

VITRO S1 MIA

MICRO INJECTED AIR



Azkoyen

EL PLACER DE LA ESPUMA DE LECHE FRESCA

Vitro S1 MIA es una máquina de café compacta ideal para ubicaciones con consumos de hasta 80 tazas al día.

Gracias a la innovadora tecnología patentada de microinyección de aire (MIA), podrás ofrecer un amplio menú de cafés y bebidas con leche fresca, desde aterciopelados cappuccinos hasta latte macchiatos con una exquisita capa de espuma que hará disfrutar a tus clientes y empleados.

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

Vitro S1 MIA es muy intuitiva y su mantenimiento es sencillo, lo que proporciona a los usuarios una gran experiencia en torno al café.

VITRO S1 MIA

Producto



Prestaciones y opciones





NOS ADAPTAMOS A TU MODELO DE NEGOCIO

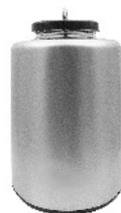
Vitro S1 MIA ha sido diseñada para adaptarse a cualquier entorno de negocio, ya que ofrece una gran variedad de accesorios, opciones de pago para el consumidor y modos de funcionamiento.

Vitro S1 es la solución perfecta para tiendas de conveniencia, estaciones de servicio, hoteles y restaurantes con consumos de hasta 80 tazas al día, 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 oficinas de hasta 40 personas, ofreciendo deliciosas bebidas a base de café y leche fresca, y una experiencia de usuario única.



Kit módulo validador

Preparado para instalar un validador de monedas.



Nevera compacta

Nevera elegante y versátil para leche con 1 litro de capacidad.



Nevera inteligente

Sensor de temperatura. Sensor de nivel de leche. Hasta 9 litros en depósito.



BEBIDAS CON LECHE FRESCA TOTALMENTE PERSONALIZABLES

Hemos incorporado tecnologías de última generación en Vitro S1 MIA para obtener bebidas exquisitas, consistentes y perfectas.

Vitro S1 MIA es muy fácil de reprogramar y podrás adaptar cualquier receta al gusto de tus clientes. Podrás establecer desde el orden en que 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 deseas que tenga cada selección.

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

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



Café con cuerpo y aroma

Grano de café recién molido en MO3 Horeca performance



LIMPIEZA SEGURA, RÁPIDA Y SENCILLA

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

Después de cada servicio y a los cinco minutos del último realizado, Vitro S1 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 48 horas. El proceso se activa manualmente y dura solo 10 minutos.

Para mayor seguridad de tus clientes el sistema de limpieza de leche de Azkoyen ha sido verificado por el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria CNTA.



Cada 48 horas



Sólo 10 minutos



Sin necesidad de
técnicos ni expertos

Sistema de limpieza de leche verificado

CNTA 

TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO
PARA LA COMPETITIVIDAD DE
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



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.



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.



Fácil de limpiar y mantener

Extracción de la bandeja de líquidos y de marros desde el frontal, sin necesidad de abrir la máquina.

Diferentes tamaños de vasos

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



MIA

MICRO INJECTED AIR

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.



Fácil limpieza de la bandeja de líquidos

La bandeja de líquidos tiene una autonomía de 1,2l. El diseño incorpora rompe-olas para evitar salpicaduras y derrames indeseados durante el transporte para su limpieza.



Fácil vaciado y limpieza del cajón de residuos

El cajón de marros tiene una autonomía de hasta 60 espressos. Su diseño permite un sencillo vaciado y limpieza en lavavajillas.



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 S1 MIA |
|-----------------------|--------------------------------|--|
| CAPACIDADES | Nº de tolvas café en grano | 1 |
| | Nº de tolvas de soluble | 2 |
| | Capacidad de producto | Café en grano 1200 g Leche soluble 600 g Chocolate 800 g |
| | Peso | 31,2 kg |
| DATOS TÉCNICOS | Tipo de sistema de erogación | Espresso |
| | Nº de batidores | 1 |
| | Capacidad sistema de erogación | 5-8 g |
| | Nombre sistema de erogación | AzkV10 |
| | Nombre molino | M03 Horeca Performance |
| | Nº de molinos | 1 |
| | Tipo de caldera | Presión |
| | Capacidad caldera | 315 cc |
| | Tipo de selección | Teclado de pulsación directa |
| | Nº de selecciones | 8 |
| | Tensión | 230 v |
| | Potencia máxima | 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
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

848006002201