

VITRO S1 MIA8

MICRO INJECTED AIR



Azkoyen

FOAM SWEET FOAM

Die Vitro S1 MIA ist eine kompakte Maschine, die sich Ideal für Standorte mit einem Verbrauch von bis zu 80 Tassen pro Tag eignet.

Dank der innovativen, patentierten Micro-Injection-Air-Technologie (MIA) können Sie eine breite Palette an Espresso und frischen Milchgetränken anbieten, vom samtigen Cappuccino bis zum Latte Macchiato mit einer herrlich dicken Schaumschicht, um den Geschmack der anspruchsvollsten Kunden zu treffen.

Darüber hinaus kann die Vitro S1 MIA auch hochwertige Getränke mit pflanzlicher Milch herstellen.

Die Vitro S1 MIA ist außerdem sehr einfach zu bedienen und zu warten, was den Benutzern ein gleichbleibend erstklassiges Kaffeeerlebnis gewährleistet.

VITRO S1 MIA

Produkt



Funktionalität und Optionen





MAßGESCHNEIDERTE GETRÄNKE AUF FRISCHMILCHBASIS

Wir haben die neuesten Technologien in die Vitro S1 MIA integriert, um köstliche, konsistente und perfekte Getränke zu erhalten.

Mit der einfachen Programmierung können Sie die verschiedensten Parameter der Getränke einfach und schnell in der Maschinenkonfiguration hinterlegen. Bestimmen Sie die Zusammensetzung und Reihenfolge des Getränkes, Schaum oder Milch, kalt oder warm und gestalten Sie so individuelle Getränkekreationen die den Geschmack Ihrer Kunden treffen.

Einstellbarer Milchschaum

Modernste MIA-Technologie
Kalt oder heiß
Variable Konsistenz und Dichte
Konsistent auch bei höherer
Abgabemenge

Köstliche Frischmilch

Unveränderte Eigenschaften
der Milch. Temperaturregelung
Kalt oder heiß



Kaffee mit Körper und Aroma

Mahlwerk M03 Horeca
Performance



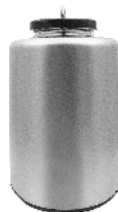
AN JEDEN AUFSTELLUNGORT ANPASSBAR

Die VITRO S1 MIA wurde entwickelt um an verschiedenen Standorte angepasst werden zu können. Mit zahlreichen Zubehör, Zahlungsoptionen und Funktionsmodi für den Benutzer.

Vitro S1 MIA ist die perfekte Lösung für Coffee-to-Go Lokale, kleine Hotels, Restaurants und Tankstellen, die einen intuitiven und schnellen Service erfordern. Es ist auch die perfekte Lösung, für die Mitarbeitermotivation in Büros mit bis zu 40 Mitarbeitern mit qualitativ hochwertigen Kaffeegetränke auf Frischmilchbasis und einem Premium Benutzererlebnis.



Kit Zahlungsmodul
Vorbereitet zur Installation eines Münzprüfers.



Kompakter Milchkühler
Eleganter Milchkühler mit 1 Liter Fassungsvermögen.



Intelligente Kühlung
Temperatursensor. Milchstandsensoren. Bis zu 9 Liter Fassungsvermögen.



SCHNELLE, EINFACHE UND SICHERE REINIGUNG

Azkoyen hat einen schnellen, sicheren und äußerst benutzerfreundlichen automatischen Prozess entwickelt, der eine perfekte Reinigung des Frischmilchsystems gewährleistet

Nach jedem Milchbezug und fünf Minuten nach dem letzten Bezug spült die Vitro S1 MIA die Milchleitungen automatisch durch. Milchablagerungen und Fette werden so entfernt.

Ein manueller Reinigungsprozess erfolgt alle 24-48 Stunden. Einfach und schnell in nur 1 Minute zu aktivieren, dauert der Reinigungszyklus nur 10 Minuten.

Für eine höhere Sicherheit für Ihre Kunden wurde der Frischmilchreinigungsprozess von Azkoyen vom CNTA (National Centre of Technology and Food Security) verifiziert.



Alle 2 Tage



Nur 10 Minuten



Ohne technische
Kenntnisse

Verifiziertes Frischmilch Reinigungsprozess



RESEARCH & TECHNOLOGY
FOR THE COMPETITIVENESS
OF THE FOOD INDUSTRY



MIA: DER PERFEKTE MILCHSCHAUM WIE VOM BARISTA

Wir haben eine innovative Technologie ohne Dampfkessel entwickelt, die dank des patentierten Systems aus mikroinjizierter Luft MIA einen konsistenten und köstlichen Frischmilchschaum zubereitet.

Die mit Hochdruck injizierte Luft erzeugt Millionen von Luftbläschen die einen samtigen und konsistenten Milchschaum ergeben.



Erhöhte
Kundenzufriedenheit



Höherer
Gewinn



Geringere
Wartungskosten

Einfaches nachfüllen von Kaffee und Instant Produkten

Die Produktbestückung kann von oben erfolgen, ohne dabei die Automatentüre öffnen zu müssen.



Leicht zu reinigen und zu warten

Die Entnahme des Auffangbehälters für Flüssigkeiten und Kaffeesatz erfolgt über die Vorderseite. Die Maschine muss hierbei nicht geöffnet werden.

Verschiedene Tassengrößen

Mit einer Auslaufhöhe von 17 cm können hohe Tassen und ToGo Becher eingesetzt werden. Ein ausklappbarer Tassentisch für kleine Tassen vereinfacht die Bedienung



MIA

MICRO INJECTED AIR

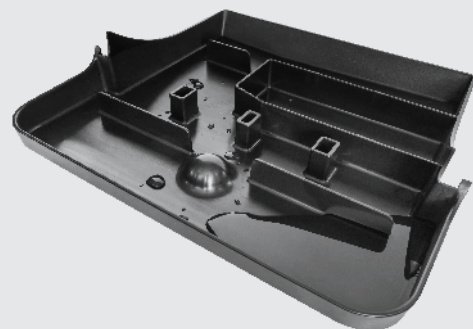
Vorteilen der MIA-Luftmikroinjektionstechnologie vs. traditionelle Dampftechnologie:

- **Hohe Vielfalt an Getränken**
- **Hohe Kapazität und schnelle Zubereitung von Milchschaum**
Verringert die Zeit der Zubereitung und erhöht die Ausgabegeschwindigkeit.
- **Perfekter Geschmack und perfektes Aroma für Ihre Getränke**
Kein überhitzen der Milch durch die genaue Temperaturregelung der MIA Technologie.
- **Maximale Sicherheit für den Benutzer**
Kein Ausstritt von heissem Dampf
- **Hohe Energieeffizienz**
Kein Dampfkessel der eine konstante Temperatur haben muss.
- **Keine Kalkablagerungen**



Einfache Reinigung des Auffangbehälters für Flüssigkeiten

Der Auffangbehälter für Flüssigkeiten hat eine Autonomie von 1,2 l. Das Design beinhaltet einen Wellenbrecher, um Spritzer und unerwünschte Verschüttungen während des Transportes zu vermeiden.



Einfache Entleerung und Reinigung des Trester Behälters

Der Trester Behälter hat eine Kapazität von bis zu 60 Kaffeekekuchen. Sein Design ermöglicht eine einfache Entleerung und Reinigung.



Einfacher Etikettenwechsel

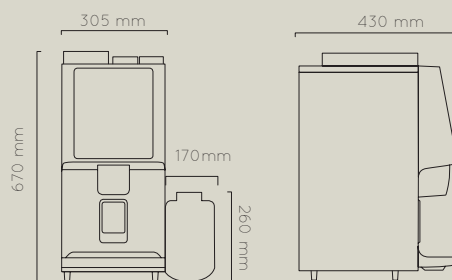
Die Maschine ermöglicht auf einfache Weise den Etikettenwechsel, um das Panel an den Bedarf Ihrer Kunden anzupassen.

EIN GANZES LEBEN DEM KAFFEE GEWIDMET

Genießen Sie Azkoyens mehr als fünfundsiebzigjährige Erfahrung in der Entwicklung technologischer Innovationen zur Herstellung von Heißgetränken für das Hotel- und Gaststättengewerbe und Verkaufsautomaten. Wir kümmern uns um jeden Aspekt des Prozesses mit der Herausforderung, die ultimative Erfahrung im Kaffee-Universum zu bieten.

SPEZIFIKATIONEN:

		VITRO S1 MIA
KAPAZITÄTEN	Anzahl Bohnenbehälter	1
	Anzahl Instant Produktbehälter	2
	Füllmengen Produktbehälter	Ganze Bohne 1200 g Weißer/Topping 600 g Kakao 800 g
TECHNISCHE DATEN	Gewicht	31,2 kg
	Art des Brühsystems	Espresso
	Anzahl der Mixer	1
	Espresso Brühgruppe	5-8 g
	Bezeichnung des Brühsystems	AzkV10
	Bezeichnung Mühle	M03 Horeca Performance
	Anzahl der Mühlen	1
	Art des Kessels	Druck
	Kesselkapazität	315 cc
	Art der Auswahl	Direktwahltasten
	Anzahl der Auswahlmöglichkeiten	8
	Spannung	230 v
	Maximale Leistung	2300 W
	Breite	305 mm
	Höhe	670 mm
	Tiefe	430 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

848006032201