

VITRO **S1**



EN SOIGNANT JUSQU’AU MOINDRE DÉTAIL

La Vitro S1 est une machine automatique de boissons chaudes conçue avec les matériaux et les composants de la plus haute qualité qui soit de nos machines professionnelles à haute performance.

Son design compact en fait la solution parfaite pour les petits bureaux, les hôtels, les magasins de proximité et les restaurants de service rapide. Conçue pour apporter la meilleure expérience de café de la première à la dernière tasse.

VITRO S1 ESPRESSO

C’est une machine à café compacte conçue pour offrir la plus haute qualité de boissons chaudes élaborées à base de café espresso, idéale pour les lieux consommant moins de 60 tasses.

-  Espresso
-  Solubles
-  Eau chaude
-  Plateau extractible
-  2 positions lève-tasses
-  Réservoir d'eau
-  Doseur par temps



Productivité par heure

Eau chaude 9,9 litres.

Espresso 90 tasses.

Boisson soluble 90 tasses.

Cappuccino 70 tasses.

Capacité

Espresso 150 tasses.

Cappuccino 150 tasses.

Chocolat 40 tasses.

VITRO S1 INSTANT

Elle a été conçue pour s’adapter aux espaces les plus petits, avec 4 trémies de produits solubles. Elle offre une sélection variée de boissons chaudes au format le plus compact de son segment.

-  Solubles
-  Eau chaude
-  Plateau extractible
-  2 positions lève-tasses
-  Réservoir d'eau



Productivité par heure

Eau chaude 9,9 litres.

Boisson soluble 90 tasses.

Cappuccino 70 tasses.

Capacité

Espresso 250 tasses.

Cappuccino 150 tasses.

Chocolat 40 tasses.



UN DISTRIBUTEUR ADAPTABLE À VOTRE MODÈLE D’AFFAIRE

Conçue pour s’adapter à différents modèles d’exploitation via ses modes de fonctionnement et son large catalogue d’accessoires.

La Vitro S1 favorise la culture coopérative, en offrant un café de grande qualité, une expérience utilisateur unique et une offre globale de boissons chaudes.

Pour le service de café dans des magasins de proximité, elle constitue également la solution parfaite. Pour les hôtels, où le petit-déjeuner doit être bon, mais également rapide, elle offre une expérience agréable, avec un design attrayant, simple et fonctionnel.



Kit socle
Préparé pour validateur à pièces. (850 mm.)



Kit module à gobelets
Pour dispenser des gobelets.



Kit module validateur
Préparé pour installer un validateur de pièces.



Kit Lecteur RFID
Pour carte de recharge produit ou systèmes cashless.

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.



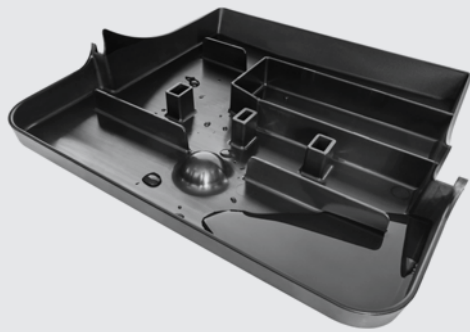
Facile à nettoyer et entretenir

Extraction du plateau de liquide et de marc depuis l’avant, sans avoir à ouvrir la machine.



Nettoyage facile du plateau de liquide

Le plateau de liquide a 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.



Remplissage facile du réservoir d’eau

Grâce à son design ergonomique, le réservoir de 4 l d’eau est extrait et repositionné avec très peu d’effort. Kit de raccordement de réseau d’eau disponible pour une plus grande autonomie.



Vidage facile et nettoyage du bac à marc

Le bac à marc a une autonomie jusqu’à 60 cafés. Son design permet un vidage et un nettoyage simples dans le lave-vaisselle.



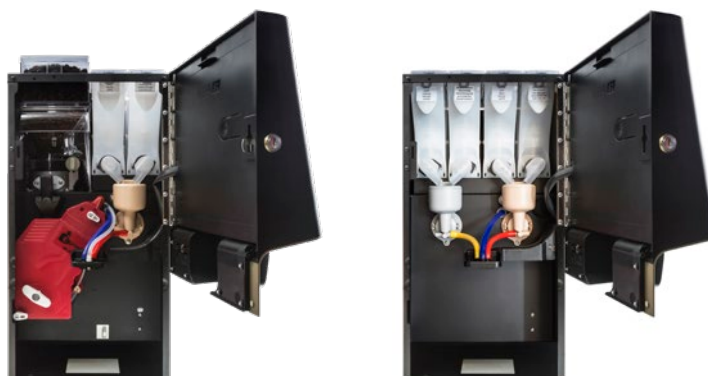
Changement facile des étiquettes

La machine permet de changer simplement les étiquettes pour adapter le panneau aux goûts de vos clients.



TOUTE UNE VIE AVEC LE CAFÉ

Profitez des plus de 30 années d'expérience d'Azkoyen dans le développement d'innovations technologiques applicables à l'élaboration de boissons chaudes pour l'hôtellerie et le vending. En prêtant attention à tous les aspects du processus avec le défi de fournir l'expérience ultime dans l'univers caféier.



SPÉCIFICATIONS:

		VITRO S1 ESPRESSO	VITRO S1 INSTANT
CAPACITÉ	Capacité réservoir d'eau (l)	4 litres	4 litres
	Nbre de trémies café en grain	1	-
	Nbre de trémies de soluble	2	4
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Poids	27,5 Kg	21 Kg
	Type de système de dosage	Espresso	Instant
	Nbre de batteurs	1	2
	Capacité système de dosage	6 - 8gr	-
	Nom système de dosage	AzkV10	-
	Nom moulin	M03 Horeca Performance	-
	Nbre de moulins	1	-
	Type de chaudière	Pression	Pression
	Capacité chaudière	315 cc	315 cc
	Type de sélection	Clavier de sélection directe	Clavier de sélection directe
	Nbre de sélections	8	8
	Tension	230 v	230 v
	Puissance maximale	1500 W	1500 W
	Largeur	305 mm	305 mm
	Hauteur	625 mm	625 mm
	Profondeur	430 mm	430 mm

España
Avda. San Silvestre, s/n
31350 Peralta (Navarra)
Tel.: 948 709 709
www.azkoyenvending.es

U.K.
Unit 1, Portishead
Business Park
Old Mill Road, Portishead
Bristol, BS20 7BX
Tel.: 01275 844 471
www.coffetek.co.uk

Deutschland
Am Turm 86
53721 Siegburg
Tel.: 02241-595 70
www.azkoyenvending.de

France
7 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
1100 South Tryon Street,
Suite 200
Charlotte, NC 28203
Tel.: (803) 524-1008
www.azkoyenvending.com