VITRO M5

AZKOYEN

VITRO M5 ESPRESSO

Producto

Espresso
Soluble
Leche fresca
Salida de agua caliente

Prestaciones y opciones

Bandeja protegida
Bandeja extraíble
Alzatazas
Conexión USB
Selección táctil
Distance selection
MIA MICRO INJECTED AIR Fresh milk system
AZK V30 Espresso group

INNOVACIÓN Y PERFECCIÓN

Hemos incorporado tecnologías de última generación en Vitro M5 para obtener bebidas deliciosas, consistentes y perfectas, aumentando la satisfacción de tus clientes o empleados y minimizando el tiempo que tienes que dedicar a su mantenimiento.

Espuma variable
Tecnología de última generación MIA
Fría o caliente
Densidad programable
Consistencia en la elaboración de grandes volúmenes

Café con cuerpo y aroma
Grano de café recién molido en MO3 Horeca performance
Grupo de café patentado AZK V10 o AZK V30

Deliciosa leche fresca
Propiedades de la leche inalteradas
Fría o caliente
Hasta 9 litros en depósito

OFRECE UN EXTENSO MENÚ DE DELICIOSAS BEBIDAS CON LECHE FRESCA

Con Vitro M5 podrás ofrecer una selección completa de espressos y bebidas con leche fresca fría o caliente, desde aterciopelados cappuccinos hasta latte macchiatos con una deliciosa y densa capa de espuma para satisfacer los gustos de los consumidores más exigentes en un solo paso.

Además, Vitro M5 es muy fácil de reprogramar y podrás adaptar cualquier receta al gusto de tus clientes. Podrás establecer desde el orden en se echa cada ingrediente a la taza, determinar si quieres la leche líquida o la espuma fría o caliente, y la densidad y consistencia de la espuma que quieres que tenga cada selección.

Tu receta se elaborará taza tras taza. Vitro M5 dispone también de agua caliente para que puedas ofrecer infusiones a tus clientes.

NOS ADAPTAMOS A TU MODELO DE NEGOCIO

Vitro M5 se adapta a las necesidades y gustos de oficinas, hoteles, estaciones de servicio, tiendas de conveniencia y otros establecimientos Coffee-to-Go gracias a su amplia oferta de deliciosas bebidas y a su atractivo diseño en materiales nobles como el acero inoxidable y el cristal.

Para que te centres en tus clientes que son lo más importante del negocio, hemos creado una máquina fiable, de gran capacidad y productividad, y de fácil mantenimiento y limpieza.

COMPLETA GAMA DE ACCESORIOS

Para un funcionamiento independiente, Vitro M5 permite la integración en máquina de un sistema cashless o un monedero con devolución. Además es compatible con la aplicación Pay4Vend permitiendo el pago directamente desde el móvil.

Kit de integración para sistemas Cashless MDB en máquina

Calientatazas ideal para mantener la temperatura de las bebidas

Integración para sistemas EXE/MDB de devolución de monedas en máquina

SISTEMA VARIABLE DE EROGACIÓN **AZK V30**

EL CORAZÓN DEL ESPRESSO

Vitro M5 puede incorporar el grupo tradicional de café AZK V10 o el grupo de café con cámara variable AZK V30, ambos patentados por Azkoyen.

El grupo de café AZK V30 es capaz de calibrar cada receta al gusto de tu cliente, ofreciendo la posibilidad de asociar un gramaje de entre 7 y 14 gramos de café a cada servicio.

El sistema de erogación de café espresso ajustable ofrece la posibilidad de dispensar varios tamaños de vasos de café en una misma máquina, con la absoluta certeza de estar sirviendo la dosis y la calidad de café óptima en cada servicio. Además, esta opción permite al consumidor graduar la fuerza del café a su elección y prepararse su café al gusto.

LIMPIEZA SEGURA, RÁPIDA Y SENCILLA

Azkoyen ha diseñado un proceso automático rápido, seguro y extremadamente fácil de realizar por el usuario, que asegura una limpieza perfecta del sistema de leche fresca.

Después de cada servicio y a los cinco minutos del último realizado, Vitro M5 lanza automáticamente agua a presión por todos los conductos para eliminar los restos de grasa de la leche fresca que se hayan depositado en su interior.

Cada 24-48 horas está programada una limpieza manual con producto que dura 10 minutos y se realiza de manera segura y sencilla en cinco pasos. Solo te costará 1 minuto activar el proceso.

Además, para mayor seguridad de tus clientes, Vitro M5 te avisará si la máquina ha estado apagada más de seis horas o si el sensor del refrigerador de leche ha detectado que la temperatura ha estado a más de 8ºC durante más de 8 horas aconsejando que limpies el depósito de leche.

MIA: LA ESPUMA DE LECHE PERFECTA COMO LA DEL MEJOR BARISTA

Gracias a la innovadora tecnología patentada de micro-inyección de aire (MIA), Vitro M5 prepara bebidas con una deliciosa espuma fría o caliente como la del mejor Barista en solo un paso.

Aire a alta presión se inyecta en la leche para crear millones de burbujas recubiertas por la caseína, el componente proteico más importante de la leche fresca, creando una textura aterciopelada y consistente. MIA permite elaborar una deliciosa espuma incluso utilizando leches de origen vegetal.

Mayor satisfacción del cliente

Incremento de los ingresos

Reducción de costes de mantenimiento

Selección intuitiva y sin contacto

Con un menú de hasta 20 especialidades disponible, podrás elegir tu café usando la tecnología Touch o la recién patentada Distance Selection. Elige tu favorita.

Resistente y fácil de limpiar

El diseño facilita el desmontaje y limpieza de piezas. El área de dispensación en acero inoxidable es resistente y fácil de lavar. El frontal de la bandeja es desmontable facilitando el mantenimiento diario de la máquina.

Diferentes tamaños de vasos

Se pueden utilizar tazas de hasta 14 cm de alto. Dispone de un alzatazas abatible que permite utilizar vaso pequeño. Sensor de vasos opcional.

MIA

MICRO INJECTED AIR

Tecnología de micro-inyección de aire MIA vs Tecnología tradicional de vapor:

- **Amplio menú de bebidas frías o calientes**
- **Servicio continuo. Alta productividad**
  Preparación de espuma de leche en un segundo. Las colas de espera se reducen, lo que permite aumentar el número de servicios.
- **Sabor y aroma perfectos para tus bebidas**
  Con MIA el control de la temperatura es absoluto evitando la aparición de sabores y olores no deseados por la exposición de las proteínas de la leche a altas temperaturas durante un tiempo no controlado.
- **Reduce los sobrantes de leche**
  Utiliza solo la leche necesaria para cada servicio reduciendo los costes de tu negocio.
- **No necesita chequeos periódicos de seguridad**
  Evita los chequeos anuales que la caldera de vapor necesita por parte de inspectores.
- **Máxima seguridad para el usuario**
  No hay riesgo de salidas de vapor por la espita.
- **Energéticamente más eficiente**
  La leche se calienta únicamente al realizar el servicio a diferencia de la caldera de vapor que necesita un calentamiento constante.
- **Sin depósitos de cal**
  No se deposita cal en la caldera de vapor produciendo incidencias.

Gran autonomía

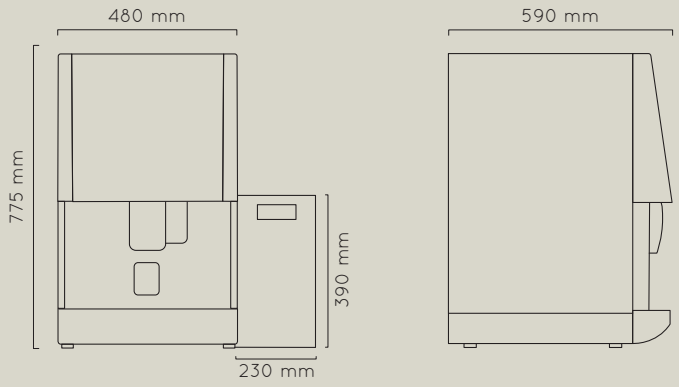
El cajón de residuos tiene una capacidad de hasta 200 cafés y la bandeja de líquidos de 2,5 litros. Una autonomía excepcional que permite ofrecer un servicio continuo.

Mantenimiento sencillo

Un gran diseño por lo que ves y lo que no ves. En el interior existe un sistema de codificación y guía de colores de tubos que facilitan el trabajo de mantenimiento.

Fácil recarga de ingredientes

La recarga de las tolvas de café y de solubles es rápida y sencilla.

ESPECIFICACIONES:		VITRO M5 ESPRESSO
CAPACIDADES	Nº de tolvas de café en grano	1
	Nº de tolvas de soluble	4
	Capacidad de producto	Café en grano 2.000 gr Café descafeinado 450 gr (1,8 l) Leche soluble 2.000 gr (4,2 l) Chocolate 2.300 gr (4,2 l) Té soluble 1.100 gr (1,8 l)
	Capacidad Refrigerador	Leche fresca: 9 l
	Capacidad de marros	220
	Capacidad bandeja líquidos	2,5 l
DATOS TÉCNICOS	Peso	65 Kg
	Tipo sistema de erogación	Espresso
	Nombre sistema erogación	AZK V10 (5-8 gr) AZK V30 (7-14 gr)
	Nº de batidores	3
	Nombre molino	M03 Horeca Performance
	Nº de molinos	1
	Tipo caldera	Presión
	Capacidad caldera	700 cc
	Tensión/ Frequencia	230 V / 50 Hz
	Potencia máxima	2.300 W
	Tipo de selección	Tecnología Touch o Distance Selection
	Nº de selecciones	20
	Monedero integrado en máquina	Opcional
	Sensor de vasos	Si
	Sensor temperatura y nivel leche	En refrigerador
	Anchura Altura Profundidad	

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

848004202102