

VITRO M



AZKOYEN
GROUP

CONSTRUYENDO EXPERIENCIAS EN TORNO AL CAFÉ

UN CAFÉ PERFECTO

El café es una constante en nuestra vida cotidiana. En cualquier lugar ejerce como elemento catalizador, reúne a la gente y anima a disfrutar de la vida. Es tal la variedad que permite la bebida más famosa del mundo que hay casi tantas maneras de preparar el café como personas que lo beben.

La historia nos dice que los primeros en tomarlo fueron unos monjes etíopes hace siglos, pero jamás había sido tan popular como en la actualidad. Entre otros motivos, porque los métodos de erogación han experimentado una evolución constante para adecuarse a los cambios en las preferencias de los consumidores.

En la actualidad, el café está de moda y se ha convertido en una tendencia gastronómica al alza en todo el mundo. El consumidor cada vez sabe más y exige más, al camarero de toda la vida se llama ahora barista y es un erudito cafetero, y los mejores cafés del mundo se pueden encontrar ya en cualquier rincón del planeta. Por ello, Vitro se adapta a las necesidades de los paladares contemporáneos más exigentes para que puedan disfrutar del mejor café a cualquier hora, en cualquier momento y lugar.



#COFFEEEXPERIENCES



TODA UNA VIDA CON EL CAFÉ

Desde el primer día, nuestro objetivo ha sido suministrar las mejores bebidas calientes aportando continuas mejoras e innovaciones a nuestras máquinas de café automáticas. Resulta difícil comprender la complejidad de lo que se oculta dentro de cada Vitro: es una obra maestra de ingeniería.

Durante los últimos 30 años, nuestro equipo de ingenieros ha trabajado intensamente para desarrollar innovaciones tecnológicas aplicables a la elaboración de bebidas, cuidando con detalle todos los aspectos del proceso con el reto de proporcionar la experiencia definitiva en el universo de las bebidas calientes.

¡El café espresso es una ciencia en sí mismo! Nuestra búsqueda infatigable de la perfección nos ha llevado a conseguir la combinación perfecta de presión y temperatura en nuestros sistemas de café para garantizar la máxima calidad, taza tras taza, tan solo pulsando un botón. Vitro ha convertido un complejo proceso de preparación del café en una experiencia amena y agradable para todos los consumidores, sea cual sea la ocasión.



DISFRUTA LA TRILOGÍA

El mundo es muy, muy grande. Enorme. A una persona le gusta un café largo y otro disfruta del marcado sabor del té en hoja, pero también hay quien goza de la textura aterciopelada de la espuma de leche recién preparada. Los gustos de los consumidores respecto a las bebidas calientes son variados, y por ello, nuestra gama dispone de modelos diferentes que se adecuan a la perfección al paladar de cada consumidor.

El café: como a ti te gusta

El sistema de erogación de café de Vitro facilita un control total de la temperatura y la presión, lo que garantiza los mejores resultados en todas las ocasiones. Y para los que prefieren el café filtrado, hemos optimizado la tecnología de erogación a baja presión, consiguiendo un café con un equilibrio perfecto en boca.

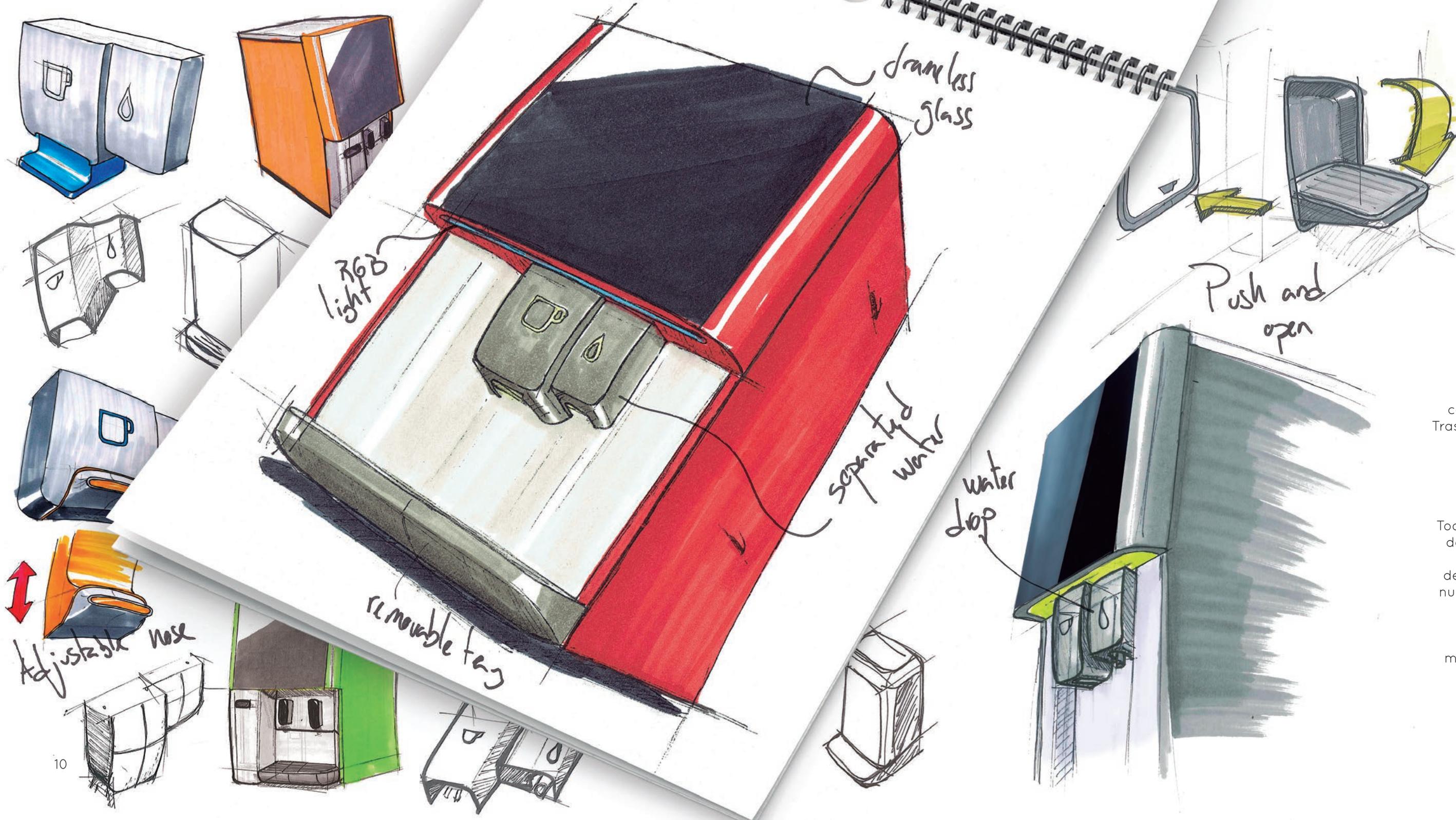
¿Quieres un café soluble? No hay problema. La tecnología de mezcla del café de Vitro combina una proporción óptima de café soluble y agua para asegurar que no se pierda ni una pizca de sabor ni de aroma. Esto significa que cualquiera podrá disfrutar de todos los matices de su bebida favorita.

El té: la segunda bebida más consumida en el planeta

La hora del té constituye una parte fundamental de la vida cotidiana en innumerables culturas. Vitro prepara agradables infusiones de auténtico té en hoja que se convierten en una bebida perfecta en todas las ocasiones. ¿Te apetece una taza de té?

La leche: una coronación majestuosa

La leche es un componente esencial de una bebida de gran calidad y la gama Vitro incluye sistemas de leche fresca y en polvo. Tú decides si la quieres con una cremosidad consistente o con la espuma recién preparada.



CUIDANDO HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

La gama Vitro de máquinas profesionales de bebidas calientes se ha creado prestando atención a cada detalle. Tras estudiar las tendencias actuales en el diseño y analizar lo que esperan los consumidores y operadores de una máquina automática, hemos lanzado un producto que combina nuestra experiencia como fabricantes con una estética contemporánea y atemporal.

Todos los aspectos de la gama Vitro mejoran la experiencia del usuario y la llevan a un nivel superior que la diferencia del resto de competidores. Gracias a nuestra filosofía de desarrollo e innovación continuos, hemos logrado fusionar nuestros conocimientos con las exigencias de un mundo en constante evolución.

Nos hemos centrado en lo importante: ofrecer la mejor máquina y el mejor producto, ocupándonos de los detalles más pequeños y proporcionando una personalidad e identidad inconfundibles a toda la gama Vitro.



UNA EXPERIENCIA ÚNICA

La pantalla táctil es fácil de usar y la puerta de cristal ahumado de la gama Vitro muestra, de forma elegante, un menú muy completo. Sin lugar a dudas, es una combinación vanguardista adecuada para cualquier ubicación.

El display, junto con el sistema de iluminación para la colocación de la taza y el posicionamiento intuitivo de la bandeja, guían al usuario de manera sencilla, convirtiendo el proceso de solicitar una bebida en una experiencia de lo más agradable. Casi tanto como el café que se va a tomar.

La iluminación puede cambiarse al gusto permitiendo diferentes comportamientos y combinaciones de colores. Esto permite crear una configuración personalizada para cada entorno. Además, la luz inferior guía al usuario para la colocación correcta de su vaso.



ELABORACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES



ESPRESSO

El sistema Espresso de Vitro comprime y eroga el café recién molido aplicando una presión de 9 bar. Está comprobado que esta es la presión adecuada para conseguir los mejores resultados, ya que da lugar a una crema y un cuerpo ideales.



SOLUBLES

La optimización de la tecnología para bebidas solubles de Vitro garantiza que todos los productos solubles se mezclen a la velocidad y consistencia ideales. El batidor de la gama Vitro ha sido diseñado para que el café soluble sea cremoso, mientras que el sistema de leche soluble garantiza que esta se sirva con la consistencia adecuada en cada servicio.



LECHE FRESCA

El sistema de leche fresca de la gama Vitro combina el aire, el vapor y la leche para conseguir una consistencia específica adecuada a la bebida seleccionada. ¿Difícil? Quizá sí, pero con Vitro lo hemos logrado.



DOBLE CALDERA

El sistema de doble caldera proporciona a la máquina una extraordinaria capacidad para servir cafés espresso recién molidos y erogados una y otra vez. Además, puedes estar tranquilo, todos los cafés espressos, las bebidas solubles y los téis recién erogados se servirán a una temperatura óptima y con la calidad que exige el mercado.



CARACTERÍSTICAS



SELECCIÓN TÁCTIL

Las selecciones en las máquinas Vitro se realizan con un simple toque gracias al panel integrado ubicado detrás del cristal ahumado. Más fácil, imposible.



LED

La iluminación LED proporciona una apariencia estilosa al tiempo que ilumina el área de dispensación. ¡Belleza y funcionalidad!



SALIDA DE AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE

La espita exclusiva para agua caliente evita la contaminación cruzada entre el café y otros productos solubles. Así, los sabores siempre son genuinos.



BANDEJA EXTRAÍBLE

Facilita la eliminación de los residuos líquidos sin tener que abrir la puerta de la máquina, lo que incrementa notablemente su eficacia. ¡Y la comodidad!



CONEXIÓN USB

Los programas y ajustes de la máquina pueden descargarse y cargarse con una llave USB.



SALIDA DE CAFÉ AJUSTABLE

La salida de café ajustable permite al cliente adaptar la altura de la salida del café al tamaño de la taza que va a utilizar, evitando salpicaduras y obteniendo una mejor presencia en taza.



SERIE VITRO **M**

La gama Vitro nace como resultado de una idea concebida y ejecutada con entusiasmo: conjugar nuestro diseño robusto y nuestras innovadoras técnicas. Esto garantiza que te proporcionamos la mejor máquina de café disponible en el mercado. Cualquiera de nuestras Vitro concentra nuestros amplios conocimientos y nuestro firme deseo de facilitar el crecimiento de tu negocio. La gama Vitro forma parte de nuestra amplia cartera de productos y responde a nuestra filosofía de ofrecer un diseño moderno, simplicidad, fiabilidad y, por supuesto, una gran sencillez de uso para el usuario.

AMIGOS INSEPARABLES

La leche y el café se han combinado desde los albores del tiempo por razones prácticas y de gustos. Mezclarlos se ha convertido en un hábito cotidiano para millones de personas hoy en día. Parece que no se pueda disfrutar de un café sin el añadido de una leche cremosa coronada por una deliciosa espuma. Nos sentimos muy orgullosos de ofrecer la tecnología más moderna para elaborar bebidas con leche justo como te gustan. Con Vitro, prepárate para disfrutarlas de la forma más sencilla y con la máxima calidad.

UNA COMBINACIÓN IDEAL

La combinación de leche fresca, un molino profesional, un sistema de erogación de café espresso y tres tolvas para soluble la convierten en la solución perfecta a la hora de ofrecer la selección de bebidas más amplia en una máquina automática compacta de sobremesa.

UNA EXPERIENCIA PARA LOS SENTIDOS

La gama Vitro es un placer para todos los sentidos: su elegante diseño y su sistema de iluminación inteligente, el tacto suave del cristal cuando se selecciona la bebida, el sonido del molino de café que evoca una cafetería tradicional... Redondean la experiencia del irresistible aroma y del delicioso sabor del café recién hecho, sea espresso o mezclado con leche fresca.

A CUALQUIER HORA, CUALQUIER DÍA

A diferencia del resto de máquinas del mercado, la gama Vitro ofrece dos soluciones que garantizan un funcionamiento continuo:

Limpieza automática después de cada servicio

Las máquinas Vitro eliminan los riesgos inherentes al uso de leche fresca, ya que limpian el sistema de dispensación con agua caliente después de cada uso. Así se garantiza que no queden residuos que puedan provocar problemas. No tienes que preocuparte de las consecuencias si te olvidas de limpiar el sistema de leche. Además, es posible programar una limpieza diaria en profundidad. Incluso hay un control que puede detener la máquina en caso de que no se haya llevado a cabo un proceso de limpieza en profundidad.

Funcionamiento continuo

La gama Vitro M puede usar Leche soluble y fresca. Esta útil prestación permite un funcionamiento 'non stop': 24 horas al día los 7 días de la semana, aunque no haya personal para rellenar el depósito de leche fresca. Alternativamente, es posible programar la Vitro M3 para que continúe funcionando durante las noches o durante largos fines de semana sin necesidad de realizar un mantenimiento diario, simplemente utilizando leche soluble.



VITRO M3

VITRO M3 ESPRESSO

Ofrece una selección completa de espressos y bebidas con leche fresca, desde aterciopelados cappuccinos hasta latte macchiatos en múltiples capas. También puede ofrecer cafés descafeinados y chocolates calientes. Vitro M3 dispone de una opción de cambiar a leche soluble para momentos desatendidos.



-  Solubles
-  Selección táctil
-  Led RGB
-  Conexión USB
-  Bandeja extraíble
-  Salida de agua caliente
-  Doble caldera
-  Espresso
-  Limpieza tras cada servicio
-  Leche fresca
-  Interruptor de leche soluble
-  Salida ajustable

🏠 Máquina 60 kg / Frigorífico 15 kg / Calientatazas 20 kg

🔌 230Vac / 12A / 3kW / 50Hz

🌿 Modo Eco

Características técnicas

Capacidad de la caldera a presión 2,3 litros (Espresso/Leche fresca)
 Potencia Máx. de la caldera a presión 2,85 kW
 Capacidad de la caldera atmosférica 2,4 litros (producto Instant)
 Potencia Máx. de la caldera atmosférica 2,7 kW
 Presión del agua 0,8 Bar Mín. / 10 Bar Máx.

Capacidad de la máquina

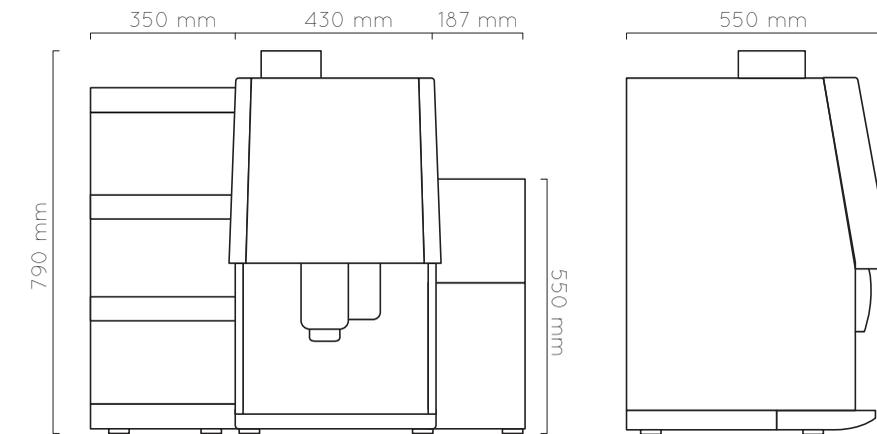
Café en grano	1500 g / 210 tazas
Café descafeinado	600 g / 375 tazas
Leche soluble	1200 g / 300 tazas
Chocolate	1200 g / 60 tazas
Leche fresca	6 litros / 30 tazas
Cajón de residuos	65 pastillas

Productividad por hora

Agua caliente por hora	30 litros.	
Espresso	90 tazas.	
Bebida soluble	240 tazas.	
Cappuccino	60 tazas.	

Capacidad según bebida

Espresso	210 tazas.	
Capuccino (leche fresca)	60 tazas.	
Capuccino (leche fresca + Leche soluble)	150 tazas.	
Chocolate	60 tazas.	





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



84800300 - 1906

AZKOYEN

