

# VITRO S1 MIA8

MICRO INJECTED AIR



Azkoyen

## LE PLAISIR D'UNE MOUSSE DE LAIT FRAIS PARFAITE

La Vitro S1 MIA est une machine à café compacte et la solution parfaite pour les établissements avec une consommation jusqu'à 80 tasses par jour.

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), des cappuccinos veloutés aux latte macchiatos avec une couche de mousse de lait délicieusement épaisse pour satisfaire les envies des consommateurs les plus exigeants.

De plus, la Vitro S1 MIA peut également produire de délicieuses boissons à base de lait végétal.

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.

### VITRO S1 MIA

#### Produit



#### Caractéristiques et options de la machine





## BOISSONS PERSONNALISÉES À BASE DE LAIT FRAIS

Vitro S1 MIA intègre des technologies de dernière génération afin d'obtenir des boissons délicieuses, onctueuses et parfaites.

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.

### 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



### Café qui a du corps et de l'arôme

Grain de café fraîchement moulu dans M03 Horeca Performance



## NOUS NOUS ADAPTONS À VOTRE MODÈLE D'ACTIVITÉ

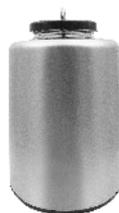
La Vitro S1 MIA a été conçue pour s'adapter à différents modèles d'activités opérationnelles en offrant de multiples accessoires, options de paiement au consommateur et modes de fonctionnement.

La Vitro S1 MIA est la solution parfaite pour les établissements de café à emporter, les commerces de proximité, les hôtels et les stations-service avec une consommation jusqu'à 80 tasses par jour où le service doit être intuitif et rapide.

Cette solution est parfaite pour promouvoir une culture coopérative au bureau jusqu'à 40 employés, puisqu'elle offre des boissons de café à base de lait frais délicieuses et une expérience utilisateur de haute qualité.



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



**Réfrigérateur compact**  
Elegant. Capacité 1 litre.



**Réfrigérateur intelligent**  
Capteur de température.  
Capteur de niveau de lait.  
Capacité 9 litres.



## 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. 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).



Chaque 2 jours



Seulement 10 minutes



Sans connaissance  
technique

Système de nettoyage vérifié par:

**CNTA**

RESEARCH & TECHNOLOGY  
FOR THE COMPETITIVENESS  
OF THE FOOD INDUSTRY



## 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

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

### 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.



# 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.



### Plateau des liquides exclusif

Le plateau des liquides possède une autonomie de 1,2 l. Le design incorpore un brise-lames pour éviter les éclaboussures et les déversements indésirables durant le transport pour son nettoyage.



### Vidage facile et nettoyage du bac à marc

Le bac à marc a une autonomie jusqu'à 60 cafés grain (7g). Son design permet un vidage et un nettoyage simples dans le lave-vaisselle.



### 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 :**

SPÉCIFICATIONS :		VITRO S1 MIA
CAPACITÉS	Nbre de bacs café en grain	1
	Nbre de bacs de soluble	2
	Capacité de la machine	Café en grain 1200 g Lait soluble 600 g Chocolat 800 g
DONNÉES TECHNIQUES	Poids	31,2 kg
	Type de système de dosage	Espresso
	Nbre de batteurs	1
	Capacité système de dosage	5-8 g
	Nom système de dosage	AzkV10
	Nom moulin	M03 Horeca Performance
	Nbre de moulins	1
	Type de chaudière	Pressure
	Capacité chaudière	315 cc
	Type de sélection	Clavier de sélection directe
	Nbre de sélections	8
	Tension	230 v
	Puissance maximale	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**  
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

848006022201