VITRO X1 MIAO

MICRO INJECTED AIR

EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD 2022

NY NEW YORK PRODUCT DESIGN AWARDS 2023 WINNER SILVER

Azkoyen

EL PLACER DE LA ESPUMA DE LECHE FRESCA

Vitro X1 MIA es una máquina de café con un diseño exquisito 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) y a la opción de doble grano, 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 DOBLE GRANO

Producto

Doble grano · Espresso · Soluble · Leche fresca · Salida de agua caliente

Prestaciones y opciones

Bandeja extraíble · Alzatazas · Selección táctil · Distance selection · Fresh milk system

VITRO X1 MIA DOBLE GRANO

VITRO X1 MIA 1 GRANO

Producto

Espresso · Soluble · Leche fresca · Salida de agua caliente

Prestaciones y opciones

Bandeja extraíble · Alzatazas · Selección táctil · Distance selection · Fresh milk system

VITRO X1 MIA 1 GRANO

INNOVACIÓN Y PERFECCIÓN

Hemos incorporado tecnologías de última generación en Vitro X1 MIA para obtener bebidas deliciosas, consistentes y exquisitas, 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

1 o 2 molinos

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

MULTIPLICA LAS OPCIONES DE ELECCIÓN DE BEBIDAS

La opción de dos tolvas de café en grano y dos molinos proporciona la capacidad necesaria para ajustar el punto de molido de cada grano seleccionado, obteniendo el mejor sabor y aroma de cada bebida.

Tanto para un tueste ligero como para el más intenso, para la mezcla de café de moda o para el descafeinado, doble grano significa multiplicar por dos la oferta de tu máquina.

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.

El sistema de leche requiere una limpieza con un producto profesional específico que debe realizarse en un período máximo de 72 horas. El proceso se activa manualmente y dura solo 10 minutos.

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 8ºC durante más de 8 horas aconsejando que limpies el depósito de leche.

El sistema de limpieza de Azkoyen ha sido verificado por el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria CNTA.

CNTA
TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO PARA LA COMPETITIVIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Sistema de limpieza verificado

Sólo 10 minutos

Cada 72 horas

Sin necesidad de técnicos ni expertos

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

Hemos desarrollado una innovadora tecnología que sin necesidad de caldera de vapor, permite la creación de una consistente y sedosa espuma de leche mediante el sistema patentado MIA de micro-inyección de aire.

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

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

Extracción de cajón de marros desde el frontal, sin necesidad de abrir la máquina. El diseño de la bandeja de líquidos con una capacidad de 1,2 l incorpora rompeolas para evitar derrames durante la manipulación para su limpieza.

Diferentes tamaños de vasos

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

Ventajas de la tecnología patentada MIA con respecto a la caldera de vapor tradicional:

- **Amplio menú de bebidas frías o calientes**
- **Servicio continuo. Alta productividad**
  Gran rendimiento en las horas punta. Preparación de espuma de leche sin precalentamiento.
  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.
- **Máxima seguridad para el usuario**
  No hay riesgo de escape de vapor por el frontal de la máquina con MIA.
- **No necesita chequeos periódicos de seguridad**
  Evita la inspección anual de seguridad que la caldera de vapor requiere.
- **Energéticamente más eficiente**
  La leche se calienta únicamente al realizar el servicio a diferencia de la caldera de vapor que necesita un calentamiento constante.
- **Módulo leche fresca ligero y extraíble**
  Garantiza un acceso sencillo para tareas de mantenimiento.

Distance Selection

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.

Área de dispensación iluminada

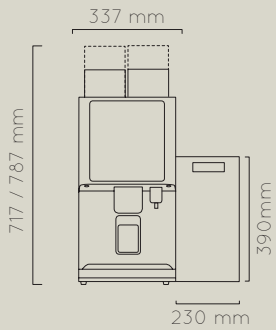
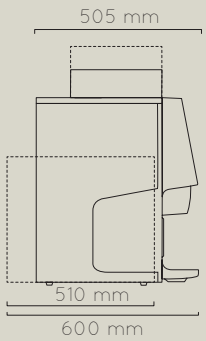
Área de dispensación de producto iluminada para mejorar la experiencia de usuario.

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 1 GRANO	VITRO X1 MIA DOBLE GRANO
CAPACIDADES	Nº de tolvas café en grano	1	2
	Nº de tolvas de soluble	2	1
	Capacidad de producto	Café en grano 1200 g (adaptable a 2200 g) Leche soluble 600 g Chocolate 800 g	Café en grano 2 x 1200 g (adaptable a 2200 g) Chocolate 300 g
	Productividad por hora (DIN 18873-2)	Agua Caliente 104 tazas Espresso 108 tazas Cappuccino 100 tazas	Agua Caliente 104 tazas Espresso 108 tazas
	Capacidad cajón de marros	Hasta 60 pastillas de café (7g)	Hasta 60 pastillas de café (7g)
DATOS TÉCNICOS	Peso	41,3 Kg	46,8 Kg
	Tipo de sistema de erogación	Espresso	Espresso
	Nombre sistema de erogación	AZK V30 (7-14 g)	AZK V30 (7-14 g)
	Nº de batidores	1	1
	Nombre molino	M03 Horeca Performance	M03 Horeca Performance
	Nº de molinos	1	2
	Tipo de caldera	Presión	Presión
	Capacidad caldera	700 cc	700 cc
	Tipo de selección	Tecnología Touch o Distance Selection	Tecnología Touch o Distance Selection
	Nº de selecciones	12	12
	Tensión	230 V	230 V
	Potencia máxima	2300 W	2300 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
Km 3 Vía Pereira-Armenia
Centro Logístico Consotá BG 1 y 2
PBX: +57 6 311 0513
Pereira - Risaralda
www.azkoyenandina.com

United States
3809 Beam road, Suite H
Charlotte, NC 28217
Commercial: +1 (980) 237-5065
Tech. Support: +1 (704) 258-9388
www.azkoyenvendingusa.com

84800520-2305