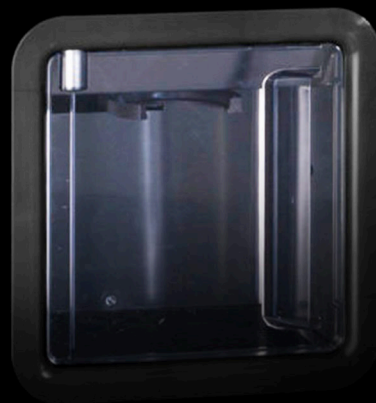
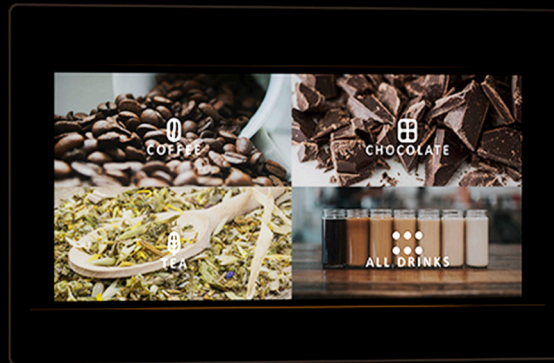


Azkoyen



Zensia

Der automatische Barista

Das ist Zensia

01



Kaffeequalität

Von Heißgetränken höchster Qualität mit Espresso bis hin zu köstlicher Schokolade, Tee oder Getränken mit Vanille und anderen Aromen.

02



Steigern Sie Ihren Umsatz

Zensia ermöglicht die individuelle Anpassung der Getränke an den Geschmack der Verbraucher und bietet zudem die Option eines Doppelbohnenbehälters, sodass zwei Kaffeesorten ausgeschenkt werden können, um mehr Kundenprofile zu gewinnen.

03



Ein einzigartiges Erlebnis

Dank der intuitiven Benutzeroberfläche ist der Kaufvorgang schnell, reibungslos und für jeden Verbraucher leicht zu bedienen. Für den Betreiber ermöglicht das vereinfachte Programmiersystem, Rezepte anzupassen und Preise innerhalb von Sekunden zu verändern.

04



Technologie, die Lösungen bietet

Intelligente Sensoren verhindern unbeabsichtigte Ausgaben, reduzieren das Risiko von Verklebungen, garantieren Qualität in jeder Tasse und melden, wenn eine Wartung erforderlich ist.

05



Minimalistisches Design

Das minimalistische, ergonomische und intuitive Design aus hochwertigen Materialien ist besonders effektiv an öffentlichen Vending-Standorten, an denen Ästhetik und Sicherheit entscheidende Faktoren sind.



M03 Mühle Präzision

Die **Hochleistungsmühle M03** ist für jede professionelle Umgebung konzipiert und bietet Leistung und Haltbarkeit, die eine perfekte Kaffeevermahlung für alle Verbrauchsarten garantieren. Das zeitgesteuerte Dosiersystem ermöglicht es, die Mahlmenge entsprechend der gewünschten Kaffeedosis pro Tasse anzupassen.

Die manuelle Einstellung der Mühle ist sehr einfach und ermöglicht ein hochwertiges Getränk, das perfekt dem Geschmack des Kunden entspricht.



Ausgestattet mit **64 mm Flachscheiben**, die eine schnelle Mahlung erlauben und einen Temperaturanstieg verhindern, der den Kaffee schädigen könnte. Die Mühle verfügt außerdem über Sensoren, die Blockierungen und Produktmangel erkennen, was ihre bewährte Zuverlässigkeit und Haltbarkeit weiter erhöht.

Intuitiver und interaktiver Bildschirm

Intuitiver und interaktiver Bildschirm
Ein optionaler interaktiver Bildschirm, der Wartungsaufgaben für jeden Betreiber einfach und effizient macht.

Das einfache Programmiersystem hilft dabei, Rezepte oder Preise sehr leicht anzupassen.

Die Benutzeroberfläche maximiert das Nutzererlebnis, indem sie den Benutzer leicht durch den Kaufvorgang führt.



Rezeptanpassung



Verkaufsdatenanalyse



Schnelles und einfaches Konfigurationspanel



Allergeninformationen



Brühgruppen

Um einen perfekten Espresso zu liefern, extrahieren alle Brühgruppen das maximale Aroma und den vollen Geschmack aus frisch gemahlenem Kaffee, mit idealer Crema bei einem exakten Druck von 9 bar. Je nach Bedarf kann die Maschine mit der Brühgruppe AZK V10 oder AZK V20 mit festem Volumen ausgestattet werden.

Für kleinere Getränkemengen wird der V10 empfohlen, während der V20 für größere Mengen ideal ist.



Doppelbohnenmaschinen

Verdoppeln Sie das Angebot, um die Personalisierung zu maximieren. Mit zwei unabhängigen Møhlen kann Zensia Double Bean verschiedene Rezepte und Getränke zubereiten und damit sämtliche Kundengeschmäcker mit nur einer Maschine bedienen, was sowohl den Konsum als auch die Rentabilität steigert.



Allgemeine Eigenschaften

| | Brühmethode | Gewicht | Kammerdurchmesser | Kolben |
|----------------|-------------|---------|-------------------|----------------|
| AZK V10 | Espresso | 6-8 g | 38 mm | Feste Position |
| AZK V20 | Espresso | 12-14 g | 48 mm | Feste Position |

Baristaqualität, automatisches Erlebnis



Die Zensia-Reihe vereint Design, Technologie und Geschmack in jeder Tasse. Ihre elegante Ästhetik wird durch ein professionelles Kaffeeextraktionssystem ergänzt, das eine gleichbleibende Qualität garantiert. Mit einer intuitiven, vielseitigen und optisch ansprechenden Benutzeroberfläche verwandelt Zensia jede Kaffeepause in einen Moment echten Genusses.

| | | | | | |
|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| Zensia 6 Espresso | Zensia 7 Espresso | Zensia 8 Espresso | Zensia 7 Doppel Espresso | Zensia 8 Doppel Espresso | Zensia 6 Instant |
|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|

Kapazität

| | | | | | | |
|-------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----------|
| Anzahl der Behälter | 1 Bohne + 5 Instant | 1 Bohne + 6 Instant | 1 Bohne + 7 Instant | 2 Bohne + 5 Instant | 2 Bohne + 6 Instant | 6 Instant |
| Rührstäbchen | 90 mm | 105 mm | 105 mm | 90 mm | 90 mm | 105 mm |
| Bohnenbehälter (kg) | 4,3 | 4,3 | 4,3 | 4,3+2,4 | 4,3+2,4 | |
| Instantkaffee (L) | - | 6 | 4,6 (2x) | 6 | 4,6 (2x) | 6 |
| Entkoffeiniert (L) | 6 | 4 | 3 | - | - | 6 |
| Milchpulver (L) | 6 | 8 | 5 | 6 | 5 | 12 |
| Schokolade (L) | 6 | 8 | 4,6 | 6 | 4,6 | 6 |
| Zucker (L) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 |
| Anzahl der Mixer | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| Anzahl der 70-mm-Becher | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |

Boiler und Ausgabesystem

| | | | | | | |
|---------------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|-----|
| Druckboiler (315ml) | Ⓢ | - | - | Ⓢ | Ⓢ | - |
| Druckboiler (700ml) | ⓪ | Ⓢ | Ⓢ | ⓪ | ⓪ | - |
| Atmosphärischer boiler (3000ml) | - | - | - | - | - | Ⓢ |
| AZK V10 / 6–8 g | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | - |
| Azk V20 / 12-14g | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | - |
| Anzahl der Becher 70 mm | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Mahlwerk | M03 | M03 | M03 | 2 x M03 | 2 x M03 | - |

Benutzeroberfläche

| | | | | | | |
|------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Beleuchtete Tassenzone | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ |
| Tassensensor | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ |

Displaytyp

Option 1: Kapazitives

| | | | | | | |
|----------------------|----|----|----|----|----|----|
| Anzahl der Auswahlen | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Media screen 15,4" | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | - |

Option 2: Touchscreen 15,6"

| | | | | | | |
|----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Anzahl der Auswahlen | unbegrenzt | unbegrenzt | unbegrenzt | unbegrenzt | unbegrenzt | unbegrenzt |
| Integrierte Konnektivität* | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ |

Zahlungssysteme

| | | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|---|
| Münzen | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ |
| Banknoten | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ |
| Cashless | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ | ⓪ |

Technische Daten

| | | | | | | |
|-------------------|------|------|------|------|------|------|
| Spannung (V) | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| Max. Leistung (W) | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 2100 |
| Höhe (mm) | 1830 | 1830 | 1830 | 1830 | 1830 | 1830 |
| Breite (mm) | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Tiefe (mm) | 625 | 625 | 625 | 625 | 625 | 625 |
| Gewicht (kg) | 142 | 137 | 137 | 151 | 151 | 135 |

* Erfordert separate Aktivierung; es können zusätzliche Gebühren anfallen.

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

Vía 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

Coffee & Vending Systems Division



Azkoyen



ascaso

84800061 2003