

Azkoyen



VITRO

Diseño y sencillez para todos los espacios de café

Azkoyen

VITRO



Azkoyen - Simply Exquisite 4

Gama VITRO 8

Tecnologías y características 16

Mantenimiento y conectividad 24

Series VITRO 26

Accesorios 30

Datos Técnicos 32

Somos tecnología que impulsa,
diseño que diferencia, experiencia
que agrada y simplicidad que
soluciona.

En **Azkoyen** llevamos más de **75 años de experiencia** dedicados al arte de hacer que la vida de las personas sea más sencilla. Creemos en la sencillez como el estado más puro de la sofisticación, y en dejar buen sabor de boca como la garantía del mejor resultado.

A través de soluciones de automatización inteligentes, innovadoras, amables y atractivas, buscamos resolver nuevos retos de consumo y ofrecer una experiencia excelente para cada momento y necesidad.

Simply exquisite



Expertos en Café
Fieles a un propósito

Nuestra misión en **Azkoyen** es perfeccionar las bebidas calientes a través de innovaciones continuas en máquinas de café automáticas, con el objetivo de convertirlas en dispositivos amigables para las personas. Nuestro equipo de ingeniería se ha entregado de lleno a la mejora constante de cada aspecto del proceso, enfocándose especialmente en el café espresso. Hemos desarrollado una maestría en la sincronización de presión y temperatura, lo que nos ha permitido ofrecer una calidad inigualable con tan solo presionar un botón. Nuestro propósito es claro y fiel: satisfacer los gustos más variados con experiencias exquisitas en cada taza.



Sostenibilidad
Desarrollando tecnología para un futuro sostenible

En **Azkoyen**, la sostenibilidad no es solo una palabra, es una filosofía que impregna cada aspecto de nuestra organización. Consideramos la responsabilidad medioambiental como esencial en nuestra misión y la integramos en todas nuestras decisiones. A través de proyectos concretos, trabajamos incansablemente para promover el desarrollo sostenible, sensibles a las necesidades sociales, económicas y ambientales. Creemos firmemente que solo a través de este enfoque podemos construir un futuro prometedor para las nuevas generaciones, y estamos comprometidos en liderar este cambio hacia un mundo más sostenible.

Calidad respaldada
Un afán de innovación compartido

La innovación constante y la apuesta por la tecnología es algo que ha marcado siempre el camino de **Azkoyen**. Es por eso que contamos con numerosas colaboraciones en la investigación y desarrollo de cada solución. Contamos con tecnologías propias patentadas y desarrolladas en colaboración con prestigiosas ingenierías suizas especializadas en el tratamiento de la leche. Colaboraciones que comparten nuestro mismo ADN innovador y hacen posible que cada solución por la que apostamos garantice, al 100%, una experiencia memorable.



Servicio
Cuando lo personal se une a lo profesional

Nuestros expertos te asesoran para que la experiencia de café se convierta en un momento exquisito, te ofrecen un servicio personal y profesional, con una pasión infinita.

Desde el día en que se entregan e instalan las máquinas de café, nuestro equipo de servicio al cliente está a tu lado para brindarte a ti y a tu cliente el asesoramiento y apoyo cuando lo necesites. Los paquetes de servicios diseñados por **Azkoyen** ofrecen tranquilidad, garantizando que la máquina se mantenga en su máximo rendimiento y asegurando un funcionamiento sin problemas. Todo ello hace que se reduzcan los costes operativos de su negocio y que se maximice el rendimiento de las máquinas instaladas.



Amplia oferta
de servicios

Los contratos de servicio de Azkoyen están diseñados para el cuidado de tu máquina y el aseguramiento de un funcionamiento óptimo de la misma. Disponemos de varios modelos de servicio para que elijas el que más se ajuste a tus necesidades.



Cobertura
global

Garantizamos la mejor calidad y servicio, respaldados por una red de partners autorizados, que nos permiten ofrecer una amplia cobertura geográfica.



Atención integral
a cliente

Asesoramos y acompañamos durante toda la vida de la máquina. Antes de la puesta en marcha, aseguramos desde la instalación hasta la calidad en taza del café y el resto de las bebidas.

VITRO

Mucho más que café.



Cuando algo es sencillo en usabilidad, rico en sabor y duradero en el tiempo, se convierte en algo **sencillamente exquisito**.

Hacemos que algo tan complejo como elaborar una taza de calidad, con eficiencia y delicadeza, parezca sencillo con un solo gesto. Ponemos a disposición del consumidor la bebida que desea, de la forma en la que lo desea. Diseño y sencillez se unen para dar al cliente final la más amable experiencia.

La gama VITRO es la solución perfecta para todo tipo de entornos; desde oficinas hasta tiendas de conveniencia, hoteles, etc. Adaptable a cualquier espacio gracias a su alta productividad, su incomparable calidad en cada taza y su depurado diseño vanguardista.

La gama VITRO ofrece mucho más que café. VITRO pone a disposición del usuario lattes, cappuccino, espressos, té, americanos, etc. Una amplia selección de bebidas a paladares del consumidor, que se adapta a gustos internacionales, dando una respuesta exquisita allá donde esté.



Así es VITRO

01



Una experiencia única

Generamos momentos únicos a través de una **experiencia de usuario intuitiva y sencilla**. Distintas tecnologías de elaboración que se adaptan al gusto de cada cliente, para así crear una configuración personalizada en cada entorno. Un diseño de vanguardia basado en la combinación de una pantalla de cristal, luz y sonido, que hace que elaborar tu bebida preferida se convierta en un gesto sencillo y agradable.

02



Una calidad en taza excelente

Conseguir el **equilibrio perfecto en cada taza** es algo primordial cuando se trata de café. Garantizamos la calidad, la consistencia y el aroma perfectos en cada una de las tazas gracias a una tecnología detallista y perfeccionista.

03



Un lenguaje unificado

Una gama, miles de posibilidades, un mismo idioma. Nuestras máquinas cuentan con un **lenguaje de uso unificado**, con las mismas particularidades en cada serie, para así posibilitar tanto un mantenimiento sencillo como una experiencia unificada.

04



Un diseño cuidado

Una programación sencilla, alineada con unos componentes basados en la calidad y la durabilidad, hacen posible que la limpieza y mantenimiento de VITRO sea muy rápida para garantizar un servicio satisfactorio a cada cliente. **Sencilla de mantener, sencilla de disfrutar.**

05



Hoy y siempre

La robustez es una inversión a largo plazo. Es apostar por la **durabilidad**, por la **calidad**. Y hacerlo siempre desde una **visión sostenible y respetuosa** con el entorno y las personas. VITRO está hecha para llevarla a su límite, para hacer frente a cualquier tipo de demanda y darles a los clientes aquello que desean en todo momento.





Una VITRO para todo, para siempre
Una gama **versátil**.
Que se **adapta** a todo tipo
de entornos y gustos.

La esencia del diseño

Cuando solamente tienes una oportunidad para causar una buena primera impresión, el diseño es primordial. En Azkoyen, cuidamos cada detalle de nuestras máquinas, convirtiendo la tecnología en estética, llenando cada espacio de **estilo y funcionalidad**, elevando la percepción de calidad de servicios de bebidas a un nivel superior.

Hazla tuya

Una gama tan adaptable que se convertirá en única para tu marca. Con la posibilidad de personalizar las recetas para hacer de tu VITRO, parte de tu empresa.

Misma calidad y esencia, diferentes prestaciones y capacidades. Todo ello pensado para responder a cualquier tipo de localización y demanda. Máquinas compactas que garantizan un servicio excelente, siempre acorde a cada espacio. Ofreciendo una solución global a tu negocio.

Para cada necesidad, una VITRO.

Tecnología a tu gusto

Para gustos, los cafés. Para múltiples configuraciones, nuestra tecnología. Espresso, americano, macchiato, cappuccino, moca, café filtrado, con leche, frío, caliente... Existen infinitas formas de tomarse el café, dependiendo de gustos, momentos, tendencias de consumo, modelos de negocio y lugares en el mundo. Nuestras máquinas están **configuradas desde la adaptabilidad**, para ofrecerte, exactamente, el café que quieres.

Diseño y amabilidad para todo tipo de espacios.

Un espíritu innovador y tecnológico que convierten máquinas de diseño de vanguardia y usabilidad intuitiva en posibilidades ilimitadas.



VITRO **SERIES 1**

Pequeños placeres para **pequeños espacios**.

Máquinas de café compactas diseñadas para ofrecer la más alta calidad de bebidas calientes elaboradas a base de café espresso, ideales para ubicaciones con poco espacio disponible que aún así desean un café de la máxima calidad.

Hasta
100
TAZAS/DÍA

VITRO **SERIES 5**

Gran volumen, gran sabor.

Ideal para entornos desatendidos con una demanda media-alta potenciando la experiencia café del consumidor. Ofrece la tranquilidad de proporcionar un servicio de café excepcional con la posibilidad de integrar diferentes medios de pago directamente en la máquina. También se podrá añadir pantalla táctil de 15,6".

Hasta
300
TAZAS/DÍA

El gusto de un barista, la perfección de una máquina.

La elaboración del café es una ciencia compleja. Un proceso meticuloso en el que cada elemento importa y aporta sabor y textura. Una ciencia que depende de la **calidad del café, la receta y el arte de quien lo prepara.**

En **Azkoyen** hemos querido dotar de ese mismo arte a nuestras máquinas, convirtiéndolas en Baristas profesionales y con mucho gusto. La tecnología **ACME (Automatic Coffeemaker Management Engine)** gestiona y coordina las operaciones de todas las tecnologías necesarias para realizar un café perfecto.

Las tecnologías y los componentes que utilizamos en las máquinas **VITRO** representan las herramientas y el saber hacer de un barista, añadiendo la **precisión, repetitividad y homogenización** que ofrece una máquina.

Un barista automático para todos los espacios de café.



Buffets de hoteles, restaurantes, cafeterías, panaderías y otros establecimientos de restauración.

La **calidad** de taza, combinada con el **diseño elegante** y la **apariencia moderna**, hacen que **VITRO** se integre totalmente en el entorno. Con **VITRO** puedes ofrecer una selección completa de bebidas con una deliciosa capa de espuma que hará que cada taza sea una experiencia única e inolvidable.

La **adaptabilidad** de la gama **VITRO** permite ofrecer café de calidad de barista y la mejor experiencia en una **gran variedad de entornos** en los que el café es el principal protagonista.



Oficinas, hoteles, gasolineras, tiendas de conveniencia, cadenas de comida rápida, coffee corners...

La **sencillez de uso** y su **elevada calidad** permite que **VITRO** sea una **solución óptima** para espacios no atendidos. Perfecto también para localizaciones en las que el usuario se encarga de su mantenimiento como en oficinas, gracias a su equilibrio entre **facilidad de limpieza y calidad** en taza.



Espresso

Disfruta de un sorbo exquisito

La extracción de café espresso requiere un **molido muy fino**, una **alta presión constante** y un **volumen adecuado de agua caliente** para extraer la riqueza de los granos de café en un tiempo breve.

VITRO te prepara esta **bebida intensa** que aporta **mucha cafeína en poco líquido** y es la base con la que después se elaboran las bebidas como los cappuccinos, los lattes, etc.



Café filtrado

Saborea los matices sutiles y equilibrados

El café de filtro se prepara con un **molido más grueso**, lo que permite un **contacto prolongado a baja presión entre el agua y el café**, absorbiendo todo el sabor de sus compuestos.

Con VITRO puedes ofrecer café filtrado, uno de los cafés más consumidos mundialmente, proporcionando una opción suave, equilibrada y reconfortante con **menor acidez y mayor complejidad de sabor** en el paladar.

Sistemas de
leche **MIA**

Tan sencillo como el sabor,
tan exquisito como la perfección.

Nuestra innovadora solución de **microinyección de aire (MIA)** para leche fresca y leche liofilizada. **MIA** es una **tecnología propia** patentada y desarrollada en colaboración con prestigiosas **ingenierías suizas** especializadas en el tratamiento de la leche. Colaboraciones que comparten nuestro mismo **ADN innovador** y hacen posible que cada solución por la que apostamos garantice, al 100%, una experiencia memorable.

Inyectamos aire a alta presión, creando millones de burbujas que generan una **textura aterciopelada y consistente**. Aumentamos el volumen y creamos una espuma sedosa tanto **en leche fresca como en leche reconstituida**. Una solución revolucionaria que adapta la leche a todo tipo de gustos, paladares y momentos; creando siempre la textura perfecta para todo tipo de bebidas a base de leche.



Densidad perfecta, cremosidad perfecta, **temperatura perfecta**, **sabor perfecto** hasta el último sorbo.

El control de temperatura es vital en la preparación de bebidas, para **mantener un equilibrio de sabor, textura y aroma**. Este control es especialmente importante en el tratamiento de la leche. El sistema de regulación de temperatura de **MIA** asegura la **consistencia adecuada y el sabor perfecto para cualquier bebida a base de leche**, haciendo de cada sorbo una experiencia deliciosa.



MIA FreshMilk

Leche, al natural.

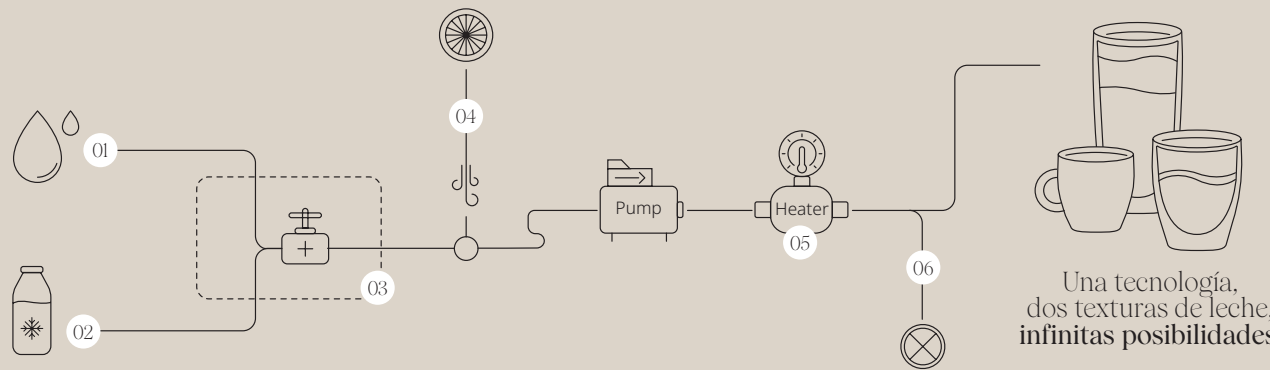
Con el **sistema MIA FreshMilk**, la temperatura de la leche líquida y de la espuma pueden ser **frías o calientes**, y la densidad y consistencia de la espuma puede ser regulada para satisfacer los gustos de los consumidores más exigentes. Si hay algo mejor que un sorbo de leche fresca, con cuerpo y sabor, es ese mismo sorbo, con la cremosidad exacta en boca. Generamos momentos de valor y de disfrute para todo tipo de gustos y preferencias. Es por eso que la tecnología MIA está capacitada para espumar también bebidas de origen vegetal.

MIA EasyMilk

Misma calidad,
mayor productividad.

El **sistema MIA EasyMilk** aúna lo mejor de la **leche fresca y la leche reconstituida**. Una solución propia que reconstituye la leche liofilizada creando una mezcla óptima en temperatura, textura y sabor. Podrás establecer la densidad y consistencia que quieras que tenga la espuma en tus recetas. Tecnología y eficiencia se unen para generar una leche completamente reconstituida lista para ser espumada y disfrutada en todo tipo de recetas de café. Además, permite la optimización de costes, facilidad de mantenimiento, conservación y autonomía, haciendo que tu negocio sea todavía más rentable.

Circuito de leche MIA



01	02	03	04	05	06
Agua	Leche	Barrera higiénica	Texturizador	Calentador	Limpieza
La entrada de agua proporciona agua purificada y fresca para enjuagar el circuito y reponer la barrera higiénica.	MIA permite espumar una gran variedad de leche : pasteurizada, UHT, reconstituida, sin lactosa, vegetal,...	Esta barrera de agua se drena internamente antes de cada servicio para asegurar una correcta higiene del circuito y para evitar cualquier contaminación cruzada.	Nuestra microespuma se crea inyectando aire en la leche mediante una microdosis , que proporciona un mayor control y precisión que otras tecnologías.	Una vez espumado se puede calentar a 65 °C , que es la temperatura óptima, garantizando un acabado y textura sedosa.	La máquina automáticamente lanza agua a presión por todos los conductos, asegurando una máquina limpia servicio tras servicio .

Molino de precisión M03

El **molino M03** de alto rendimiento está diseñado para cualquier entorno profesional, con un **rendimiento y durabilidad** que garantizan un molido de café perfecto para todo tipo de consumo. El sistema de dosificación por tiempo permite ajustar el molido del café en función de la dosis de café deseada por taza. El **ajuste** de molino manual es **muy sencillo** y permite obtener una bebida de calidad que se adapta perfectamente al gusto del cliente.



Equipado con **fresas planas de 64 mm** que permiten una **molienda rápida** y evitan una subida de la temperatura que pueda dañar el café. El molino también incorpora una serie de **sensores que detectan los atascos y la falta de producto**, lo que aumenta aún más su fiabilidad y durabilidad demostradas.



Máquinas de doble grano

Duplicar la oferta, para multiplicar la personalización. Con el fin de poder ofrecer café Espresso o Fresh Brew, dotamos a nuestras máquinas **Double Bean** de dos molinos y el **grupo variable** de erogación, para así poder preparar diferentes recetas y elaboraciones.

Algo que hace posible satisfacer los gustos de todos los clientes con una misma máquina y en un mismo lugar; aumentando el consumo y, por consiguiente, la rentabilidad de la máquina.

Grupos de erogación

Para un ofrecer un espresso perfecto, todos los grupos de erogación incorporados en las máquinas de la gama VITRO **extraen el máximo sabor y aroma** de cualquier mezcla de café tostado con una cremosidad perfecta y una **presión exacta de 9 bares**.

Para una mayor flexibilidad el **grupo variable AZK V30** ofrece la opción de ajustar la intensidad del espresso variando el gramaje, y además permite dispensar bebidas de diferentes volúmenes. Adicionalmente, podrás ofrecer **café filtrado** en una misma máquina, con la certeza de servir la cantidad óptima de café en cada servicio.

Dependiendo de las necesidades, es posible equipar la máquina con el **grupo AZK V10 o AZK V20** de volumen fijo. Para bebidas de menor volumen, se recomienda el V10, mientras que el V20 es ideal para ofertas de mayor volumen, adaptando así soluciones a las preferencias y demandas de tus clientes.

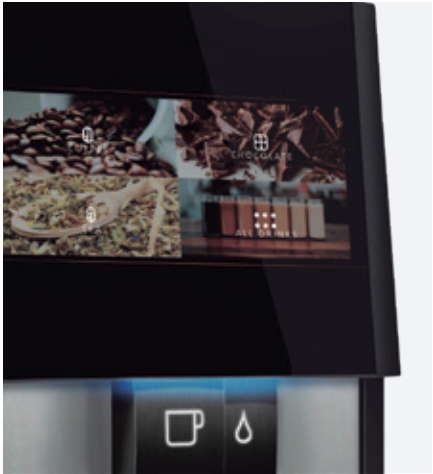


Características generales

	Tipo de café	Gramaje	Diámetro de la cámara	Pistón
AZK V10	Espresso	6-8 g	38 mm	Posición fija
AZK V20	Espresso	12-14 g	48 mm	Posición fija
AZK V30	Espresso y café filtrado	7-14 g	48 mm	Posición variable

Una selección sencilla

La apariencia moderna de la máquina llamará la atención de tus clientes. Además, el **elegante e intuitivo panel de selección** los animará a comprar de manera **sencilla y ágil**, porque en cuestión de segundos tendrán en sus manos la bebida que querían.



Selección a distancia

Nuestra selección de bebidas **"Distance Selection"** funciona **sin necesidad de tocar la máquina** y a una distancia de 2 cm de la pantalla. Añade un plus de **seguridad e higiene**, especialmente en entornos donde la limpieza y la minimización del contacto son cruciales.



Sensor de taza y sensor de tamaño de taza **I-Detect**

El **sensor de taza** detecta la presencia de una taza colocada debajo de la boquilla y evita la dispensación involuntaria, minimizando el riesgo de derrame innecesario. Esto **reduce el desperdicio** y asegura que el área de servicio permanezca **limpia y ordenada**.

El **sensor de tamaño de taza I-Detect** ofrece la ventaja de **preseleccionar automáticamente el tipo de bebida** o el volumen apropiado según la taza utilizada. Esta característica **minimiza el riesgo de rebasado y desperdicio innecesario** de tazas, optimizando la utilización de recursos. Además, podemos aprovechar el sensor de tamaño de taza para implementar un modelo de precios basado en los tipos de tazas utilizados, lo que garantiza una facturación precisa y promueve la rentabilidad.

Características

01



Alzatazas abatible y versátil

El alzatazas pragmáticamente integrado en la máquina, permite **ajustar la altura de dispensación** para adaptarse a diferentes tamaños de taza y garantizar una crema perfecta para bebidas cortas como el espresso, al mismo tiempo que **mantiene limpia la máquina** evitando cualquier salpicadura.

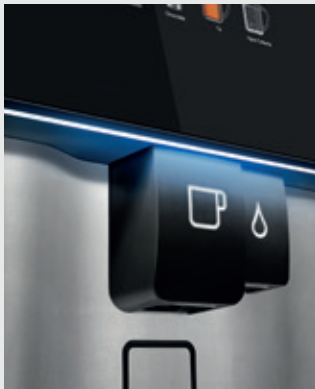
02



Salida de agua caliente

La **boquilla independiente** para el agua caliente está pensada para la preparación de té en taza y otras infusiones delicadas, ya que **evita la contaminación de sabor** y garantiza una experiencia de bebida agradable.

03



Iluminación

La zona de dispensación iluminada **mejora la experiencia** de usuario y facilita una presentación perfecta de las bebidas. Las luces ambientales adicionales aportan una estética de primera calidad a la máquina, integrándola totalmente en su entorno.

04



Guía de colocación de tazas

Una guía de colocación de tazas claramente visible garantiza la **posición correcta de cada taza** debajo de la salida en situaciones de autoservicio, **reduciendo los antiestéticos derrames y salpicaduras**.

05



Tolvas de fácil acceso

Las tolvas de grano y soluble son **fácilmente accesibles**, lo que permite una **carga de producto directa y sencilla**. Las extensiones de tamaño opcionales y los sistemas de bloqueo de las tolvas hacen que la gama VITRO sea versátil para diferentes modos de uso.

06



Medios de pago

La continua adaptación al mercado y sus tendencias es algo necesario en la actualidad. El protocolo MDB permite a la gama VITRO adaptarse a los últimos **métodos de pago con diversos accesorios** que facilitan el pago.

07



Cajón de residuos y bandeja de líquidos

Los contenedores de posos pueden **vaciarse y limpiarse fácilmente** en el lavavajillas, lo que garantiza un **mantenimiento diario** sin complicaciones. Las bandejas de líquidos están equipadas con rompeolas integrados, evitando cualquier derrame durante el transporte o los procesos de limpieza.

08



Modo ECO

Después de tres horas de inactividad, la **temperatura de la caldera se reduce automáticamente** y permanece en este nivel hasta la siguiente interacción del usuario. Además, la máquina ofrece la opción de programarla para el **apagado automático** de la caldera o para que entre en modo de espera fuera del horario comercial, lo que permite un **mayor ahorro de energía** y una **personalización** basada en patrones de uso específicos.

Fácil mantenimiento y control total.

Tubos dispensadores codificados por colores

Con un gran diseño tanto interno como externo, nuestra máquina de café cuenta con tubos dispensadores codificados por colores que simplifican las tareas de mantenimiento y evitan configuraciones erróneas.

Fácil cambio de etiquetas

La máquina permite una fácil sustitución de etiquetas para adaptar el panel a los gustos de los clientes.



MIA
MICRO INJECTED AIR

Limpiezas automáticas y periódicas

Para garantizar la **seguridad** y la **higiene** de nuestras bebidas, contamos con una solución de limpieza sencilla. Nuestro sistema dispone de una **limpieza automática** (validada por CNTA - Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria-), que se activa tras cada servicio y 5 minutos después del último, y una **limpieza periódica**. Las limpiezas periódicas de máquinas MIA FreshMilk necesitan limpieza manual cada 72 horas; las de MIA EasyMilk, cada 8 días. Además, la máquina avisa en caso de necesitar limpiar el depósito de leche por inactividad prolongada o temperatura inadecuada.

CNTA

vendon

Informe de
limpieza y tiempos
de inactividad

Mantenimiento
preventivo

Consumo de
componentes

Actualizar
firmware y
base de datos

Conectar
programas de
fidelización

Conectar pagos
móviles y cashless

COGES

Tome el control total de sus ventas de café y del rendimiento de la máquina de forma remota, obtenga datos precisos y alertas en tiempo real y mejore el marketing y las ventas con soluciones Coges y Vendon.

VITRO **SERIE 1**

El mejor café
en las menores dimensiones.

Hasta
100
TAZAS/DÍA



La Serie 1 de Azkoyen destaca por ser la combinación perfecta de **diseño compacto, funcionalidad intuitiva, calidad en bebidas y enfoque sostenible.**

Una serie de máquinas adaptables a cualquier entorno que ofrecen un equilibrio perfecto entre estética y funcionalidad, convirtiéndose en una experiencia de café premium y versátil tanto para tu negocio como para un espacio personal.



Grupos de erogación

Para adaptar las bebidas y volúmenes a tus necesidades, incluida la opción de ofrecer café espresso y café filtrado en una sola máquina, elige cualquiera de los tres grupos de erogación.



Panel de selección fácil de usar

El panel de selección táctil de 12 selecciones ofrece una gran variedad de cafés de gran calidad. También disponible un teclado de pulsación directa de 8 selecciones para la VITRO S1.



Tolvas de fácil acceso

Una o dos tolvas de café en grano de 1,2 kg y hasta dos tolvas para chocolate u otros ingredientes solubles. La carga de producto puede hacerse sin abrir la puerta, desde la parte superior, de una manera directa y sencilla.



Fácil vaciado y limpieza de residuos

El cajón de marros tiene una capacidad de hasta 50 cafés y la bandeja de líquidos de 1,2l. Sus diseños permiten un sencillo vaciado y limpieza en lavavajillas.



Zona de erogación iluminada

La zona de dispensación iluminada mejora la experiencia de usuario y facilita una presentación perfecta de las bebidas (no disponible en los modelos de VITRO S1).



Salida de agua independiente

Para la preparación de té en taza y otras deliciosas infusiones (no disponible en los modelos de VITRO S1).



Alzatazas abatible y versátil

El diseño del alzatazas permite un correcto ajuste de la altura de dispensación para vasos de diferentes tamaños y evita las salpicaduras.



Depósito de 4 litros de agua *

Para una mayor flexibilidad en localizaciones con bajos consumos y sin acceso a la red de agua. Kit de acometida de red de agua disponible para mayor autonomía.



MIA FreshMilk System

Nuestra innovadora solución de microinyección de aire (MIA) permite crear una textura aterciopelada y consistente. Con el sistema MIA FreshMilk, la temperatura de la leche líquida y de la espuma puede ser fría o caliente.

Opcional

Distance selection

Selección de bebidas sin necesidad de tocar la máquina y con una distancia de hasta 2 cm de la pantalla que añade un plus de seguridad e higiene.

Tolva de grano extendida a 2,2kg

Permite aumentar la autonomía de la máquina con tolvas de café en grano de 2,2kg.

* solo disponible para Vitro S1

VITRO **SERIE 5**

Cuando se trata de café,
más es más, siempre.

Hasta
300
TAZAS/DÍA



La Serie 5 de Azkoyen dispone de máquinas automáticas de **gran capacidad**, ideal para la preparación de una extensa carta de bebidas calientes de la más alta calidad.

Una serie pensada para entornos desatendidos que eleva la experiencia café del consumidor, con una capacidad de más de 250 tazas al día.



Grupos de erogación

Para adaptar las bebidas y volúmenes a tus necesidades, incluida la opción de ofrecer café espresso y café filtrado en una sola máquina, elige cualquiera de los tres grupos de erogación.



Panel de selección fácil de usar

Elige entre una llamativa pantalla táctil de 15,6" que permite seleccionar y personalizar fácilmente las especialidades de café o una pantalla táctil capacitiva con 20 selecciones.



Gran autonomía

Con una o dos tolvas de café en grano de 1,2 kg y hasta cuatro tolvas para chocolate u otros ingredientes solubles. El cajón de residuos tiene una capacidad de hasta 220 cafés y la bandeja de líquidos de 2,5 litros. Una autonomía excepcional que permite ofrecer un servicio continuo.



Zona de erogación iluminada e iluminación ambiental

La zona de dispensación de producto iluminada mejora la experiencia de usuario y facilita una presentación perfecta de las bebidas, mientras que la iluminación ambiental aporta una estética de primera calidad.



Salida de agua independiente

Para la preparación de té y otras deliciosas infusiones. La salida independiente evita la contaminación del sabor y garantiza una experiencia de bebida agradable.



Alzatazas abatible y versátil

El diseño del alzatazas permite un correcto ajuste de la altura de dispensación para vasos de diferentes tamaños y evita las salpicaduras.



MIA FreshMilk o MIA EasyMilk System

Nuestra innovadora solución de microinyección de aire (MIA) permite crear una textura aterciopelada y consistente. Con el sistema MIA FreshMilk, la temperatura de la leche líquida y de la espuma puede ser fría o caliente. El sistema MIA EasyMilk reconstituye la leche liofilizada creando una mezcla óptima en temperatura, textura y sabor.

Opcional

Medios de pago integrados en la máquina

Para un funcionamiento independiente, la Serie 5 permite la integración en máquina de un sistema cashless y un monedero con devolución o un validador de monedas MDB.

Sensor de taza y sensor de tamaño de taza

Sensores que evitan la dispensación involuntaria, minimizando el riesgo de derrame innecesario. Además, el sensor de tamaño de taza I-Detect ofrece la ventaja de preseleccionar automáticamente el tipo de bebida o el volumen apropiado según la taza utilizada (sólo disponible en modelos con panel de 20 selecciones).

Más personalización que nunca.

Módulos adicionales

Complementan la máquina y permiten adaptar la oferta de servicios a la ubicación.

Neveras

Para las máquinas con leche fresca, disponemos de varias neveras que permiten mantener la leche fría con incluso sistemas inteligentes que controlan constantemente el nivel de llenado y la temperatura de la leche.

Módulos de pago (MDB) para monedas o Cashless

Los módulos de pago están equipados con un conector MDB preparados para poder instalar un medio de pago para monedas o para sistemas Cashless de manera muy sencilla y rápida.

Peanas

Las peanas están diseñadas para mejorar la ergonomía, elevando la máquina a una altura cómoda y natural para los usuarios. Además, permiten aumentar la autonomía de las máquinas añadiendo capacidad para residuos de café e incorporando diferentes sistemas de pago.



La gama **VITRO** ha sido diseñada para adaptarse a cualquier entorno de negocio, ya que ofrece una gran variedad de accesorios, opciones de pago para el consumidor y modos de funcionamiento.

Kits de autonomía

Mínimo mantenimiento gracias a los kits y posibilidad de instalación en espacios sin red de agua.

Kit acometida de agua.

Instala la máquina en un lugar sin conexión a red de agua.

Kit desagüe residuos.

Simplifica y reduce las visitas de mantenimiento.

Otros accesorios

Una gran diversidad de accesorios y kits pensados para ofrecer un servicio diferenciador en cada localización.

Tolva de grano extendida a 2,2kg.

Reduce el número de visitas a máquina.

Filtros de agua.

Kit limpieza máquina.

Productos de limpieza.

Kit bloqueo tolva.

VITRO SERIE 1			
VITRO S1 ESPRESSO		VITRO X1 ESPRESSO	VITRO X1 DOUBLE BEAN
Capacidad			
Consumo medio diario recomendado de		80 tazas	100 tazas
Productividad hora según DIN 18873-2	Espresso	108	108
	Cappuccino	92	100
	Té en hoja	-	-
	Agua caliente	88	104
Molino y tolvas			
Tolvas de café en grano 1,2 kg		1	2
Tolva de grano extendida a 2,2 kg		-	
Tolvas de soluble		2 (1,6l)	1 (0,6l)
Tolva con cerradura			
Doble molino		-	
Caldera y grupo de erogación			
Azk V10 / 6-8 g volumen fijo			
Azk V20 / 12-14 g volumen fijo			
Azk V30 / 7-14 g volumen variable			
Caldera a presión (ml)		315	700
Sistemas de leche			
MIA FreshMilk			
MIA EasyMilk		-	-
Interfaz de Usuario			
Selección		Teclado pulsación directa	Pantalla táctil capacitiva
Nº de selecciones		8	12
Distance Selection		-	
Diseño y conectividad			
Alzatazas adaptable			
Salida de agua independiente		-	
Zona de dispensación iluminada		-	
Iluminación ambiental		-	-
Kit de conectividad Vendon			
Sensor de taza		-	-
Sensor de tamaño de taza (I-Detect)		-	-
Medios de pago en efectivo integrado		-	-
Residuos y suministro de agua			
Deposito de agua de 4l			
Conexión a agua de red			
Capacidad interna de residuos	Cajón de marros	hasta 50	hasta 50
	Bandeja de líquidos	1,2l	1,2l
Características técnicas			
Tensión (V)		230	230
Frecuencia (Hz)		50	50
Potencia máxima (W)		1500	1800
EcoMode			
Dimensiones (mm)	ancho / alto / fondo	305 x 625 x 430	337 x 672 x 505
	Peso (kg)	28	39

VITRO SERIE 5			
VITRO S5 ESPRESSO		VITRO X5 DOUBLE BEAN	
Capacidad			
Consumo medio diario recomendado de		300 tazas	300 tazas
Productividad hora según DIN 18873-2	Espresso	108	108
	Cappuccino	100	100
	Té en hoja	-	-
	Agua caliente	104	104
Molino y tolvas			
Tolvas de café en grano 1,2 kg		1 (2kg)	2
Tolva de grano en grano a 2,2 kg		-	
Tolvas de soluble		4 (2x 4,2l; 2x 1,8l)	3 (3l; 2,6l; 1,5l)
Doble molino		-	
Caldera y grupo de erogación			
Azk V10 / 6-8 g volumen fijo			
Azk V20 / 12-14 g volumen fijo			
Azk V30 / 7-14 g volumen variable			
Caldera a presión (ml)		700	700
Sistemas de leche			
MIA FreshMilk			
MIA EasyMilk			
Interfaz de Usuario			
Selección		Pantalla táctil capacitiva	Pantalla táctil capacitiva
Nº de selecciones		12 o 20	20
Distance Selection			
Pantalla touch de 15,6"			
Diseño y conectividad			
Alzatazas adaptable			
Salida de agua independiente			
Zona de dispensación iluminada			
Iluminación ambiental			
Kit de conectividad Vendon			
Sensor de taza			
Sensor de tamaño de taza (I-Detect)			
Medios de pago en efectivo integrado			
Residuos y suministro de agua			
Deposito de agua de 4l		-	-
Conexión a agua de red			
Capacidad interna de residuos	Cajón de marros	hasta 220	hasta 220
	Bandeja de líquidos	2,5 l	2,5 l
Características técnicas			
Tensión (V)		230	230
Frecuencia (Hz)		50	50
Potencia máxima (W)		1800	1800
EcoMode			
Dimensiones (mm)	ancho / alto / fondo	480 x 775 x 590	480 x 865 x 590
	Peso (kg)	63	67

*La serie VITRO también está disponible solo con tolvas de soluble. Para obtener más información, póngase en contacto con Azkoyen.

VITRO

Azkoyen

Simply exquisite

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

Vía 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

Coffee & Vending Systems Division



84800040 - 2404