

VITRO S5 MIA8

MICRO INJECTED AIR



Azkoyen

VITRO S5 MIA

Produit



Caractéristiques et options de la machine



INNOVATION ET PERFECTION

Vitro S5 MIA 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 S5 MIA, 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 S5 MIA 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 S5 MIA 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 S5 MIA 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 S5 MIA 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 S5 MIA 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. Activer le processus ne vous prendra qu'une minute.

De plus, pour plus de sécurité de vos clients, le système de nettoyage a été vérifié par CNTA (National Centre of Technology and Food Security).



Système de
nettoyage vérifié



Seulement 10
minutes



Chaque 2 jours



Sans connaissance
technique



MIA: LA MOUSSE DE LAIT PARFAITE COMME LE MEILLEUR BARISTA

Nous avons développé une innovante technologie brevetée de micro-injection d'air (MIA), sans chaudière vapeur, qui permet de créer une délicieuse mousse de lait frais.

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



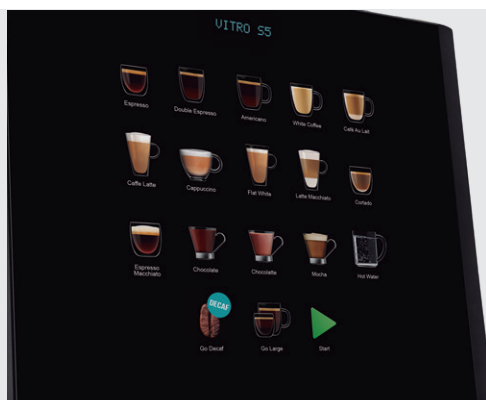
Augmentation
des recettes



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

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

- **Vaste menu de boissons froides ou chaudes**
- **Service continu. Très bon rendement aux heures de pointe**
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.
- **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.
- **Module de lait frais léger amovible**
Assurer un accès et une maintenance faciles.



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.

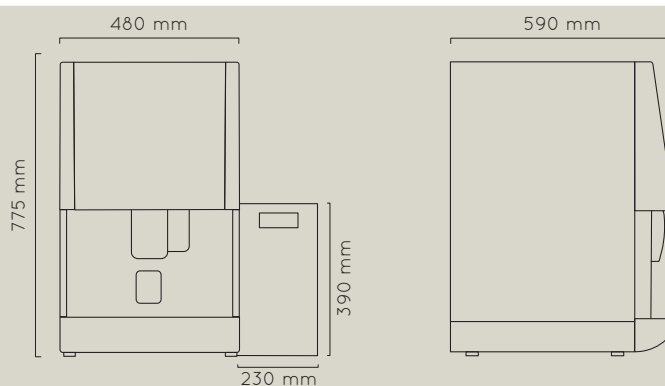


Recharge facile d'ingrédients

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

SPÉCIFICATIONS:
VITRO S5 MIA

		VITRO S5 MIA
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)
	Productivité par heure DIN 18873-2	Espresso 108 tasses Cappuccino (lait frais) 100 tasses Eau chaude 104 tasses
	Capacité réfrigérateur	Lait frais: 9 l
	Capacité de marc	220
	Capacité plateau de liquide	2,5 l
DONNÉES TECHNIQUES	Poids	65 Kg
	Type de système de dosage	Espresso
	Nom système de dosage	AZK V10 (5-8 g) optionnel AZK V20 (12-14 g) optionnel 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	480 mm	
Hauteur	775 mm	
Profondeur	390 mm	



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