

VITRO  X



AZKOYEN
GROUP

CONSTRUYENDO EXPERIENCIAS EN TORNO AL CAFÉ

UN CAFÉ PERFECTO

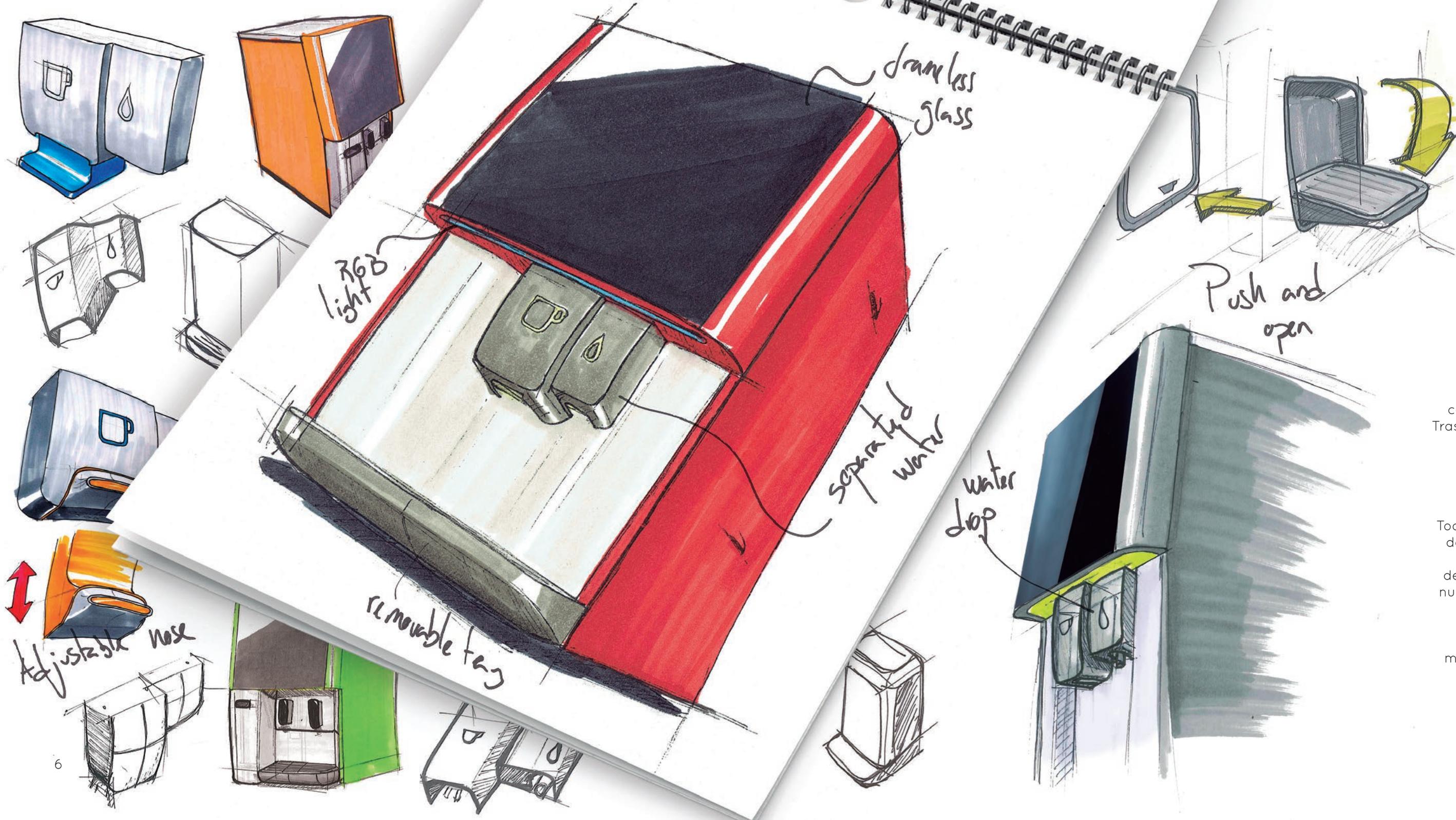
El café es una constante en nuestra vida cotidiana. En cualquier lugar ejerce como elemento catalizador, reúne a la gente y anima a disfrutar de la vida. Es tal la variedad que permite la bebida más famosa del mundo que hay casi tantas maneras de preparar el café como personas que lo beben.

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



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.

TÉ DE FILTRO

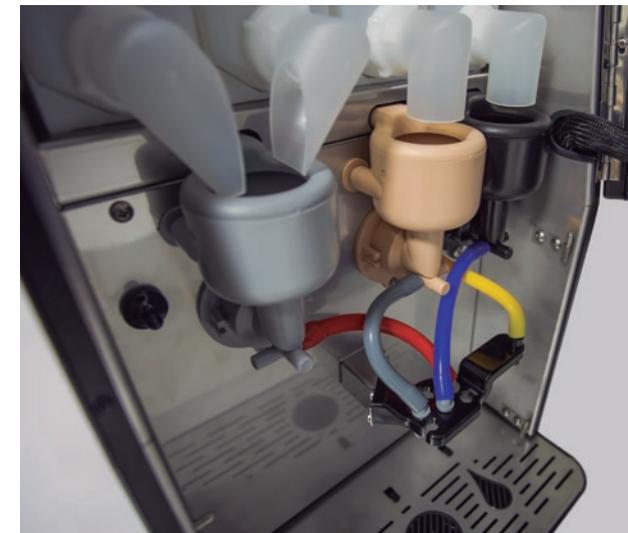
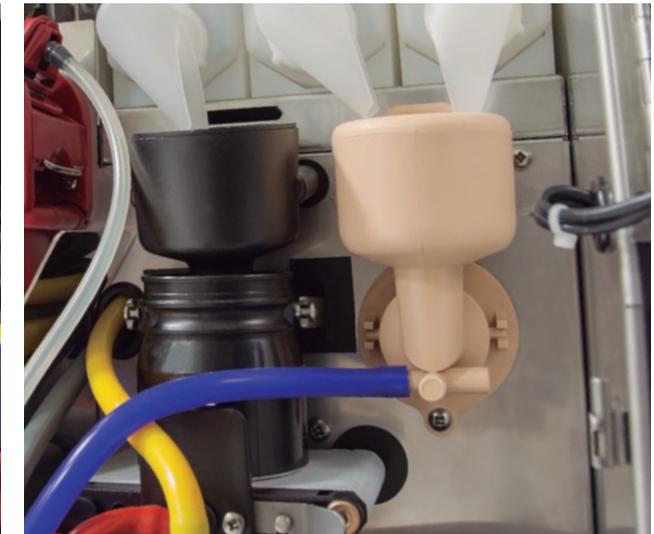
El sistema de elaboración de té de Vitro prepara, mediante un sistema de filtro, el té perfecto haciendo pasar agua caliente por las hojas de té.

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.

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 tés 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.



PANTALLA PUBLICITARIA

De forma opcional, se puede integrar una pantalla HD de 10,1 pulgadas para la reproducción de vídeos informativos o promocionales. El contenido puede cargarse fácilmente a través de puerto USB o mediante conexión HDMI. Esta pantalla incluye un mando a distancia para la programación. También se puede integrar una conexión RSS de Airgoo adicional.



SERIE VITRO X

La gama Vitro X no solo ofrece un auténtico café espresso, sino también la posibilidad de mejorar la oferta de bebidas incorporando bebidas a base de té en hoja recién erogado. En conjunto, ofrece todas las opciones de una cafetería y, por tanto, mejora la experiencia de tus clientes al darle más alternativas.

TÉS Y CAFÉS RECIÉN EROGADOS

La tecnología más moderna para elaborar espressos de gran calidad. La serie Vitro X alcanza los niveles más exigentes gracias al sistema de erogación a alta presión y a la doble boquilla para el café. Las Vitro X3 y X4 Duo incluyen un sistema de erogación de té en hoja que elabora una bebida excepcional. Además, la gama incorpora una boquilla individual para el agua caliente con la que elaborar tés o infusiones especiales.

UN TOQUE, UNA BEBIDA

Vitro ha encontrado el equilibrio perfecto entre el tiempo, la experiencia y la calidad. Los consumidores pueden utilizar el intuitivo menú de selección y elegir

la bebida que deseen sin perder tiempo. ¡Es difícil que sea más fácil! Esta máquina elaborará cualquier café, té o chocolate del menú en un abrir y cerrar de ojos: si parpadeas, te lo pierdes. Tal cual. De este modo, los descansos que tan cortos te parecen durarán un poco más...

CONECTA CON TUS CLIENTES

Ofrece a tus clientes el café que desea las 24 horas al día los 7 días de la semana. La Vitro X elabora una amplia gama de bebidas para adecuarse a cualquier necesidad. Con el modelo Vitro X4, también es posible instalar una pantalla para reproducir vídeos promocionales o informativos.

CONSISTENTE Y DURADERA

Gracias al sistema de doble caldera, la máquina ofrece una extraordinaria capacidad para servir a tus clientes cafés espresso recién molidos y erogados una y otra vez. La Vitro X también te garantiza que vas a ofrecerles cafés espresso, bebidas solubles y tés

recién erogados, siempre, a la temperatura precisa y con la calidad que demandan.

BELLEZA VANGUARDISTA

La apariencia vanguardista de la Vitro X puede adaptarse a cualquier oficina, servicio de comidas preparadas o restaurante. Ha sido diseñada para integrarse en cualquier emplazamiento gracias a sus líneas curvadas y a su cristal ahumado. Es más, el color del sistema de iluminación RGB de la máquina puede personalizarse, adaptándose a cualquier entorno.

UNA LIMPIEZA OPTIMIZADA

La Vitro X, al igual que el resto de la gama Vitro, está diseñada para que su uso sea muy sencillo. Los depósitos de residuos pueden retirarse fácilmente y tiene un sistema de tubos con código de colores que minimiza el tiempo necesario para las tareas de mantenimiento. Esto permite que la máquina vuelva a estar en servicio en cuestión de minutos.



VITRO X3

VITRO X3 ESPRESSO

Incorpora tecnología espresso a alta presión, lo que posibilita la elaboración de bebidas con auténtico estilo italiano. La máquina llama la atención de los clientes y mejora su experiencia en cada servicio.



Solubles



Selección táctil



Led RGB



Conexión USB



Bandeja extraíble



Salida de agua caliente



Doble caldera



Espresso

Máquina 45 kg

230Vac / 12A / 2kW / 50Hz

Modo Eco

Características técnicas

Capacidad de la caldera a presión 0,315 litros (Espresso)

Potencia Máx. de la caldera a presión 1,4 kW

Capacidad de la caldera atmosférica 2,4 litros (producto Instant)

Potencia Máx. de la caldera atmosférica 2,85 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

Cajón de residuos 65 pastillas

Productividad por hora

Agua caliente por hora 30 litros.

Espresso 90 tazas.

Bebida soluble 240 tazas.

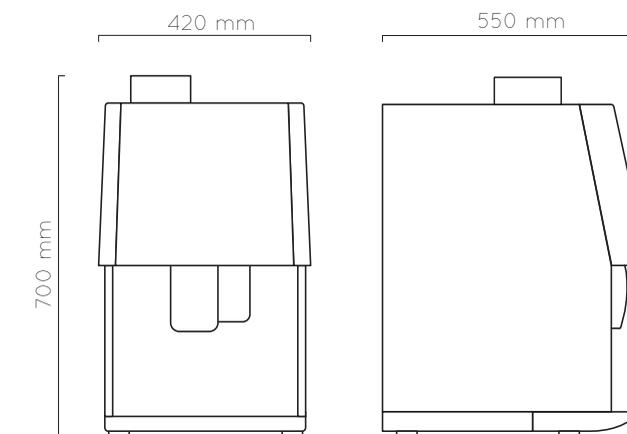
Cappuccino 80 tazas.

Capacidad según bebida

Espresso 210 tazas.

Cappuccino (Leche soluble) 210 tazas.

Chocolate 60 tazas.



VITRO X3

VITRO X3 DUO

Con tecnología de espresso a alta presión y sistema de erogación de té en hoja. Está disponible con una selección completa de bebidas tipo cafetería, incluido té en hoja.



Solubles



Selección táctil



Led RGB



Conexión USB



Bandeja extraíble



Salida de agua caliente



Doble caldera



Espresso



Té en hoja

Máquina 45 kg

230Vac / 12A / 2kW / 50Hz

Modo Eco

Características técnicas

Capacidad de la caldera a presión 0,315 litros (Espresso)

Potencia Máx. de la caldera a presión 1,4 kW

Capacidad de la caldera atmosférica 2,4 litros (producto Instant)

Potencia Máx. de la caldera atmosférica 2,85 kW

Presión del agua 0,8 Bar Mín. / 10 Bar Máx.

Capacidad de la máquina

Café en grano 1500 g / 210 tazas

Té en hoja 550 g / 220 tazas

Leche soluble 1200 g / 300 tazas

Chocolate 1200 g / 60 tazas

Cajón de residuos 65 pastillas

Productividad por hora

Agua caliente por hora 30 litros. 

Espresso 90 tazas. 

Bebida soluble 240 tazas. 

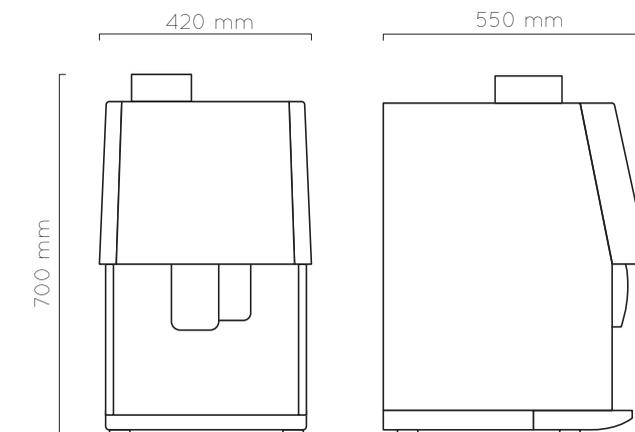
Cappuccino 80 tazas. 

Capacidad según bebida

Espresso 210 tazas. 

Cappuccino (Leche soluble) 210 tazas. 

Chocolate 60 tazas. 



VITRO X4



VITRO X4 ESPRESSO

Combina una selección basada en café espresso genuino con la capacidad de una máquina free standing. También existe la opción de incorporar una pantalla publicitaria atractiva y muy útil para lanzar todo tipo de mensajes, sean informativos o promocionales.

-  Solubles
-  Selección táctil
-  Led RGB
-  Conexión USB
-  Bandeja extraíble
-  Salida de agua caliente
-  Doble caldera
-  Espresso
-  Pantalla publicitaria
-  Gran capacidad

 Máquina 53 kg

 230Vac / 12A / 2kW / 50Hz

 Modo Eco

Características técnicas

Capacidad de la caldera a presión 0,315 litros (Espresso)
 Potencia Máx. de la caldera a presión 1,4 kW
 Capacidad de la caldera atmosférica 2,4 litros (producto Instant)
 Potencia Máx. de la caldera atmosférica 2,85 kW
 Presión del agua 0,8 Bar Mín. / 10 Bar Máx.

Capacidad de la máquina

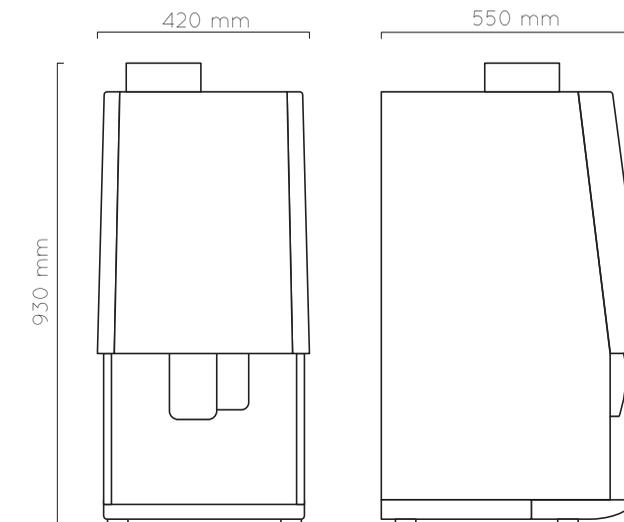
Café en grano	3000 g / 430 tazas
Café descafeinado	1646 g / 1035 tazas
Leche soluble	2470 g / 620 tazas
Chocolate	2470 g / 123 tazas
Cajón de residuos	65 pastillas

Productividad por hora

Agua caliente por hora 30 litros.	
Espresso 90 tazas.	
Bebida soluble 240 tazas.	
Cappuccino 80 tazas.	

Capacidad según bebida

Espresso 430 tazas.	
Cappuccino (Leche soluble) 430 tazas.	
Chocolate 123 tazas.	



VITRO **X4**



VITRO X4 DUO

Elabora a alta presión bebidas con leche, chocolate, té en hoja y café espresso. La máquina tiene gran capacidad para los ingredientes y puede incorporar opcionalmente una pantalla publicitaria.

-  Solubles
-  Selección táctil
-  Led RGB
-  Conexión USB
-  Bandeja extraíble
-  Salida de agua caliente
-  Doble caldera
-  Espresso
-  Pantalla publicitaria
-  Gran capacidad
-  Té en hoja

 Máquina 56 kg

 230Vac / 12A / 2kW / 50Hz

 Modo Eco

Características técnicas

Capacidad de la caldera a presión 0,315 litros (Espresso)
 Potencia Máx. de la caldera a presión 1,4 kW
 Capacidad de la caldera atmosférica 2,4 litros (producto Instant)
 Potencia Máx. de la caldera atmosférica 2,85 kW
 Presión del agua 0,8 Bar Mín. / 10 Bar Máx.

Capacidad de la máquina

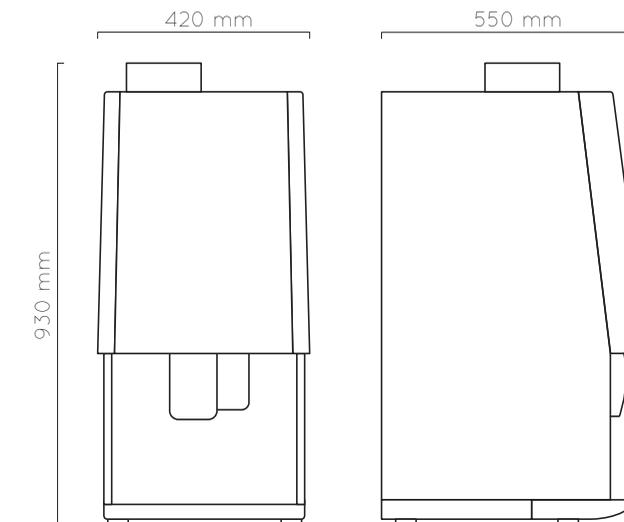
Café en grano	3000 g / 430 tazas
Té en hoja	1646 g / 660 tazas
Leche soluble	2470 g / 620 tazas
Chocolate	2470 g / 123 tazas
Cajón de residuos	65 pastillas

Productividad por hora

Agua caliente por hora 30 litros.	
Espresso 90 tazas.	
Bebida soluble 240 tazas.	
Cappuccino 80 tazas.	

Capacidad según bebida

Espresso 430 tazas.	
Cappuccino (Leche soluble) 430 tazas.	
Chocolate 123 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



84800290 - 1906

AZKOYEN

