffee, Milch, Tee aus Teeblättern, heißes Wasser für Aufgussgetränke, Schokolade... Alles was Sie sich wünschen! Und vor allem nach dem Geschmack des Kunden.

KAFEE IM SELFSERVICE- BEREICH

Selfservice-Bereiche für Kaffee werden höchsten Kundenansprüchen gerecht. Darüber hinaus machen sie den Dienst am Kunden, der von Natur komplex ist, einfacher und effizienter.

Die Produktivität, die Konsistenz und die einfache Ein-Klick-Bedienung machen die Vitro Serie zur idealen Lösung für diese Umgebungen. Die Qualität des servierten Getränks, das ansprechende Design und die intuitive Funktion machen die Kundenerfahrung angenehmer.

Mit unseren Vitro Automaten können Sie Getränke von überragender Qualität in Hotelrestaurants, Schnellrestaurants oder anderen Imbissbetrieben servieren, in denen auch Speisen zum Mitnehmen angeboten werden. Selbst die Auswahl an Zahlungsmöglichkeiten ist umfassend: in bar, bargeldlos (Schlüssel, Karte), per Handy, freier Verkauf...



VITRO S



VITRO **S1**
ESPRESSO



VITRO **S1**
INSTANT



VITRO **S2**
INSTANT



VITRO **S3**
FRESH BREW TEA



VITRO **S3**
BEAN TO CUP



VITRO **S4**
INSTANT



VITRO **S4**
FRESH BREW TEA



VITRO **S5**
ESPRESSO



VITRO **S5**
INSTANT

VITRO X



VITRO **X3**
ESPRESSO



VITRO **X3**
DUO



VITRO **X4**
ESPRESSO



VITRO **X4**
DUO

VITRO M



VITRO **M3**
ESPRESSO

VITRO

WWW.VITROCOFFEE.COM

U.K.

Unit 1, Interplex 16,
Ash Ridge Road, Bradley
Stoke, Bristol, BS32 4QE
Tel.: 01275 844 471

España

Avda. San Silvestre, s/n
31350 Peralta (Navarra)
Tel.: +34 948 709 709

Deutschland

Am Turm 86
53721 Siegburg
Tel.: 02241-595 70

France

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

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
Pereira
Tel.: +57 6 31 105 13

United States

3809 Beam road, Suite H
Charlotte, North Carolina
28217
Tel.: (803) 524-1008

Coffee & Vending Systems Division



84800030 - 1906

AZKOYEN

