

# VITRO M5



**AZKOYEN**

## VITRO M5 ESPRESSO

### Produkt



### Funktionalität und Optionen



## INNOVATION UND PERFEKTION

Wir haben die neuesten Technologien in die Vitro M5 integriert, um köstliche, konsistente und perfekte Getränke zu erhalten, welche die Zufriedenheit Ihrer Kunden oder Mitarbeiter erhöhen und die Zeit, die Sie für die Wartung aufwenden müssen, minimieren.

### Einstellbarer Milchschaum

.....  
 Modernste MIA-Technologie  
 Kalt oder heiß  
 Variable Konsistenz und Dichte  
 Konsistent auch bei höherer Abgabemenge

### Köstliche Frischmilch

.....  
 Unveränderte Eigenschaften der Milch. Temperaturregelung  
 Kalt oder heiß  
 Bis zu 9 Liter im Behälter



### Kaffee mit Körper und Aroma

.....  
 Mahlwerk M03 Horeca Performance  
 Patentierte Kaffeegruppe AZK V10 oder AZK V30



## GETRÄNKEVIELFALT IN HÖCHSTER QUALITÄT

Mit der Vitro M5 können Sie eine komplette Auswahl an Kaffee-Milch-Spezialitäten anbieten. Vom samtigen und cremigen Cappuccino bis hin zum Latte Macchiato mit einer köstlichen und dichten Schaumschicht kalt oder warm um auch Ihren anspruchsvollsten Kunden zu begeistern. Getränkevielfalt in höchster Qualität.

Mit der einfachen Programmierung können Sie die verschiedensten Parameter der Getränke einfach und schnell in der Maschinenkonfiguration hinterlegen. Bestimmen Sie die Zusammensetzung und Reihenfolge des Getränkes, Schaum oder Milch, kalt oder warm und gestalten Sie so individuelle Getränkekreationen die den Geschmack Ihrer Kunden treffen.

Die Vitro M5 verfügt über eine separate Heißwasserausgabe für Teewasser.





## WIR PASSEN UNS IHREM GESCHÄFTSMODELL AN

Die Vitro M5 passt sich dank ihrer breiten Palette an köstlichen Getränken und ihrem attraktiven Design aus edlen Materialien wie Edelstahl und Glas den Bedürfnissen und dem Geschmack von Büros, Hotels, Tankstellen, Convenience Shops und anderen Coffee-to-Go-Einrichtungen an.

Mit der Vitro M5 haben wir eine zuverlässige Maschine mit hohen Kapazitäten und hoher Produktivität geschaffen. Intuitiv zu bedienen, leicht zu reinigen und einfach zu warten. Damit Sie sich auf das wichtigste konzentrieren können, Ihre Kunden.

## BREITE PALETTE AN ZUBEHÖR

Die Vitro M5 ist vorbereitet für die perfekte Integration aller handelsüblichen Abrechnungssysteme wie Münzwechsler und bargeldlosen Zahlungssysteme. Mit der Applikation Pay4Vend ermöglicht die Vitro M5 das Bezahlen auch direkt vom Handy aus.



Integrationskit für bargeldlose MDB-Systeme an der Maschine



Tassenwärmer ideal, um die Temperatur von Getränken in der Tasse aufrechtzuerhalten.



Integration für MDB/EXE-Münzrückgabe Systeme an der Maschine



## VARIABLE KAFFEEGRUPPE AZK V30

### DAS HERZ DES ESPRESSO

Die Vitro M5 kann mit der traditionellen Kaffeegruppe AZK V10 oder mit der AZK V30 mit variabler Brühkammer ausgestattet werden. Beide Kaffeegruppen wurden von Azkoyen patentiert.



### SCHNELLE, EINFACHE UND SICHERE REINIGUNG

Azkoyen hat einen schnellen, sicheren und äußerst benutzerfreundlichen automatischen Prozess entwickelt, der eine perfekte Reinigung des Frischmilchsystems gewährleistet

Nach jedem Milchbezug und fünf Minuten nach dem letzten Bezug spült die VITRO M5 die Milchleitungen automatisch durch. Milchablagerungen und Fette werden so entfernt.

Alle 24-48 Stunden ist eine manuelle Reinigung vorprogrammiert.  
Einfach und schnell in fünf Reinigungsschritten dauert diese 10 Minuten.

Sensoren im Milchkühler warnen wenn die Temperatur länger als 8 Stunden über 8°C gelegen hat und fordert Sie auf den Milchbehälter zu reinigen. Ebenso erfolgt eine Warnung falls die Maschine länger als 6 Stunden ausgeschaltet war.



## MIA: DER PERFEKTE MILCHSCHAUM WIE VOM BARISTA

Dank der innovativen, patentierten MIA-Technologie (Mikroinjektion von Luft) bereitet die Vitro M5 Getränke mit einem köstlichen Kalt- oder Heißschaum wie vom besten Barista in nur einem Schritt zu.

Die mit Hochdruck injizierte Luft erzeugt Millionen von Luftbläschen die einen samtigen und konsistenten Milchschaum ergeben.



**Erhöhte Kundenzufriedenheit**



**Höherer Gewinn**



**Geringere Wartungskosten**

### Intuitive und kontaktlose Auswahl

Das Bedienpanel mit 20 Anwahlfelder bietet eine große Vielfalt an hochwertigen Getränken. Und die Distance Selection Technologie ermöglicht die Produktauswahl ohne Berührung.



### Robust und leicht zu reinigen

Das Design erleichtert die Demontage und Reinigung von Teilen. Der Ausgabebereich aus Edelstahl ist robust und leicht zu reinigen. Die Vorderseite der Auffangbehälters ist abnehmbar, was die tägliche Wartung der Maschine erleichtert.

### Verschiedene Tassengrößen

Mit einer Auslaufhöhe von 14cm können hohe Tassen und ToGo Becher eingesetzt werden. Ein ausklappbarer Tassentisch für kleine Tassen und ein Sensor für die Tassenerkennung vereinfachen die Bedienung.





# MIA

MICRO INJECTED AIR

## MIA-Luftmikroinjektionstechnologie vs. traditionelle Dampftechnologie:

- **Hohe Vielfalt an Getränke**
- **Hohe Kapazität und schnelle Zubereitung von Milchschaum**  
Verringert die Zeit der Zubereitung und erhöht die Ausgabegeschwindigkeit.
- **Perfekter Geschmack und perfektes Aroma für Ihre Getränke**  
Kein überhitzen der Milch durch die genaue Temperaturregelung der MIA Technologie.
- **Maximale Sicherheit für den Benutzer**  
Kein Ausstritt von heissem Dampf
- **Hohe Energieeffizienz**  
Kein Dampfkessel der eine konstante Temperatur haben muss.
- **Keine Kalkablagerungen**



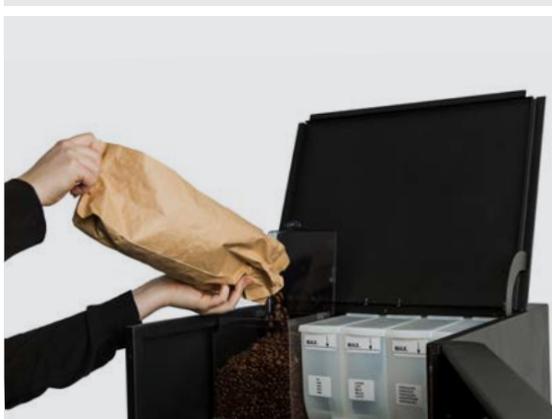
### Hohe Autonomie

Der Kaffeesatzkasten hat eine Kapazität von bis zu 200 Kaffees und die Flüssigkeitsschale von 2,5 Litern. Eine außergewöhnliche Autonomie, die einen kontinuierlichen Service ermöglicht.



### Einfache Wartung

Ein großartiges Design- von Innen und Außen. Im Inneren befindet sich ein Codiersystem und eine Farbskala der Rohre, welche die Wartungsarbeiten erleichtern.



### Einfaches Nachfüllen von Kaffee und löslichen Inhaltsstoffen

Das Nachfüllen von Kaffee und löslichen Produkten ist dank des Klappdeckels sehr schnell und einfach, ohne dass die Produktbehälter entnommen werden müssen.

SPEZIFIKATIONEN:		VITRO M5 ESPRESSO	
KAPAZITÄT	Anzahl Bohnenbehälter	1	
	Anzahl Instant Produktbehälter	4	
	Füllmengen Produktbehälter	Ganze Bohne 2000 gr Instant Entkoffeinier 450 gr (1,8 l) Weisser / Topping 2000 gr (4,2 l) Kakao 2300 gr (4,2 l) Löslicher Tee 1100 gr (1,8 l)	
	Fassungsvermögen Kühlschrank	Frische Milch: 9 l	
	Kapazität für Kaffeesatz	220	
	Kapazität Restwasserschale	2,5 l	
	TECHNISCHE MERKMALE	Gewicht	65 Kg
Art des Bühnsystems		Espresso	
Bezeichnung des Brühsystems		AZK V10 (5-8 gr) AZK V30 (7-14 gr)	
Anzahl der Mixer		3	
Bezeichnung Mühle		M03 Horeca Performance	
Anzahl der Mühlen		1	
Art des Kessels		Druck	
Kesselkapazität		700 cc	
Spannung/ Frequenz		230 V / 50 Hz	
Maximale Leistung		2300 W	
Art der Auswahl		Touch-oder Distance Selection-Technologie	
Anzahl der Auswahlmöglichkeiten		20	
In die Maschine integrierter Münzeinwurf		Optional	
Bechersensor		Ja	
Temperatur Sensor und Füllstand Sensor		Im Kühlschrank	
Breite			
Höhe			
Tiefe			

**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

848004232102