

VITRO 



**NOUVELLES
EXPÉRIENCES
AUTOUR
D'UN CAFÉ**

UN CAFÉ PARFAIT

Le café est une constante dans notre vie quotidienne. Partout, il fait office de catalyseur, il réunit les gens et les invite à profiter de la vie. La boisson la plus célèbre du monde est tellement variée qu'il y a presque autant de manières de préparer le café que de personnes à en boire.

L'histoire nous dit que les premiers à en avoir pris sont des moines éthiopiens il y a de cela plusieurs siècles, mais il n'avait jamais été aussi populaire qu'aujourd'hui. Entre autres, parce que les méthodes de dosage ont connu une évolution constante pour s'adapter aux changements de préférences des consommateurs.

Actuellement, le café est à la mode et est devenu une tendance gastronomique à la hausse dans le monde. Le consommateur est de plus en plus connaisseur et exigeant, le serveur de toujours est maintenant appelé Barista et est un amateur de café érudit, et on peut trouver maintenant les meilleurs cafés au monde partout sur la planète. Voilà pourquoi Vitro s'adapte aux besoins des palais contemporains les plus exigeants pour qu'ils puissent profiter du meilleur café à toute heure, à tout moment et partout.



#COFFEEEXPERIENCES



TOUTE UNE VIE AVEC LE CAFÉ

Depuis le premier jour, notre objectif a été de fournir les meilleures boissons chaudes en apportant des améliorations et des innovations continues à nos machines à café automatiques. Il est difficile de comprendre la complexité de ce qui se cache dans chaque Vitro : c'est un chef-d'œuvre d'ingénierie.

Pendant les 30 dernières années, notre équipe d'ingénieurs a travaillé intensément pour développer des innovations technologiques applicables à l'élaboration de boissons, en soignant au détail tous les aspects du processus afin de fournir l'expérience définitive dans l'univers des boissons chaudes.

Le café espresso est une science en soi ! Notre recherche constante de la perfection nous a permis d'obtenir la combinaison parfaite de pression et de température dans nos systèmes de café pour garantir la qualité maximale, tasse après tasse, rien qu'en appuyant sur un bouton. Vitro a fait d'un processus complexe de préparation du café une expérience agréable pour tous les consommateurs, quelle que soit l'occasion.



PROFITEZ DE LA TRILOGIE

Le monde est très, très grand. Énorme. Une personne aime un café long et une autre profite du goût prononcé du thé en feuilles, mais certains peuvent également apprécier la texture veloutée de la mousse de lait fraîchement préparée. Les goûts des consommateurs en matière de boissons chaudes sont variés. Voilà pourquoi notre gamme possède des modèles différents qui s'adaptent à la perfection au palais de chaque consommateur.

Le café : comme il vous plaît

Le système de dosage de café de Vitro facilite un contrôle total de la température et de la pression, garantissant ainsi les meilleurs résultats à toute occasion. Et pour ceux qui préfèrent le café filtré, nous avons optimisé la technologie de dosage à basse pression, pour obtenir un café avec un équilibre parfait en bouche.

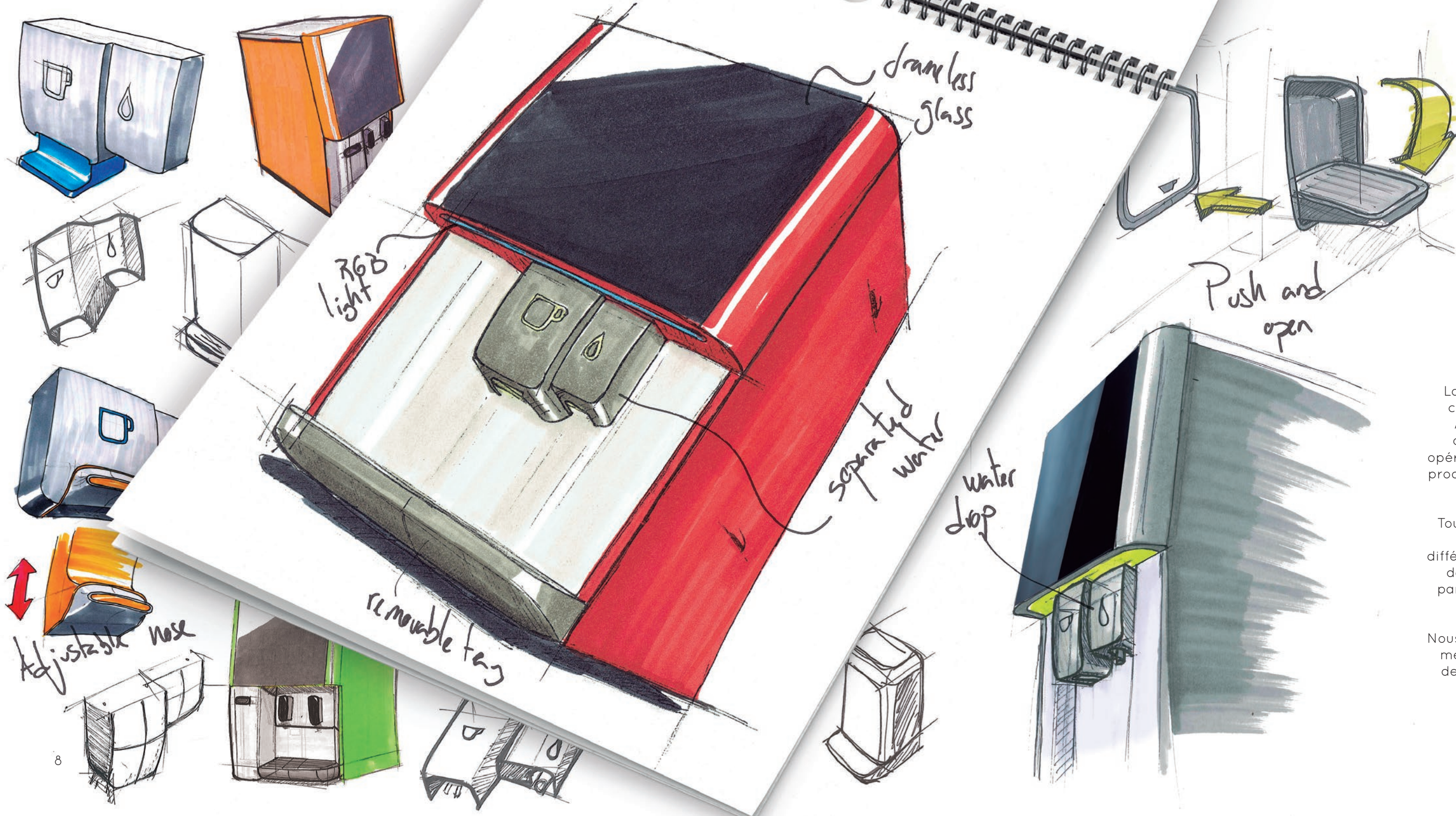
Vous voulez un café soluble ? Il n'y a pas de problème. La technologie de mélange du café de Vitro combine une proportion optimale de café soluble et d'eau pour s'assurer de ne pas perdre une pincée de saveur ou d'arôme. Cela signifie que tout le monde pourra profiter de toutes les nuances de sa boisson préférée.

Le thé : la deuxième boisson la plus consommée au monde

L'heure du thé constitue une partie fondamentale de la vie quotidienne dans un grand nombre de cultures. Vitro prépare d'agréables infusions de thé en feuilles authentique qui deviennent une boisson parfaite à toute occasion. ¿Vous avez envie d'une tasse de thé ?

Le lait : un couronnement majestueux

Le lait est une composante essentielle d'une boisson de grande qualité et la gamme Vitro inclut des systèmes de lait frais et en poudre. C'est vous qui décidez si vous la souhaitez avec une onctuosité consistante ou avec de la mousse fraîchement préparée.



EN SOIGNANT JUSQU'AU MOINDRE DÉTAIL

La gamme Vitro de machines professionnelles de boissons chaudes a été créée en prêtant attention à chaque détail. Après avoir étudié les tendances actuelles en matière de design et analysé les attentes des consommateurs et des opérateurs d'une machine automatique, nous avons lancé un produit qui combine notre expérience en tant que fabricants avec une esthétique contemporaine et intemporelle.

Tous les aspects de la gamme Vitro améliorent l'expérience de l'utilisateur et l'amènent à un niveau supérieur qui la différencie des autres concurrents. Grâce à notre philosophie de développement et d'innovation continue, nous sommes parvenus à fusionner nos connaissances avec les exigences d'un monde en constante évolution.

Nous nous sommes centrés sur ce qui est important : offrir la meilleure machine et le meilleur produit, en nous occupant des plus petits détails et en fournissant une personnalité et une identité incomparables à toute la gamme Vitro.



UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

L'écran tactile est facile à utiliser et la porte en verre fumé de la gamme Vitro affiche, de manière élégante, un menu très complet. Il s'agit indéniablement d'une combinaison avant-gardiste adaptée à n'importe quel emplacement.

L'écran, ainsi que le système d'éclairage pour la mise en place de la tasse et le positionnement intuitif du plateau, guident l'utilisateur de manière simple, en transformant le processus de demande d'une boisson en une expérience très agréable. Presque autant que le café qui va être pris.

L'éclairage peut être changé au choix pour permettre différents comportements et différentes combinaisons de couleurs. Cela permet de créer une configuration personnalisée pour chaque environnement. De plus, la lumière inférieure guide l'utilisateur pour mettre correctement en place son verre.



ÉLABORATION DE BOISSONS CHAUDES



ESPRESSO

Le système Espresso de Vitro comprime et dose le café fraîchement moulu en appliquant une pression de 9 Bar. Il est établi que c'est la pression appropriée pour obtenir les meilleurs résultats, car cela donne lieu à une crème et un corps **parfaits**.



LAIT FRAIS

Le système de lait frais de la gamme Vitro combine l'air, la vapeur et le lait pour obtenir une consistance spécifique adaptée à la boisson sélectionnée. C'est difficile ? Peut-être, mais avec Vitro nous y sommes parvenus.



THÉ DE FILTRE

Le système d'élaboration de thé de Vitro prépare, par un système de filtre, le thé parfait en faisant passer de l'eau chaude par les feuilles de thé.



SOLUBLES

L'optimisation de la technologie pour boissons solubles de Vitro garantit que tous les produits solubles se mélangent à la vitesse et la consistance idéales. Le batteur de la gamme Vitro a été conçu pour que le café soluble soit crémeux, tandis que le système de Lait soluble garantit que ce dernier soit servi avec la consistance appropriée à chaque service.



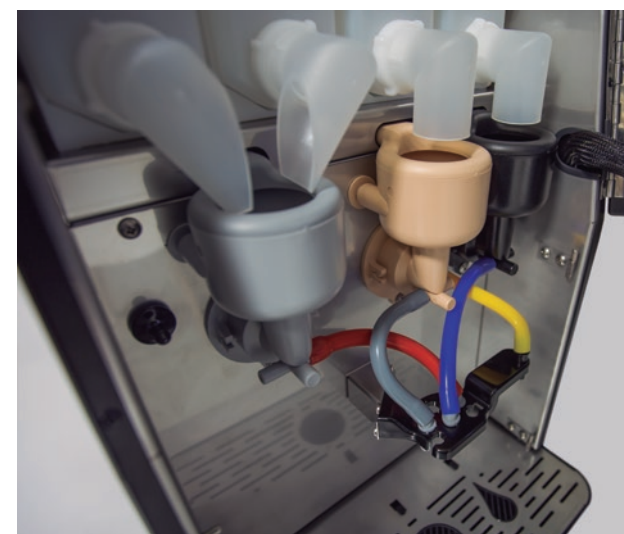
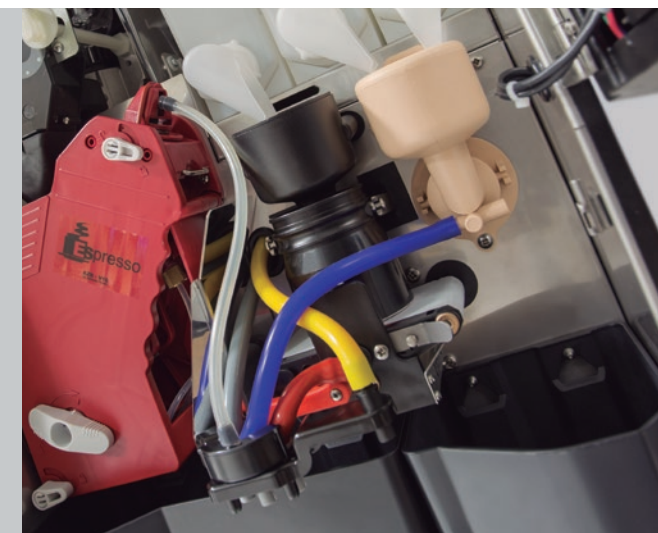
DOUBLE CHAUDIÈRE

Le système à double chaudière fournit à la machine une capacité extraordinaire pour servir des cafés espresso fraîchement moulus et dosés encore et encore. De plus, vous pouvez être tranquille, tous les cafés espresso, les boissons solubles et les thés récemment dosés seront servis à une température optimale et avec la qualité exigée par le marché.



CAFÉ DE FILTRE

Le café est dosé à basse pression, en faisant passer de l'eau chaude par le café fraîchement moulu. Avant cela, le café est agité pour obtenir l'onctuosité souhaitée.



CARACTÉRISTIQUES



SÉLECTION TACTILE

Les sélections dans les machines Vitro sont réalisées par une simple touche grâce au panneau intégré situé derrière le verre fumé. Plus facile, impossible. (excepté la Vitro S1)



LED

L'éclairage à LED fournit une apparence stylée tout en éclairant la zone de distribution. Beauté et fonctionnalité !



SORTIE D'EAU CHAUDE INDÉPENDANTE

Le robinet d'eau chaude exclusivement évite la contamination croisée entre le café et d'autres produits solubles. Ainsi, les saveurs sont toujours authentiques.



PLATEAU EXTRACTIBLE

Il facilite l'élimination des résidus liquides sans avoir à ouvrir la porte de la machine, renforçant ainsi considérablement son efficacité. Et le confort !



CONNEXION USB

Les programmes et réglages de la machine peuvent être téléchargés et chargés avec une clé USB (excepté la Vitro S1 et la S5).



ÉCRAN PUBLICITAIRE

En option, un écran HD de 10,1 pouces peut être intégré pour la reproduction de vidéos d'information ou de promotion. Le contenu peut être chargé facilement à travers un port USB ou par connexion HDMI. Cet écran comprend une télécommande pour la programmation. Une connexion RSS d'Airgoo supplémentaire peut également être intégrée.



SÉRIE VITRO S

La Vitro S élabore les boissons au goût exact des clients, exactement comme celles qu'ils souhaitent. Les caractéristiques de base de la Vitro S sont sa rapidité et sa fiabilité. Voilà pourquoi vous pourrez être tranquille lorsque Vitro fournira à vos clients une excellente expérience en matière de café.

AVEC VITRO S, VOUS POUVEZ CHOISIR N'IMPORTE QUELLE TECHNOLOGIE D'ÉLABORATION DE BOISSONS

La série Vitro S est la plus polyvalente de toute la gamme. Notre série s'adapte à la diversité actuelle de l'offre dans la préparation de boissons à base de café, de thé et de lait. Vous pouvez choisir la technologie qui s'adapte le mieux aux goûts de tous vos clients. Tous pourront trouver la boisson qu'ils recherchent.

UNE SÉLECTION SIMPLE

L'apparence moderne de la machine attirera l'attention de vos clients. De plus, le panneau de sélection élégant et intuitif vous incitera à acheter de

manière rapide et simple, parce qu'ils auront dans leurs mains la boisson qu'ils souhaitaient en quelques secondes.

DURABLE ET FIABLE

La gamme Vitro S a été conçue pour des lieux très fréquentés où les limites d'une machine sont mises à l'épreuve. Il ne faut se préoccuper de rien car, capable de faire face à n'importe quelle période de demande maximale, elle servira toujours le café avec la même consistance.

VOUS RENDREZ VOS CLIENTS HEUREUX

Elle répond aux besoins de vos clients avec la boisson qu'ils souhaitent, où et quand ils le voudront. Les machines Vitro S sont votre serveur automatique, capables de servir 24h/24 7j/7 par semaine.

TOUJOURS AVEC DU STYLE

La première impression est fondamentale, car elle permet de gagner la confiance et la fidélité des utilisateurs. Toutes les machines de la série Vitro S apportent une touche

de style n'importe où. De plus, le modèle Vitro S4 peut être équipé, en option, d'un écran publicitaire qui reproduit des vidéos de promotion ou d'information pour attirer les clients.

UNE MACHINE POUR CHAQUE SITUATION

Tous les modèles de la gamme Vitro ont été conçus pour satisfaire les différentes exigences de n'importe quel emplacement.

La taille réduite de la Vitro S1 et S2 fait que ces machines sont idéales pour les bureaux et les services de restauration où l'espace est limité. La Vitro S4, capable de fournir des carafes de café pour des moments à forte demande, comme des réunions et des pauses de conférences. Pour sa part, la capacité du modèle Vitro S5 et ses accessoires en font la machine idéale pour des lieux où la demande est élevée mais où il n'y a pas de personnel.

PRÊTE EN QUELQUES SECONDES POUR PRÉPARER À NOUVEAU DES BOISSONS

Le temps c'est de l'argent ! La série Vitro S facilite les tâches de nettoyage et de maintenance. Voilà pourquoi les machines fournissent à nouveau un service très rapidement.



VITRO S1

VITRO S1 ESPRESSO

Vitro S1 Espresso est une machine à café compacte conçue pour offrir la plus haute qualité de boissons chaudes élaborées à base de café Espresso, idéale pour les lieux consommant moins de 60 tasses par jour.



Machine 27,5 kg

230 Vac / 6,5A / 1,5kW / 50Hz

Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière à pression 0,315 litres (Espresso)

Puissance max. de la chaudière à pression 1,1 kW

Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

Café en grain 1200 g / 171 tasses

Lait soluble 600 g / 150 tasses

Chocolat 800 g / 40 tasses


Bac à marc 80 tablettes

Productivité par heure

Eau chaude par heure 9,9 litres. 

Espresso 90 tasses. 

Boisson soluble 90 tasses. 

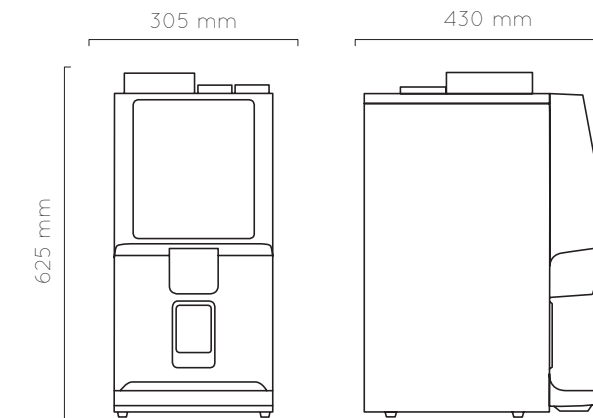
Cappuccino 70 tasses. 

Capacité selon la boisson

Espresso 150 tasses. 

Cappuccino (Lait soluble) 150 tasses. 

Chocolat 40 tasses. 



VITRO S1

VITRO S1 INSTANT

Vitro S1 Instant a été conçue pour s'adapter aux espaces les plus petits, avec quatre trémies de produits solubles. Elle offre une sélection variée de boissons chaudes au format le plus compact de son segment.



Machine 21 kg

230 Vac / 6,5A / 1,5kW / 50Hz

Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière à pression 0,315 litres.

Puissance max. de la chaudière à pression 1,1 kW

Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

Café soluble 400 g / 250 tasses

Café décaféiné 400 g / 250 tasses

Lait soluble 600 g / 150 tasses

Chocolat 800 g / 40 tasses

Productivité par heure

Eau chaude par heure 9,9 litres.

Boisson soluble 90 tasses.

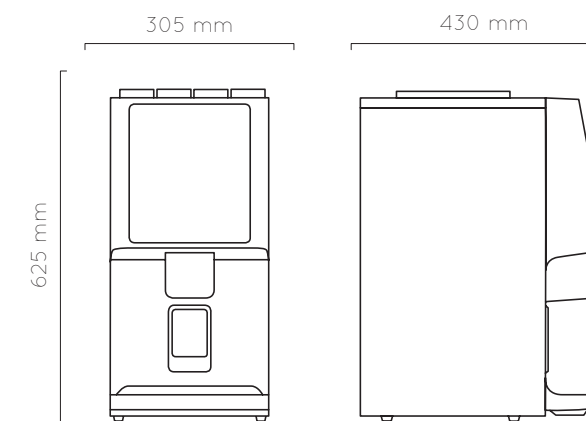
Cappuccino 70 tasses.

Capacité selon la boisson

Espresso 250 tasses.

Cappuccino (Lait soluble) 150 tasses.

Chocolat 40 tasses.



VITRO S2

VITRO S2 INSTANT

C'est une machine rapide et compacte qui offre de série deux types de café, de chocolat et de lait, et peut remplacer le sucre et d'autres produits solubles.



Machine 32 kg

230 Vac / 13A / 3kW / 50Hz

Mode Eco

Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière atmosphérique 5,3 litres (produit Instant)

Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,80 kW

Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

Sucre	1500 g / 250 tasses
Café soluble	425 g / 265 tasses
Lait soluble	1200 g / 300 tasses
Chocolat	1200 g / 60 tasses

Productivité par heure

Eau chaude par heure 45 litres.

Espresso 240 tasses.

Boisson soluble 240 tasses.

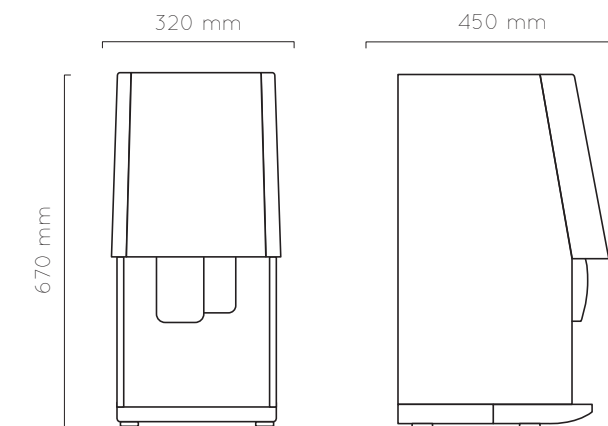
Cappuccino 80 tasses.

Capacité selon la boisson

Espresso 265 tasses.

Cappuccino (Lait soluble) 265 tasses.

Chocolat 60 tasses.



VITRO S3

VITRO S3 THÉ FRESH BREW

Elle incorpore un système de dosage de thé en feuilles qui ajoute au menu Vitro des boissons à base de thé en feuilles.



Solubles



Sélection tactile



Led RGB



Connexion USB



Plateau extractible



Sortie d'eau chaude



Thé en feuilles

Machine 35 kg

230Vac / 12A / 3kW / 50Hz

Mode Eco

Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière atmosphérique 2,4 litres (produit Instant)

Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,80 kW

Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

Thé en feuilles	1000 g / 400 tasses
Café soluble	425 g / 265 tasses
Lait soluble	1200 g / 300 tasses
Chocolat	1200 g / 60 tasses
Sucre	1500 g / 250 tasses

Productivité par heure

Boisson soluble 240 tasses. 

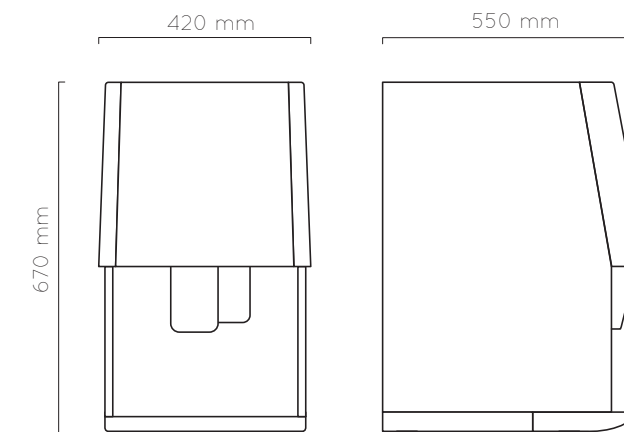
Cappuccino 80 tasses. 

Capacité selon la boisson

Espresso 265 tasses. 

Cappuccino (Lait soluble) 265 tasses. 

Chocolat 60 tasses. 



VITRO S3



VITRO S3 BEAN TO CUP

Elle offre une combinaison de lait, de chocolat et de café en grain fraîchement moulu et dosé.



Solubles



Sélection tactile



Led RGB



Connexion USB



Plateau extractible



Sortie d'eau chaude



Café en grain en filtre

Machine 44 kg

230Vac / 12A / 3kW / 50-60Hz

Mode Eco

Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière atmosphérique 2,4 litres (produit Instant)

Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,80 kW

Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

Café en grain 1600 g / 200 tasses

Lait soluble 1200 g / 300 tasses

Chocolat 1200 g / 60 tasses

Bac à marc 65 tablettes

Productivité par heure

Eau chaude par heure 30 litres.

Espresso 125 tasses.

Boisson soluble 240 tasses.

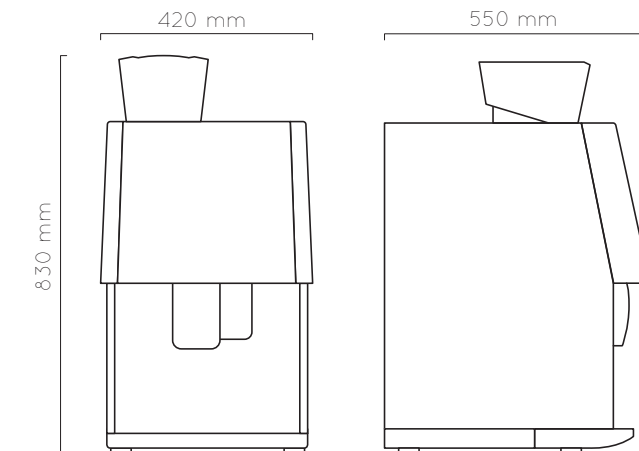
Cappuccino 80 tasses.

Capacité selon la boisson

Espresso 200 tasses.

Cappuccino (Lait soluble) 200 tasses.

Chocolat 60 tasses.



VITRO S4




VITRO S4 INSTANT

Pour les lieux où la capacité est un facteur critique. Elle a la même configuration que la Vitro S2 Instant, mais avec 30 % de capacité supplémentaire. La machine incorpore une chaudière énorme pour offrir un approvisionnement continu et permet également d'utiliser des carafes. De plus, il est possible d'installer en option un écran de 10,1 pouces pour fournir des informations de promotion, sur des allergènes, nutritionnelles, etc.

-  Solubles
-  Sélection tactile
-  Led RGB
-  Connexion USB
-  Plateau extractible
-  Sortie d'eau chaude
-  Écran publicitaire
-  Grande capacité
-  Peut servir des carafes
-  Lève-tasses

 Machine 38 kg

 230Vac / 12A / 3kW / 50Hz

 Mode Eco





Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière atmosphérique 10 litres (produit Instant)
 Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,80 kW
 Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

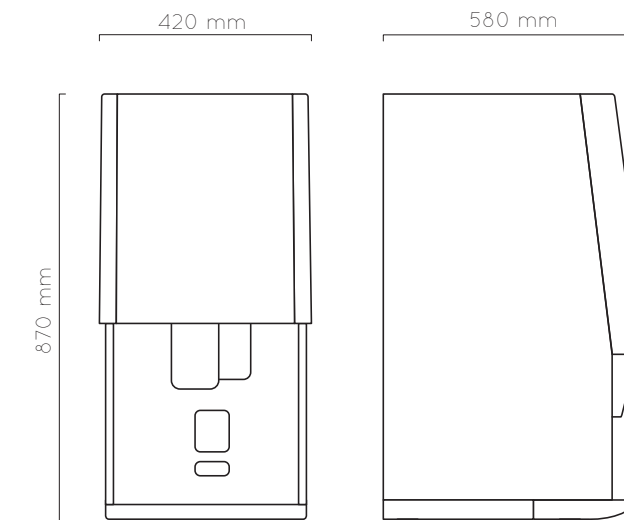
Sucre	1950 g / 325 tasses
Café soluble	600 g / 375 tasses
Lait soluble	1560 g / 390 tasses
Chocolat	1560 g / 78 tasses

Productivité par heure

Eau chaude par heure 70 litres.	
Espresso 240 tasses.	
Boisson soluble 240 tasses.	
Cappuccino 80 tasses.	

Capacité selon la boisson

Espresso 375 tasses.	
Cappuccino (Lait soluble) 375 tasses.	
Chocolat 78 tasses.	



VITRO S4



VITRO S4 TÉ FRESH BREW

Sa capacité est semblable à ce à quoi on peut s'attendre d'une machine free standing. Elle est capable d'élaborer un thé en feuilles en 20 secondes seulement. Vous avez bien lu : 20 secondes. En option, un écran HD de 10,1 pouces peut être intégré pour la reproduction de vidéos d'information ou de promotion.



Solubles



Sélection tactile



Led RGB



Connexion USB



Plateau extractible



Sortie d'eau chaude



Écran publicitaire



Thé en feuilles

Machine 40 kg

230Vac / 12A / 3kW / 50Hz

Mode Eco

Caractéristiques techniques

Puissance max. de la chaudière à pression 1,4 kW

Capacité de la chaudière atmosphérique 2,4 litres (produit Instant)

Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,85 kW

Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

Thé en feuilles 1646 g / 660 tasses

Café soluble 600 g / 375 tasses

Lait soluble 2470 g / 620 tasses

Chocolat 2470 g / 123 tasses

Sucre 1950 g / 325 tasses

Productivité par heure

Boisson soluble 240 tasses.

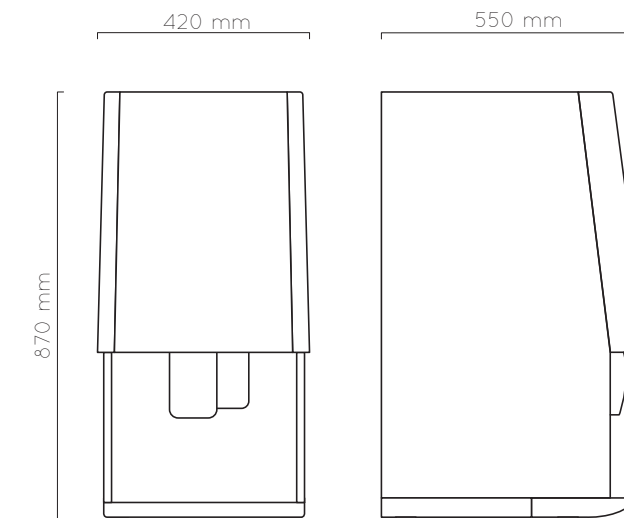
Cappuccino 80 tasses.

Capacité selon la boisson

Espresso 375 tasses.

Cappuccino (Lait soluble) 375 tasses.

Chocolat 123 tasses.



VITRO S5

VITRO S5 ESPRESSO

Elle offre le goût authentique d'un Espresso. La Vitro S5 possède 12 boutons de sélection et un support pour tasses intégré. Cette machine est idéale pour des lieux sans personnel grâce à sa grande capacité et à son plateau protégé.



Machine 55 kg

120-230Vac / 12A / 1,8kW / 50-60Hz

Mode Eco

Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière à pression 0,7 litres (Espresso)
 Puissance max. de la chaudière à pression 1,4 kW
 Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

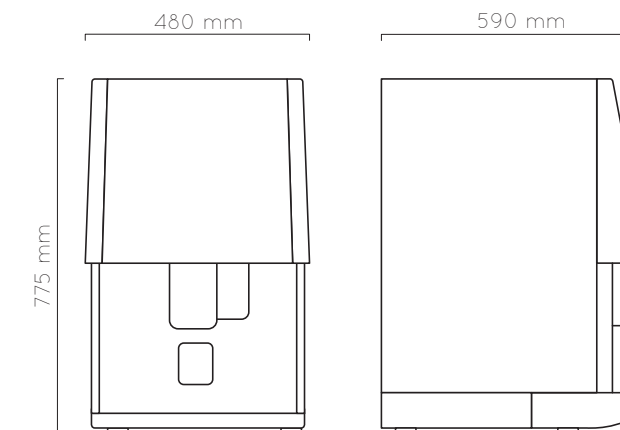
Café en grain	2600 g / 370 tasses
Café décaféiné	450 g / 282 tasses
Lait soluble	4000 g / 500 tasses
Chocolat	2300 g / 115 tasses
Bac à marc	200 tablettes

Productivité par heure

Eau chaude par heure	25 litres.
Espresso	90 tasses.
Boisson soluble	240 tasses.
Cappuccino	80 tasses.

Capacité selon la boisson

Espresso	370 tasses.
Cappuccino (Lait soluble)	370 tasses.
Chocolat	115 tasses.












VITRO S5

VITRO S5 INSTANT

La Vitro S5 Instant a 12 sélections, afin d'offrir une grande variété de boissons chaudes. La capacité des trémies et la conception autonome du plateau à marc ont été conçues spécialement pour des espaces de self-service.



-  Soluble
-  Sélection tactile
-  Led
-  Connexion USB
-  Plateau extractible
-  Sortie d'eau chaude
-  Grande capacité
-  Plateau protégé
-  Lève-tasses

 Machine 63 kg

 120-230Vac / 12A / 1,8kW / 50-60Hz

 Mode Eco

Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière à pression 0,7 litres (produit Instant)

Puissance max. de la chaudière à pression 1,4 kW

Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar Max.

Capacité de la machine

Café soluble	800 g / 80 tasses
Café décaféiné	450 g / 285 tasses
Thé soluble	1000 g / 250 tasses
Lait soluble	1600 g / 500 tasses
Chocolat	2300 g / 115 tasses

Productivité par heure

Eau chaude par heure 25 litres. 

Espresso 90 tasses. 

Boisson soluble 240 tasses. 

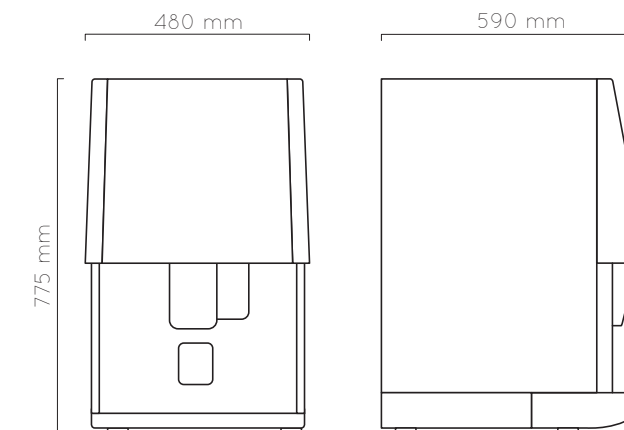
Cappuccino 80 cups. 

Capacité selon la boisson

Espresso 80 tasses. 

Cappuccino (Lait soluble) 80 tasses. 

Chocolat 115 tasses. 



SERIE VITRO X

La gamme Vitro X offre non seulement un authentique café espresso, mais également la possibilité d'améliorer l'offre de boissons en incorporant des boissons à base de thé en feuilles dosé récemment. Dans l'ensemble, elle offre toutes les options d'une cafétéria et, par conséquent, améliore l'expérience de vos clients en lui offrant plus d'alternatives.

THÉS ET CAFÉS DOSÉS RÉCEMMENT

La technologie la plus moderne pour élaborer des espressos de grande qualité. La série Vitro X atteint les niveaux les plus exigeants grâce au système de dosage à haute pression et à double buse pour le café. Les Vitro X3 et X4 Duo comprennent un système de dosage de thé en feuilles qui élabore une boisson exceptionnelle. De plus, la gamme incorpore une buse individuelle pour l'eau chaude avec laquelle élaborer des thés ou des infusions spéciaux.

UNE TOUCHE, UNE BOISSON

Vitro a trouvé l'équilibre parfait entre le temps, l'expérience et la qualité. Les consommateurs peuvent utiliser le menu de sélection intuitif

et choisir la boisson qu'ils souhaitent sans perdre de temps. Il est difficile de rendre les choses plus faciles ! Cette machine élaborera n'importe quel café, thé ou chocolat du menu en un clin d'œil : si vous clignez des yeux, vous passez à côté de quelque chose. Vraiment. Ainsi, les pauses qui vous semblent si courtes seront un peu plus longues...

GARDEZ CONTACT AVEC VOS CLIENTS

Offrez à vos clients le café que vous souhaitez 24h/24 7j/7 de la semaine. La Vitro X élabore une large gamme de boissons pour s'adapter à n'importe quel besoin. Avec le modèle Vitro X4, il est également possible d'installer un écran pour reproduire des vidéos de promotion ou d'information.

ÉPAISSE ET DURABLE

Grâce au système à double chaudière, la machine offre une capacité extraordinaire pour servir à vos clients des cafés espresso fraîchement moulus et dosés encore et encore. La Vitro X vous garantit également de pouvoir

leur offrir des cafés espresso, des boissons solubles et des thés dosés récemment, à la température précise et avec la qualité demandée.

BEAUTÉ AVANT-GARDISTE

L'apparence avant-gardiste de la Vitro X peut s'adapter à n'importe quel bureau, service de repas préparés ou restaurant. Elle a été conçue pour s'intégrer à n'importe quel emplacement grâce à ses lignes courbées et à son verre fumé. De plus, la couleur du système d'éclairage RGB de la machine peut être personnalisée, en s'adaptant à n'importe quel environnement.

UN NETTOYAGE OPTIMISÉ

La Vitro X, comme le reste de la gamme Vitro, a été conçue pour que son utilisation soit très simple. Les dépôts de résidus peuvent être retirés facilement et elle possède un système de tubes à code de couleurs qui réduit le temps nécessaire pour les tâches de maintenance. Cela permet de remettre la machine en service en quelques Minutes.



VITRO X3


VITRO X3 ESPRESSO

Elle incorpore une technologie espresso à haute pression, qui permet d'élaborer des boissons au style italien authentique. La machine attire l'attention des clients et améliore son expérience dans chaque service.



-  Solubles
-  Sélection tactile
-  Led RGB
-  Connexion USB
-  Plateau extractible
-  Robinet d'eau chaude
-  Double chaudière
-  Espresso

 Machine 45 kg

 230Vac / 12A / 2kW / 50Hz

 Mode Eco


Caractéristiques techniques


Capacité de la chaudière à pression 0,315 litre (Espresso)
 Puissance max. de la chaudière à pression 1,4 kW
 Capacité de la chaudière atmosphérique 2,4 litres (produit Instant)
 Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,85 kW
 Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.


Capacité de la machine


Café en grain	1500 g / 210 tasses
Café décaféiné	600 g / 375 tasses
Lait soluble	1200 g / 300 tasses
Chocolat	1200 g / 60 tasses
Bac à marc	65 tablettes

Productivité par heure


Eau chaude par heure 30 litres. 


Espresso 90 tasses. 


Boisson soluble 240 tasses. 

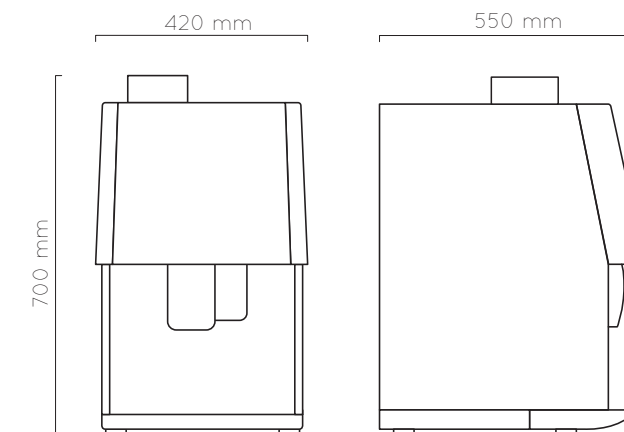
Cappuccino 80 tasses. 

Capacité selon la boisson

Espresso 210 tasses. 

Cappuccino (Lait soluble) 210 tasses. 

Chocolat 60 tasses. 



VITRO X3


VITRO X3 DUO

Avec la technologie d'espresso à haute pression et un système de dosage de thé en feuilles. Elle est disponible avec une sélection complète de boissons type cafétéria, y compris du thé en feuilles.



-  Solubles
-  Sélection tactile
-  Led RGB
-  Connexion USB
-  Plateau extractible
-  Sortie d'eau chaude
-  Double chaudière
-  Espresso
-  Thé en feuilles

 Machine 45 kg

 230Vac / 12A / 2kW / 50Hz

 Mode Eco





Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière à pression 0,315 litre (Espresso)
 Puissance max. de la chaudière à pression 1,4 kW
 Capacité de la chaudière atmosphérique 2,4 litres (produit Instant)
 Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,85 kW
 Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.




Capacité de la machine

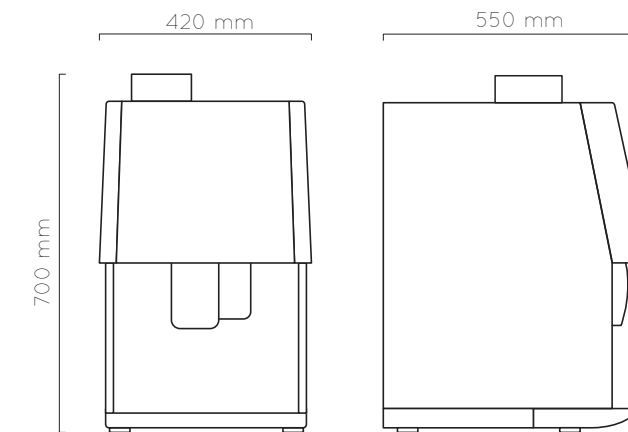
Café en grain	1500 g / 210 tasses
Thé en feuilles	550 g / 220 tasses
Lait soluble	1200 g / 300 tasses
Chocolat	1200 g / 60 tasses
Bac à marc	65 tablettes

Productivité par heure

Eau chaude par heure	30 litres.	
Espresso	90 tasses.	
Boisson soluble	240 tasses.	
Cappuccino	80 tasses.	

Capacité selon la boisson

Espresso	210 tasses.	
Cappuccino (Lait soluble)	210 tasses.	
Chocolat	60 tasses.	



VITRO X4



VITRO X4 ESPRESSO

Elle combine une sélection basée sur un véritable café espresso avec la capacité d'une machine free standing. Il est également possible d'incorporer un écran publicitaire attractif et très utile pour lancer tout type de messages, qu'ils soient informatifs ou promotionnels.



Solubles



Sélection tactile



Led RGB



Connexion USB



Plateau extractible



Sortie d'eau chaude



Double chaudière



Espresso



Écran publicitaire



Grande capacité

Machine 53 kg

230Vac / 12A / 2kW / 50Hz

Mode Eco

Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière à pression 0,315 litre (Espresso)

Puissance max. de la chaudière à pression 1,4 kW

Capacité de la chaudière atmosphérique 2,4 litres (produit Instant)

Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,85 kW

Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.

Capacité de la machine

Café en grain 3000 g / 430 tasses

Café décaféiné 1646 g / 1035 tasses

Lait soluble 2470 g / 620 tasses

Chocolat 2470 g / 123 tasses

Bac à marc 65 tablettes

Productivité par heure

Eau chaude par heure 30 litres.

Espresso 90 tasses.

Boisson soluble 240 tasses.

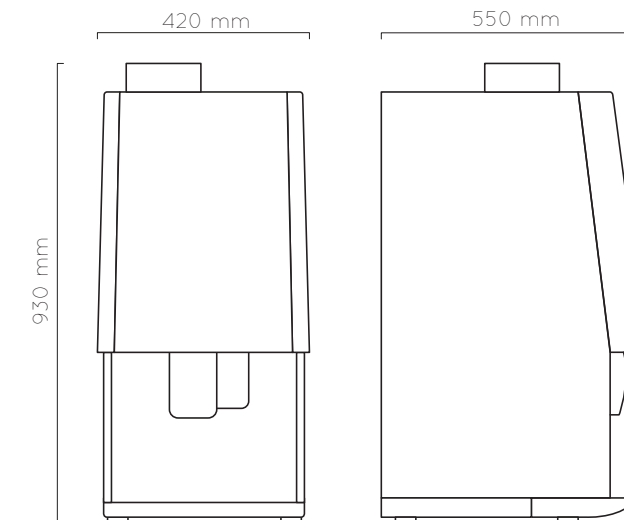
Cappuccino 80 tasses.

Capacité selon la boisson

Espresso 430 tasses.

Cappuccino (Lait soluble) 430 tasses.

Chocolat 123 tasses.



VITRO **X4**




VITRO X4 DUO

Elle élabore à haute pression des boissons avec du lait, du chocolat, du thé en feuilles et du café espresso. La machine a une grande capacité pour les ingrédients et peut incorporer en option un écran publicitaire.

-  Solubles
-  Sélection tactile
-  Led RGB
-  Connexion USB
-  Plateau extractible
-  Sortie d'eau chaude
-  Double chaudière
-  Espresso
-  Écran publicitaire
-  Grande capacité
-  Thé en feuilles

 Machine 56 kg

 230Vac / 12A / 2kW / 50Hz

 Mode Eco





Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière à pression 0,315 litre (Espresso)
 Puissance max. de la chaudière à pression 1,4 kW
 Capacité de la chaudière atmosphérique 2,4 litres (produit Instant)
 Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,85 kW
 Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.




Capacité de la machine

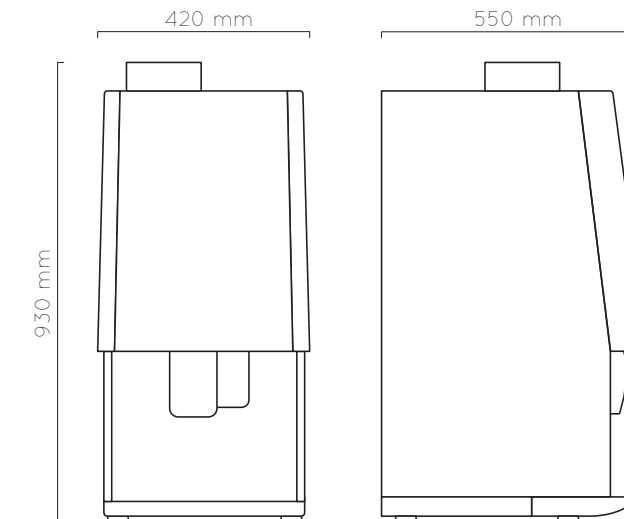
Café en grain	3000 g / 430 tasses
Thé en feuilles	1646 g / 660 tasses
Lait soluble	2470 g / 620 tasses
Chocolat	2470 g / 123 tasses
Bac à marc	65 tablettes

Productivité par heure

Eau chaude par heure 30 litres.	
Espresso 90 tasses.	
Boisson soluble 240 tasses.	
Cappuccino 80 tasses.	

Capacité selon la boisson

Espresso 430 tasses.	
Cappuccino (Lait soluble) 430 tasses.	
Chocolat 123 tasses.	



VITRO M SERIES

La gamme Vitro naît grâce à une idée conçue et exécutée avec enthousiasme : conjuguer notre conception robuste et nos techniques innovantes. Cela nous permet de vous garantir la meilleure machine à café disponible sur le marché. Chacune de nos Vitro concentre nos vastes connaissances et notre ferme intention de faciliter la croissance de votre activité. La gamme Vitro fait partie de notre large portefeuille de produits et répond à notre philosophie consistant à offrir un design moderne, une simplicité, une fiabilité et, bien évidemment, une grande simplicité d'utilisation pour l'utilisateur.

DES AMIS INSÉPARABLES

Le lait et le café sont combinés depuis la nuit des temps pour des raisons pratiques et de goûts. Les mélanger est devenu une habitude quotidienne pour des millions de personnes aujourd'hui. On a l'impression qu'il n'est pas possible de profiter d'un café sans ajouter un lait crémeux couronné par une délicieuse mousse. Nous sommes très fiers de vous offrir la technologie la plus moderne pour élaborer des boissons au lait juste comme vous aimez. Avec Vitro, préparez-vous pour en profiter de la manière la plus simple et avec la meilleure qualité qui soit.

UNE COMBINAISON IDÉALE

La combinaison de lait frais, d'un moulin professionnel, d'un système de dosage de café Espresso et de trois trémies pour soluble en fait la solution parfaite pour offrir le plus grand choix de boissons dans une machine automatique compacte de bureau.

UNE EXPÉRIENCE POUR LES SENS

La gamme Vitro est un plaisir pour tous les sens : son design élégant et son système d'éclairage intelligent, le toucher doux du verre lors de la sélection de la boisson, le son du moulin à café qui évoque une cafétéria traditionnelle... Ils arrondissent l'expérience de l'arôme irrésistible et du goût délicieux du café préparé à l'instant, soit Espresso, soit mélangé avec du lait frais.

À N'IMPORTE QUELLE HEURE, N'IMPORTE QUEL JOUR

Contrairement aux autres machines du marché, la gamme Vitro offre deux solutions qui garantissent un fonctionnement continu :

Nettoyage automatique après chaque service

Les machines Vitro éliminent les risques inhérents à l'utilisation de lait frais, car elles nettoient le système de distribution à l'eau chaude après chaque utilisation. Cela permet de s'assurer de l'élimination de tous les résidus pouvant provoquer des problèmes. Ne vous souciez pas des conséquences si vous oubliez de nettoyer le système de lait. De plus, il est possible de programmer un nettoyage quotidien en profondeur. Il y a même une commande qui peut arrêter la machine si aucun processus de nettoyage en profondeur n'a été effectué.

Fonctionnement continu

La gamme Vitro M peut utiliser du lait soluble et frais. Cet outil prestation permet un fonctionnement « non-stop » : 24h/24 et 7j/7, même lorsque le personnel est absent pour remplir le réservoir de lait frais. Sinon, il est possible de programmer la Vitro M3 pour qu'elle continue à fonctionner pendant la nuit ou les longs week-ends sans avoir à réaliser une maintenance quotidienne, simplement en utilisant du lait soluble.



VITRO M3

VITRO M3 ESPRESSO

Elle offre une sélection complète d'Espressos et de boissons avec du lait frais, des cappuccinos veloutés jusqu'aux latte macchiatos à couches multiples. Elle peut offrir également des cafés décaféinés et des chocolats chauds. Vitro M3 permet de changer du lait soluble pour les moments sans surveillance.



Machine 60 kg / Réfrigérateur 15 kg / Chauffe-tasses 20 kg

230Vac / 12A / 3kW / 50Hz

Mode Eco





Caractéristiques techniques

Capacité de la chaudière à pression 2,3 litres (Espresso/Lait frais)
 Puissance max. de la chaudière à pression 2,85 kW
 Capacité de la chaudière atmosphérique 2,4 litres (produit Instant)
 Puissance max. de la chaudière atmosphérique 2,7 kW
 Pression de l'eau 0,8 Bar Min. / 10 Bar max.





Capacité de la machine

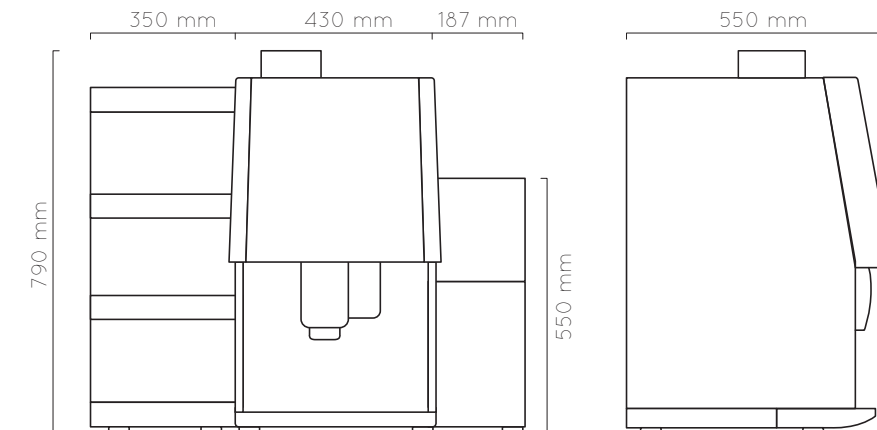
Café en grain 1500 g / 210 tasses
 Café décaféiné 600 g / 375 tasses
 Lait soluble 1200 g / 300 tasses
 Chocolat 1200 g / 60 tasses
 Lait frais 6 litres / 30 tasses
 Bac à marc 65 tablettes

Productivité par heure

Eau chaude par heure 30 litres. 
 Espresso 90 tasses. 
 Boisson soluble 240 tasses. 
 Cappuccino 60 tasses. 

Capacité selon la boisson

Espresso 210 tasses. 
 Capuchino (Lait frais) 60 tasses. 
 Cappuccino (Lait frais + Lait soluble) 150 tasses. 
 Chocolat 60 tasses. 



FAVORISE LA GESTION DU TALENT AU BUREAU

Le talent est devenu une ressource rare dans le milieu du travail actuel. Et toutes les entreprises souhaitent l'attirer, le retenir... et le développer. Voilà pourquoi les zones informelles pour prendre un café servent souvent d'espace pour gérer le talent des travailleurs.

Le travail en équipe est renforcé dans des environnements mixtes, comme les lieux pour prendre un verre. Et un café au bureau est plus que cela parce qu'il se transforme en une opportunité pour faciliter de multiples interactions informelles en face à face qui permettent de générer des idées et améliorent la productivité.

À cet égard, la série Vitro favorise la culture coopérative en offrant un café de grande qualité, une expérience excellente pour l'utilisateur et une offre globale de boissons.





PETIT-DÉJEUNER À L'HÔTEL : LE MOMENT DÉCISIF

Dans les établissements hôteliers, un bon café est essentiel pour obtenir la satisfaction maximale des clients. Mais il ne s'agit pas seulement de la qualité du café. Le petit-déjeuner doit être très bon, mais doit être également rapide en cas de grande affluence de clients à des moments précis. Il doit également générer une expérience agréable, présenter un design attrayant et offrir un fonctionnement simple.

Il est compliqué d'y parvenir, sauf pour la série Vitro qui apporte un service dynamique et rapide grâce à son processus de sélection intuitif d'un seul clic. La combinaison d'images de boissons, de sons et de lumières LED permet d'assurer aux clients de toujours recevoir la boisson qu'ils souhaitent.

Il n'y aura plus de boissons demandées par erreur autour de la machine à café. Cette image disparaît lorsqu'une machine Vitro est installée dans l'espace du petit-déjeuner : elle sert du café, du lait, du thé en feuilles, de l'eau chaude pour des infusions, du chocolat... Tout ce que vous souhaitez ! Et, surtout, au goût du client.

SOLUTION ABANDONNÉE POUR LE SERVICE DE CAFÉ

Les zones de self-service de café satisfont les clients les plus exigeants. Et rendent plus simple et efficace la tâche toujours complexe consistant à répondre à l'utilisateur.

La productivité, la consistance et la facilité d'utilisation d'un seul clic font de la gamme Vitro la solution idéale pour ces espaces. L'expérience du client s'améliore grâce à la qualité en tasse, au design sophistiqué et au fonctionnement intuitif.

Avec Vitro, vous pouvez offrir des boissons de qualité supérieure dans des restaurants de service rapide et des points de vente de repas préparé pouvant être pris sur place ou à emporter. Vitro offre le système de paiement le plus complet : en espèces, cashless (clé, carte), avec le portable, vente libre...



VITRO S



VITRO S1
ESPRESSO

VITRO S1
INSTANT



VITRO S2
INSTANT



VITRO S3
FRESH BREW TEA



VITRO S3
BEAN TO CUP



VITRO S4
INSTANT



VITRO S4
FRESH BREW TEA



VITRO S5
ESPRESSO



VITRO S5
INSTANT

VITRO X



VITRO X3
ESPRESSO



VITRO X3
DUO



VITRO X4
ESPRESSO



VITRO X4
DUO

VITRO M



VITRO M3
ESPRESSO

VITRO

WWW.VITROCOFFEE.COM

U.K.

Unit 1, Interplex 16,
Ash Ridge Road, Bradley
Stoke, Bristol, BS32 4QE
Tel.: 01275 844 471

España

Avda. San Silvestre, s/n
31350 Peralta (Navarra)
Tel.: +34 948 709 709

Deutschland

Am Turm 86
53721 Siegburg
Tel.: 02241-595 70

France

6 Allée de Londres
Le Madras Bat C2
91140 Villejust
Tel.: 01 69 75 42 10

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
Pereira
Tel.: +57 6 31 105 13

United States

3809 Beam road, Suite H
Charlotte, North Carolina
28217
Tel.: (803) 524-1008

Coffee & Vending Systems Division



84800032 - 1906

AZKOYEN

