

VITRO X1 MIA

MICRO INJECTED AIR



AZKOYEN

FOAM SWEET FOAM

Vitro X1 MIA ist ein eleganter und modern aussehender Kompakt Kaffeefullautomat, der mit viel Liebe zum Detail und unter Verwendung der besten Materialien entwickelt wurde, was ihm ein unverwechselbares edles Aussehen verleiht.

Die Vitro X1 MIA ist außerdem sehr einfach zu bedienen und zu warten, was den Benutzern ein gleichbleibend erstklassiges Kaffeelerlebnis gewährleistet.

Dank der innovativen, patentierten Micro-Injection-Air-Technologie (MIA) können Sie eine breite Palette an Espresso und frischen Milchgetränken anbieten, vom samtigen Cappuccino bis zum Latte Macchiato mit einer herrlich dicken Schaumschicht, um den Geschmack der anspruchsvollsten Kunden zu treffen.

Der separate Bereich der Heißwasserausgabe ermöglicht dem Benutzer die bequeme Zubereitung von Tee und köstlichen Aufgussgetränken mit frischem Heißwasser.

Die Vitro X1 MIA ist für alle Standorte mit einer Tassenleistung von bis zu 150 Tassen pro Tag geeignet.

VITRO X1 MIA

Produkt



Funktionalität und Optionen





INNOVATION UND PERFEKTION

Wir haben die neuesten Technologien in die Vitro X1 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.

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.

Darüber hinaus lassen sich mit dem Vitro X1 MIA auch leckere Getränke mit pflanzlicher Milch herstellen. Vitro X1 MIA ist mit dem patentierten Espresso-Brühsystem AZK V30 ausgestattet, das in der Lage ist, jedes Rezept genau auf den Geschmack des Benutzers abzustimmen, wobei die Mahlmenge zwischen 7 und 14 Gramm Kaffee eingestellt werden kann.

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 V30



AN JEDEN AUFSTELLUNGORT ANPASSBAR

Die VITRO X1 MIA wurde entwickelt um an verschiedenen Standorte angepasst werden zu können. Mit zahlreichen Zubehör, Zahlungsoptionen und Funktionsmodi für den Benutzer.

Vitro X1 MIA verfügt über einen 700ccm Boiler und ist damit die perfekte Lösung für Coffee-to-Go-Lokale, Selbstbedienungsläden, Hotels und Tankstellen, die einen unkomplizierten und schnellen Service erfordern. Er ist auch die perfekte Lösung, um zu einem guten Miteinander im Büro beizutragen, mit erstklassigen frische Kaffeegetränke auf Milchbasis und ein Premium-Benutzererlebnis.



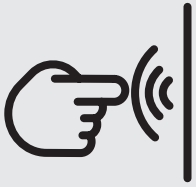
Intelligente Kühlung
Temperatursensor
Milchstandsensoren



Kit MDB Cashless modul
Bereit zur Installation
eines Cashless Systems



AZK V30 Espresso-Gruppe
7-14 g



DISTANCE SELECTION

Das Modell Vitro X1 MIA ist angepasst an die aktuelle Situation, in der Sicherheit und Hygiene während des Kaufvorgangs von wesentlicher Bedeutung sind.

Die patentierte Distance-Selection Technologie ermöglicht es dem Benutzer, selbst mit Handschuhen und ohne ein anderes Hilfsmittel sein Produkt in einem Abstand von bis zu 2 cm von der Oberfläche der Maschine sicher auszuwählen.



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 X1 MIA 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

MICRO INJECTED AIR

MIA: DER PERFEKTE MILCSCHAUM 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

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 Austritt von heissem Dampf
- **Hohe Energieeffizienz**
Kein Dampfkessel der eine konstante Temperatur haben muss.
- **Keine Kalkablagerungen**
- **Einfach herausnehmbares Frischmilchmodul**
Unkomplizierter Zugang und einfache Wartung durch den Techniker

Einfaches nachfüllen von Kaffee und Instant Produkten

Die Produktbestückung kann von oben erfolgen, ohne dabei die Automatentüre öffnen zu müssen.



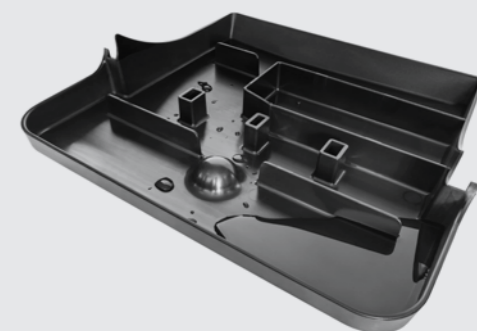
Leicht zu reinigen und zu warten

Die Entnahme von Tropfschale und Kaffeesatzbehälter erfolgt über die Vorderseite. Die Maschine muss hierbei nicht geöffnet werden. Kapazität für bis zu 60 Kaffeepads (7 g).



Einfache Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale hat ein Fassungsvermögen von 1,2L. Das Design beinhaltet einen Wellenbrecher, um Spritzer und unerwünschte Verschüttungen während des Transportes zu vermeiden.



Verschiedene Tassengrößen

Mit einer Auslaufhöhe von 17 cm können hohe Tassen und ToGo Becher eingesetzt werden. Ein ausklappbarer Tassentisch für kleine Tassen vereinfacht die Bedienung.



Beleuchteter Ausgabebereich

Beleuchteter Produktausgabebereich zur Verbesserung der Benutzerfreundlichkeit.



Einfacher Wechsel der Produktschilder

Ein einfacher Wechsel der Produktschilder ermöglicht es das Panel an die Bedürfnisse der Kunden anzupassen.



EIN GANZES LEBEN DEM KAFFEE GEWIDMET

Genießen Sie Azkoyens mehr als dreißigjährige Erfahrung in der Entwicklung technologischer Innovationen zur Herstellung von Heißgetränken für das Hotel- und Gaststättengewerbe und Verkaufsautomaten. Wir kümmern uns um jeden Aspekt des Prozesses mit der Herausforderung, die ultimative Erfahrung im Kaffee-Universum zu bieten.

SPEZIFIKATIONEN:		VITRO X1 MIA
KAPAZITÄTEN	Anzahl Bohnenbehälter	1
	Anzahl Instant Produktbehälter	2
	Füllmengen Produktbehälter	Ganze Bohne 1200 g (anpassbar auf 2200 g) Weißer/Topping 600 g Kakao 800 g
TECHNISCHE DATEN	Gewicht	41.3 Kg
	Art des Brühsystems	Espresso
	Bezeichnung des Brühsystems	AZK V30 (7-14 g)
	Anzahl der Mixer	1
	Bezeichnung Mühle	M03 Horeca Performance
	Anzahl der Mühlen	1
	Art des Kessels	Druck
	Kesselkapazität	700 cc
	Art der Auswahl	Touch-oder Distance Selection-Technologie
	Anzahl der Auswahlmöglichkeiten	12
	Spannung	230 V
	Maximale Leistung	1800 W
	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

848005232.104