

VITRO X1 MIA8

MICRO INJECTED AIR



EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD

2022

NY
NEW YORK

PRODUCT DESIGN AWARDS

2023 WINNER
SILVER

Azkoyen

LE PLAISIR D'UNE MOUSSE DE LAIT FRAIS PARFAITE

La Vitro X1 MIA est une machine à café compacte, élégante et de style contemporain développée dans le souci du détail.

La Vitro X1 MIA est également très facile à utiliser et à entretenir, offrant ainsi aux consommateurs une expérience cohérente et de haut niveau avec le café.

Vous pourrez proposer une sélection complète d'espressos et de boissons à base de lait frais, grâce à l'innovante technologie brevetée de micro-injection d'air (MIA) et l'option double grain, des cappuccinos veloutés aux latte macchiatos avec une couche de mousse de lait délicieusement épaisse pour satisfaire les envies des consommateurs les plus exigeants.

Vitro X1 MIA incorpore également une sortie d'eau chaude indépendante pour préparer du thé et de délicates infusions.

La Vitro X1 MIA peut être installée dans n'importe quel lieu consommant plus de 150 tasses par jour.

VITRO X1 MIA DOUBLE GRAIN

Produit



Double grain



Espresso



Solubles



Lait frais



Sortie d'eau chaude

Machine features & options



Plateau extractible



Lève-tasses



Sélection tactile



Distance selection



Système de lait frais



VITRO X1 MIA DOUBLE GRAIN

VITRO X1 MIA 1 GRAIN

Produit



Espresso



Solubles



Lait frais



Sortie d'eau chaude

Machine features & options



Plateau extractible



Lève-tasses



Sélection tactile



Distance selection



Système de lait frais



VITRO X1 MIA 1 GRAIN



INNOVATION ET PERFECTION

Vitro X1 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.

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.

De plus, la Vitro X1 MIA peut également produire de délicieuses boissons à base de lait végétal. La Vitro X1 MIA est équipée du groupe espresso variable AZK V30 capable d'ajuster chaque recette aux préférences de votre client avec la possibilité de fixer une dose de café entre 7 et 14 grammes.

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 V30

1 ou 2 moulins



NOUS NOUS ADAPTONS À VOTRE MODÈLE D'ACTIVITÉ

La Vitro X1 MIA a été conçue pour s'adapter à différents modèles d'activités opérationnelles en offrant de multiples accessoires, options de paiement au consommateur et modes de fonctionnement.

La Vitro X1 MIA est équipée d'une chaudière de 700 cc, ce qui en fait la solution parfaite pour les établissements de café à emporter, les commerces de proximité, les hôtels et les stations-service où le service doit être intuitif et rapide. Cette solution est parfaite pour promouvoir une culture coopérative au bureau, puisqu'elle offre des boissons de café à base de lait frais délicieuses et une expérience utilisateur de haute qualité.



Réfrigérateur intelligent
Capteur de température
Capteur de niveau de lait



Kit module cashless MDB
Prêt à installer un
système cashless



AZK V30 Espresso Group
7-14 g



Torréfaction
claire

Torréfaction
moyenne

Torréfaction
moyenne-foncée

MULTIPLIEZ LES CHOIX DE VOS CLIENTS

Conçue avec deux bacs de café en grain et deux moulins à café, cette machine permet d'ajuster le point de mouture à chaque sélection afin d'obtenir le meilleur arôme et les meilleures notes de café dans chaque boisson.

Vous pourrez ainsi proposer une torréfaction claire/foncée, un mélange de café haut de gamme ou décaféiné; Double Bean signifie que vous doublerez l'offre de café de votre machine et optimiserez ainsi la personnalisation du café.

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 X1 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 en cinq étapes. Activer le processus ne vous prendra qu'une minute.

De plus, pour plus de sécurité de vos clients, Vitro X1 MIA 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.



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

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.



Entretien facile

Système intérieur de codage et guide de couleurs des tubes pour faciliter l'entretien. Extraction du plateau des eaux usées et de marc depuis l'avant, sans avoir à ouvrir la machine. Capacité maximale de 60 marcs de café (7 g).

Différentes tailles de tasses

Des tasses mesurant jusqu'à 17 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.



Sélection intuitive et sans contact

Un panneau de 12 sélections disponible permet de choisir le produit en utilisant la technologie Touch ou la Distance Selection récemment brevetée.



Zone de distribution éclairée

Zone de distribution du produit éclairée pour améliorer l'expérience utilisateur.



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 de l'expérience d'Azkoyen de plus de 75 ans dans le développement d'innovations technologiques pour le secteur de l'hôtellerie et vending. Nous prenons soin de tous les aspects du processus afin d'offrir l'expérience définitive dans le secteur du café.

SPÉCIFICATIONS :		VITRO X1 MIA	VITRO X1 MIA DOUBLE GRAIN
CAPACITÉS	Nbre de bacs café en grain	1	2
	Nbre de bacs de soluble	2	1
	Capacité de la machine	Café en grain 1200 g (adaptable à 2200 g) Lait soluble 600 g Chocolat 800 g	Café en grain 2 x 1200 g (adaptable à 2200 g) Chocolat 300 g
	Productivité par heure DIN 18873-2	Eau chaude 104 tasses Espresso 108 tasses Cappuccino (lait frais) 100 tasses	Eau chaude 104 tasses Espresso 108 tasses
	Capacité de marc	60 (7g)	60 (7g)
DONNÉES TECHNIQUES	Poids	41.3 Kg	46,8 Kg
	Type de système de dosage	Espresso	Espresso
	Nom système de dosage	AZK V30 (7-14 g)	AZK V30 (7-14 g)
	Nbre de batteurs	1	1
	Nom moulin	M03 Horeca Performance	M03 Horeca Performance
	Nbre de moulins	1	1
	Type de chaudière	Pressure	Pressure
	Capacité chaudière	700 cc	700 cc
	Type de sélection	Technologie Touch ou Distance Selection	Technologie Touch ou Distance Selection
	Nbre de sélections	12	12
	Tension	230 V	230 V
	Puissance maximale	2300 W	2300 W
	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
Km 3 Via Pereira-Armenia
Centro Logístico Consotá BG 1 y 2
PBX: +57 6 311 0513
Pereira - Risaralda
www.azkoyenandina.com

United States
3809 Beam road, Suite H
Charlotte, NC 28217
Commercial: +1 (980) 237-5065
Tech. Support: +1 (704) 258-9388
www.azkoyenvendingusa.com