

VITRO M5



AZKOYEN

VITRO M5 ESPRESSO

Produit



Caractéristiques et options de la machine



INNOVATION ET PERFECTION

Vitro M5 intègre des technologies de dernière génération afin d'obtenir des boissons délicieuses, onctueuses et parfaites, ce qui accroît la satisfaction de vos clients ou employés et réduit la durée de maintenance de la machine.

Mousse de lait variable

Technologie de dernière génération MIA

Froide ou chaude

Densité programmable

Consistance dans l'élaboration de grands volumes

Délicieux lait frais

Propriétés du lait inaltérées

Froide ou chaude

Jusqu'à 9 litres dans réservoir



Café qui a du corps et de l'arôme

Grain de café fraîchement moulu dans M03 Horeca Performance

Mouture adaptée à chaque type de grain

Groupe de café breveté AZK V10 ou AZK V30



UN VASTE MENU DE DÉLICIEUSES BOISSONS FROIDES OU CHAUDES

Grâce à Vitro M5, vous pourrez proposer une sélection complète d'espressos et de boissons à base de lait frais froides ou chaudes, des cappuccinos veloutés aux latte macchiatos avec une couche de mousse de lait épaisse pour satisfaire les envies des consommateurs les plus exigeants.

De plus, vous pourrez très facilement la reprogrammer afin d'adapter une quelconque recette aux goûts de vos clients. Vous pourrez établir l'ordre de versement de chaque ingrédient dans la tasse, déterminer si vous voulez du lait froid ou de la mousse, froide ou chaude, ou encore la quantité de chaque ingrédient dans la tasse.

Votre recette sera élaborée avec précision tasse après tasse.

Vitro M5 a aussi de l'eau chaude afin que vous puissiez proposer des infusions à vos clients.





NOUS NOUS ADAPTONS À VOTRE MODÈLE D'ACTIVITÉ

Vitro M5 s'adapte aux besoins et aux préférences dans les bureaux, les hôtels, les stations-service, les magasins de proximité et d'autres établissements Coffee-to-Go grâce à sa vaste offre de boissons délicieuses et à son design attrayant dans des matériaux nobles comme l'acier inoxydable et le verre. Pour que vous vous concentriez sur l'essentiel, vos clients, nous avons créé une machine fiable, offrant une grande capacité avec un très bon rendement, facile à entretenir et à nettoyer.

UNE GAMME COMPLÈTE D'ACCESSOIRES

Pour un fonctionnement indépendant, Vitro M5 permet l'intégration dans la machine d'un système cashless ou d'un monnayeur avec rendu de monnaie. Elle est également compatible avec l'application Pay4Vend, qui permet le paiement directement via le téléphone portable.



Kit d'intégration sur la machine pour mettre en place des solutions de paiement cashless en MDB



Chauffe-tasses idéal pour maintenir la température des boissons en tasse



Kit d'intégration pour monnayeur rendre Exécutif / MDB dans la machine



SYSTÈME VARIABLE DE DOSAGE **AZK V30**

LE CAFÉ À VOTRE GOÛT !

Vitro M5 peut intégrer le groupe traditionnel de café AZK V10 ou le groupe de café à chambre variable AZK V30, tous deux brevetés par Azkoyen.

Le Groupe AZK V30 d'Azkoyen est capable de calibrer chaque recette au goût de votre client, en offrant la possibilité d'établir un grammage compris entre 7 et 14 grammes de café.

Le système de dosage de café espresso réglable offre la possibilité de distribuer plusieurs tailles de tasses de café dans une même machine, avec la certitude absolue de servir la dose et la qualité de café optimale à chaque service. De plus, cette option permet au consommateur de graduer la force du café à votre choix et de se préparer son café à son goût.



NETTOYAGE SÛR, RAPIDE ET SIMPLE

Extrêmement facile à réaliser par l'utilisateur, qui assure un nettoyage parfait du système de lait frais.

Après chaque service et au bout de cinq minutes du dernier service réalisé, Vitro M5 lance automatiquement de l'eau sous pression dans tous les conduits afin d'éliminer les restes de matière grasse de lait frais déposée à l'intérieur.

Toutes les 24-48 heures, un nettoyage manuel avec produit est programmé, qui dure 10 minutes et est réalisé de manière sûre et très simple en cinq étapes. Activer le processus ne vous prendra qu'une minute.

De plus, pour plus de sécurité de vos clients, Vitro M5 vous avertit si la machine est restée éteinte pendant plus de six heures ou que vous devez nettoyer le réservoir de lait si le capteur du réfrigérateur de lait a détecté que la température a dépassé les 8°C pendant plus de 8 heures.



MIA: LA MOUSSE DE LAIT PARFAITE COMME LE MEILLEUR BARISTA

Grâce à l'innovante technologie brevetée de micro-injection d'air (MIA), Vitro M5 prépare des boissons avec une délicieuse mousse de lait froide ou chaude comme le meilleur barista.

De l'air à haute pression est injecté dans le lait pour créer des millions de bulles recouvertes de caséine, le principal composant protéique du lait frais, qui permet de créer une texture veloutée et épaisse.



Satisfaction accrue
du client



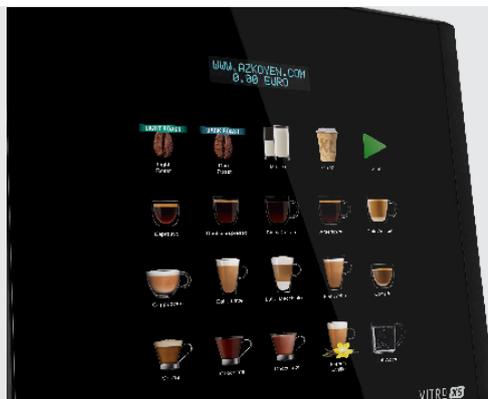
Augmentation
des recettes



Réduction des coûts
de maintenance

Sélection intuitive et sans contact

Un panneau de 20 sélections disponible permet de choisir le produit en utilisant la technologie Touch ou la Distance Selection récemment brevetée.



Résistante et facile à nettoyer

Le design facilite le démontage et le nettoyage des pièces. La zone de distribution en acier inoxydable est résistante et facile à laver. La façade du plateau est démontable, facilitant ainsi la maintenance quotidienne de la machine.

Différentes tailles de tasses

Des tasses mesurant jusqu'à 14 cm de haut peuvent être utilisées. Elle possède un lève-tasses rabattable qui permet d'utiliser une petite tasse. Possibilité de capteur de tasses.





MIA

MICRO INJECTED AIR

Technologie de micro-injection d'air MIA vs technologie traditionnelle de vapeur:

- **Vaste menu de boissons froides ou chaudes**
- **Service continu. Très bon rendement.**
Préparation de mousse de lait en une seconde. Les files d'attente diminuent, ce qui permet d'augmenter le nombre de services.
- **Goût et arôme parfaits pour vos boissons**
Les protéines du lait se dénaturent, ce qui fait apparaître des mauvaises odeurs et un goût désagréable lorsqu'elles sont exposées à de fortes températures pendant un laps de temps non contrôlé. Grâce à MIA, le contrôle de la température est absolu.
- **Optimise la quantité de lait par service demandé**
Utilise la quantité de lait juste nécessaire pour chaque service ce qui améliore la productivité du site.
- **Sans besoin de contrôles périodiques de sécurité :**
Elle permet d'éviter les contrôles annuels de la chaudière vapeur de la part des inspecteurs, obligatoires conformément à la loi.
- **Sécurité optimale pour l'utilisateur**
Aucun risque de sortie de vapeur par le bec.
- **Plus efficace d'un point de vue énergétique**
Le lait est uniquement réchauffé lors du service, contrairement à la chaudière vapeur qui nécessite un chauffage constant.
- **Sans dépôts de calcaire**
Le calcaire ne se dépose pas dans la chaudière vapeur, ce qui évite les problèmes.



Grande autonomie ▶

Le bac à marc a une capacité jusqu'à 200 cafés et le plateau de liquide de 2,5 litres. Une autonomie exceptionnelle qui permet d'offrir un service continu.



◀ Maintenance simple

Un magnifique design, tant extérieur qu'intérieur. À l'intérieur, il existe un système de codage et de guide de couleurs de tubes qui facilitent le travail de maintenance.



◀ Recharge facile d'ingrédients

La recharge de café et de solubles est très rapide est simple.

SPÉCIFICATIONS:
VITRO M5 ESPRESSO

		VITRO M5 ESPRESSO
CAPACITÉS	Nbre de bacs café en grain	1
	Nbre de bacs de soluble	4
	Capacité de produit	Café en grain 2200 g Café décaféiné 450 g (1,8 l) Lait soluble 2000 g (4,2 l) Chocolat 2300 g (4,2 l) Thé soluble 1100 g (1,8 l)
	Capacité réfrigérateur	Lait frais: 9 l
	Capacité de marc	220
	Capacité plateau de liquide	2,5 l
	DONNÉES TECHNIQUES	Poids
Type de système de dosage		Espresso
Nom système de dosage		AZK V10 (5-8 g) AZK V30 (7-14 g)
Nbre de batteurs		3
Nom de moulins		M03 Horeca Performance
Nbre de moulins		1
Type de chaudière		Pressure
Capacité chaudière		700 cc
Tension/Fréquence		230 V / 50 Hz
Puissance maximale		2300 W
Type de sélection		Technologie Touch ou Distance Selection
Nbre de sélections		20
Monnayeur intégré dans la machine		Optionnel
Capteur présence tasse		Oui
Senseur de température et niveau de lait		En réfrigérateur
Largeur		
Hauteur		
Profondeur		

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

848004222.102

Coffee & Vending Systems Division