

VITRO X1 MIA

MICRO INJECTED AIR



AZKOEN

EL PLACER DE LA ESPUMA DE LECHE FRESCA

Vitro X1 MIA es una máquina de café con un diseño elegante y moderno que ha sido desarrollada prestando una gran atención a los detalles y acabados.

Vitro X1 MIA es muy intuitiva y su mantenimiento es sencillo, lo que proporciona a los consumidores una gran experiencia en torno al café. Gracias a la innovadora tecnología patentada de microinyección de aire (MIA), es posible ofrecer un amplio menú de cafés y bebidas con leche fresca, desde aterciopelados capuccinos hasta latte macchiatos con una deliciosa capa de espuma que hará disfrutar a los consumidores más exigentes.

Además, incorpora una salida de agua caliente independiente para poder ofrecer té y otras deliciosas infusiones.

Vitro X1 MIA resulta adecuada para cualquier ubicación en la que se consuman hasta 150 tazas al día.

VITRO X1 MIA

Producto



Prestaciones y opciones





INNOVACIÓN Y PERFECCIÓN

Hemos incorporado tecnologías de última generación en Vitro X1 MIA 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.

Vitro X1 MIA 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. Además, también puede elaborar deliciosas bebidas con leche de origen vegetal.

Vitro X1 MIA está equipada con el sistema de erogación de café espresso patentado AZK V30, que permite adaptar las recetas al gusto del cliente y ofrece la posibilidad de fijar una dosis de café entre 7 y 14 gramos.

Espuma variable

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

Deliciosa leche fresca

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



..... Café con cuerpo y aroma

Grano de café recién molido en MO3 Horeca performance
Grupo de café patentado AZK V30



NOS ADAPTAMOS A TU MODELO DE NEGOCIO

Vitro X1 MIA 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.

Vitro X1 MIA incorpora una caldera de 700 cc, por lo que constituye la solución perfecta para establecimientos Coffee-to-Go, tiendas de conveniencia, hoteles y estaciones de servicio, donde se necesita que el servicio de café sea intuitivo, de calidad y rápido. También constituye la solución perfecta para fomentar una cultura cooperativa en la oficina, ofreciendo deliciosas bebidas a base de café y leche fresca, y una experiencia de usuario única.



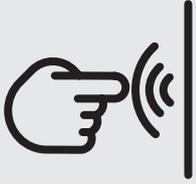
Refrigerador inteligente
Sensor de temperatura
Sensor de nivel de leche



Kit módulo cashless MDB
Preparado para instalar
un sistema cashless



Grupo de espresso AZK V30
7-14 g



DISTANCE SELECTION

El modelo Vitro X1 MIA se ha adaptado a la situación actual en la que la seguridad y la higiene del proceso de compra son extremadamente importantes.

La tecnología patentada Distance Selection permite al usuario seleccionar con seguridad su producto a una distancia de hasta 2 cm de la superficie de la máquina, incluso con guantes y sin utilizar ningún otro elemento.



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 X1 MIA 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 X1 MIA 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 8°C durante más de 8 horas aconsejando que limpies el depósito de leche.

MIA

MICRO INJECTED AIR

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

Gracias a la innovadora tecnología patentada de micro-inyección de aire (MIA), Vitro X1 MIA 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

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.
- **Módulo leche fresca ligero y extraíble.**
Garantiza un acceso sencillo para tareas de mantenimiento.

Fácil recarga de café y de ingredientes solubles

La carga de producto puede hacerse sin abrir la puerta, desde la parte superior, de una manera directa y sencilla.



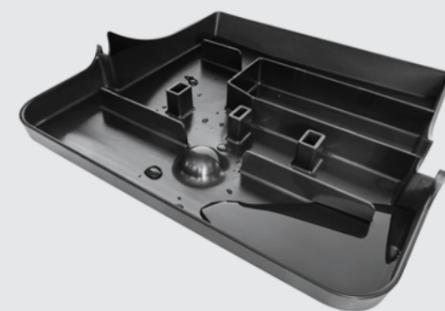
Mantenimiento sencillo

Sistema interior de codificación y guía de colores de tubos para fácil mantenimiento. Extracción de cajón de marros desde el frontal, sin necesidad de abrir la máquina. Capacidad de hasta 60 pastillas de café (7g).



Exclusiva bandeja de líquidos

La bandeja de líquidos tiene una autonomía de 1,2 l. El diseño incorpora rompeolas para evitar salpicaduras y derrames indeseados durante la manipulación para su limpieza.



Diferentes tamaños de vasos

Se pueden utilizar tazas de hasta 17 cm de alto. Dispone de un alzatapas abatible que permite utilizar vaso pequeño. Sensor de vasos opcional.



Área de dispensación iluminada

Área de dispensación de producto iluminada para mejorar la experiencia de usuario.



Fácil cambio de etiquetas

La máquina permite de una manera sencilla el cambio de etiquetas para adaptar el panel a los gustos de tus clientes.



TODA UNA VIDA CON EL CAFÉ

Disfrute de los más de 75 años de experiencia de Azkoyen en el desarrollo de innovaciones tecnológicas para la hostelería y el vending. Cuidamos con detalle todos los aspectos del proceso con el reto de proporcionar la experiencia definitiva en el universo cafetero.

ESPECIFICACIONES:		VITRO X1 MIA
CAPACIDADES	Nº de tolvas café en grano	1
	Nº de tolvas de soluble	2
	Capacidad de producto	Café en grano 1200 g (adaptable a 2200 g) Leche soluble 600 g Chocolate 800 g
DATOS TÉCNICOS	Peso	41.3 Kg
	Tipo de sistema de erogación	Espresso
	Nombre sistema de erogación	AZK V30 (7-14 g)
	Nº de batidores	1
	Nombre molino	M03 Horeca Performance
	Nº de molinos	1
	Tipo de caldera	Presión
	Capacidad caldera	700 cc
	Tipo de selección	Tecnología Touch o Distance Selection
	Nº de selecciones	12
	Tensión	230 V
	Potencia máxima	1800 W
	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