

# VITRO **S1**



## EN SOIGNANT JUSQU'AU MOINDRE DÉTAIL

La Vitro S1 est une machine automatique conçue avec des matériaux éprouvés de grande qualité ce qui permet à l'appareil de répondre à toutes les exigences professionnelles toujours en assurant un service de machine à haute performance.

Son design compact en fait la solution parfaite pour les petits bureaux, les hôtels, les magasins de proximité et les restaurants de service rapide. Conçue pour apporter la meilleure expérience de café de la première à la dernière tasse.

### VITRO S1 ESPRESSO

C'est une machine à café compacte conçue pour offrir la plus haute qualité de boissons chaudes élaborées à base de café grain, idéale pour les lieux consommant moins de 60 tasses.



### VITRO S1 INSTANT

Elle a été conçue pour s'adapter aux espaces les plus petits, avec 4 trémies de produits solubles. Elle offre une sélection variée de boissons chaudes au format le plus compact de son segment.



#### Capacité

- Espresso 150 tasses.
- Cappuccino 150 tasses.
- Chocolat 40 tasses.

#### Productivité par heure

- Eau chaude 9,9 litres.
- Espresso 90 tasses.
- Boisson soluble 90 tasses.
- Cappuccino 70 tasses.



#### Capacité

- Espresso 250 tasses.
- Cappuccino 150 tasses.
- Chocolat 40 tasses.

#### Productivité par heure

- Eau chaude 9,9 litres.
- Boisson soluble 90 tasses.
- Cappuccino 70 tasses.

#### Recharge facile de café et d'ingrédients solubles

La recharge de produit peut être faite sans ouvrir la porte, depuis la partie supérieure, d'une manière directe et simple.



#### Facile à nettoyer et entretenir

Extraction du plateau des eaux usées et de marc depuis l'avant, sans avoir à ouvrir la machine.



#### Remplissage facile du réservoir d'eau

Grâce à son design ergonomique, le réservoir de 4 l d'eau est extrait et repositionné avec très peu d'effort. Kit de raccordement de réseau d'eau disponible pour une plus grande autonomie.





## UNE MACHINE ADAPTABLE A VOTRE MODÈLE D'EXPLOITATION

Conçue pour s'adapter à différents modèles d'exploitation via ses modes de fonctionnement et son large catalogue d'accessoires.

La Vitro S1 favorise la culture coopérative, offre une extraction café de grande qualité, une expérience utilisateur unique et une offre globale de boissons chaudes.

Pour le service de café dans des magasins de proximité, elle constitue également la solution parfaite. Pour les hôtels, où le petit-déjeuner doit être bon, mais également la restauration rapide, elle offre une expérience agréable, avec un design attrayant, simple et fonctionnel.



**Kit socle**  
Préparé pour validateur à pièces. (850 mm.)



**Kit module à gobelets**  
Pour dispenser des gobelets.



**Kit module valideur**  
Préparé pour installer un valideur de pièces.



**Kit Lecteur RFID**  
Pour carte de recharge produit ou systèmes cashless.

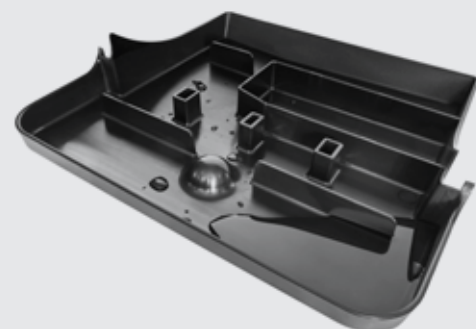


### ◀ Vidage facile et nettoyage du bac à marc

Le bac à marc a une autonomie jusqu'à 60 cafés grain. Son design permet un vidage et un nettoyage simples dans le lave-vaisselle.

### Nettoyage facile du plateau de liquide ▶

Le plateau de liquide a une autonomie de 1,2 l. Le design incorpore un dispositif pour éviter les éclaboussures et les déversements indésirables durant le transport pour son nettoyage.



### ◀ Changement facile des étiquettes

La machine permet de changer simplement les étiquettes pour adapter le panneau aux goûts de vos clients.

## TOUTE UNE VIE AVEC LE CAFÉ

Profitez des plus de 30 années d'expérience d'Azkoyen dans le développement d'innovations technologiques applicables à l'élaboration de boissons chaudes pour l'hôtellerie et le vending. En prêtant attention à tous les aspects du processus avec le défi de fournir l'expérience ultime dans l'univers du café.



### SPÉCIFICATIONS:

		VITRO S1 ESPRESSO	VITRO S1 INSTANT
<b>CAPACITÉS</b>	Capacité réservoir d'eau (l)	4 litres	4 litres
	Nbre de trémies café en grain	1	-
	Nbre de trémies de soluble	2	4
	Capacité de la machine	Café en grain 1200 g Lait soluble 600 g Chocolat 800 g	Café soluble 400 g Café décaféiné 400 g Lait soluble 600 g Chocolat 800 g
<b>DONNÉES TECHNIQUES</b>	Poids	27,5 Kg	21 Kg
	Type de système de dosage	Espresso	Instant
	Nbre de batteurs	1	2
	Capacité système de dosage	5-8 g	-
	Nom système de dosage	AzkV10	-
	Nom moulin	M03 Horeca Performance	-
	Nbre de moulins	1	-
	Type de chaudière	Pression	Pression
	Capacité chaudière	315 cc	315 cc
	Type de sélection	Clavier de sélection directe	Clavier de sélection directe
	Nbre de sélections	8	8
	Tension	230 v	230 v
	Puissance maximale	1500 W	1500 W
	Largeur		
Hauteur			
Profondeur			

**España**  
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

**Deutschland**  
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, North Carolina  
28217  
Tel.: +1 (980) 237-5065  
www.azkoyenvending.com