

VITRO S5 MIA8

MICRO INJECTED AIR



Azkoyen

VITRO S5 MIA

Produkt



Espresso



Lösliche Getränke



Frischmilch



Heißwasserdüse

Funktionalität und Optionen



Geschützte abtropfschale



Ausziehbare abtropfschale



Tassenpodest



USB-anschluss



Auswahl über touchscreen



Distance selection



Frischmilchsystem



Espresso-Gruppe



INNOVATION UND PERFEKTION

Wir haben die neuesten Technologien in die Vitro S5 MIA 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

Patentierter Kaffeegruppe AZK V10 oder AZK V30





GETRÄNKEVIELFALT IN HÖCHSTER QUALITÄT

Mit der Vitro S5 MIA 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 S5 MIA verfügt über eine separate Heißwasserausgabe für Teewasser.





WIR PASSEN UNS IHREM GESCHÄFTSMODELL AN

Die Vitro S5 MIA 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 S5 MIA 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 S5 MIA ist vorbereitet für die perfekte Integration aller handelsüblichen Abrechnungssysteme wie Münzwechsler und bargeldlosen Zahlungssysteme. Mit der Applikation Pay4Vend ermöglicht die Vitro S5 MIA 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 S5 MIA 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 S5 MIA die Milchleitungen automatisch durch. Milchablagerungen und Fette werden so entfernt.

Ein manueller Reinigungsprozess erfolgt alle 24-48 Stunden. Einfach und schnell in nur 1 Minute zu aktivieren, dauert der Reinigungszyklus nur 10 Minuten.

Für eine höhere Sicherheit für Ihre Kunden wurde der Frischmilchreinigungsprozess von Azkoyen vom CNTA (National Centre of Technology and Food Security) verifiziert.



Verifiziertes
Frischmilch
Reinigungsprozess



Nur 10 Minuten



Alle 2 Tage



Ohne technische
Kenntnisse



MIA: DER PERFEKTE MILCHSCHAUW WIE VOM BARISTA

Wir haben eine innovative Technologie ohne Dampfkessel entwickelt, die dank des patentierten Systems aus mikroinjizierter Luft MIA einen konsistenten und köstlichen Frischmilchschaum zubereitet.

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



Erhöhte Kundenzufriedenheit



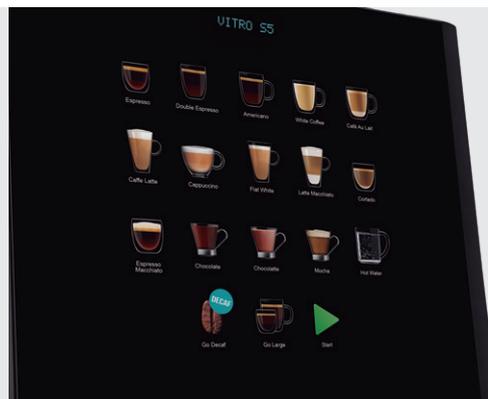
Höherer Gewinn



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.



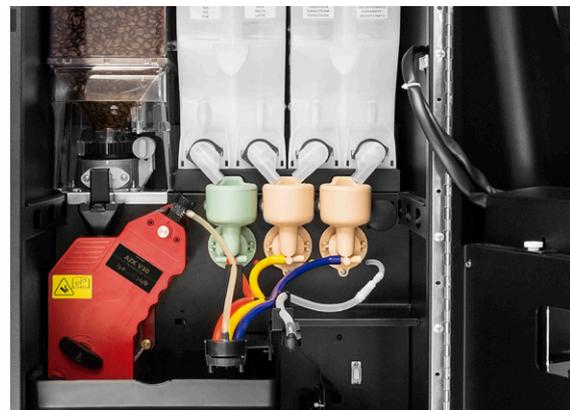
Robust und leicht zu reinigen

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

Vorteilen der 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**



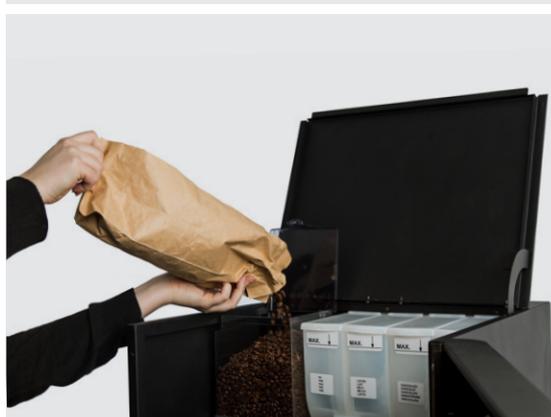
Hohe Autonomie

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 S5 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) |
| Produktivität pro Stunde DIN 18873-2 | Espresso 108 tassen Cappuccino 100 tassen Heißes Wasser pro Stunde 104 tassen |
| 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 g) Optional AZK V20 (12-14 g) Optional AZK V30 (7-14 g) |
| 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