

VITRO M

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

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.



CAPACIDAD SEGÚN BEBIDA

- Espresso 210 tazas.
- Cappuccino (Leche fresca) 60 tazas.
- Cappuccino (Leche fresca + Leche soluble) 150 tazas.
- Chocolate 60 tazas.

CAPACIDAD DE LA MÁQUINA

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 790 mm Altura x 967 mm Anchura (Máquina 430 mm. / Frigorífico 187 mm / Calientatazas 350 mm) x 550 mm Profundidad
- Capacidad de la caldera a presión (Espresso/Leche fresca) 2.3 litros / 2.85 kW
- Capacidad de la caldera atmosférica (Producto Instant) 2,4 litros / 2.7 kW
- Presión del agua 0,8 Bar Min. / 10 Bar Max.
- Máquina 60 Kg / Frigorífico 15 Kg / Calientatazas 20 Kg
- 230 Vac / 12 A / 3 kW / 50 Hz
- Modo Eco

VITRO

WWW.VITROCOFFEE.COM

U.K.

Unit 1, Interplex 16,
Ash Ridge Road, Bradley
Stoke, Bristol, BS32 4QE,
England
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



84800090 - 1906

AZKOYEN

