

VITRO **S1**



CUIDANDO HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

Vitro S1 es una máquina automática de bebidas calientes diseñada con los materiales y componentes de máxima calidad de nuestras máquinas profesionales de altas prestaciones.

Su diseño compacto la convierten en la solución perfecta para oficinas pequeñas, hoteles, tiendas de conveniencia y restaurantes de servicio rápido. Diseñada para brindar la mejor experiencia de café desde la primera a la última taza.

VITRO S1 ESPRESSO

Es una máquina de café compacta diseñada para ofrecer la más alta calidad de bebidas calientes elaboradas a base de café espresso, ideal para ubicaciones con consumos inferiores a 60 tazas.



VITRO S1 INSTANT

Ha sido diseñada para adaptarse a los espacios más pequeños, con 4 tolvas de productos solubles, ofrece una variada selección de bebidas calientes en el formato más compacto de su segmento.



Capacidad

- Espresso 150 tazas.
 - Cappuccino 150 tazas.
 - Chocolate 40 tazas.
- Productividad por hora**
- Agua caliente 9,9 litros.
 - Espresso 90 tazas.
 - Bebida soluble 90 tazas.
 - Cappuccino 70 tazas.



Capacidad

- Espresso 250 tazas.
 - Cappuccino 150 tazas.
 - Chocolate 40 tazas.
- Productividad por hora**
- Agua caliente 9,9 litros.
 - Bebida soluble 90 tazas.
 - Cappuccino 70 tazas.

Fácil recarga de café y de ingredientes solubles

La carga de producto puede hacerse sin abrir la puerta, desde la parte superior, de una manera directa y sencilla.



Fácil de limpiar y mantener

Extracción de la bandeja de líquidos y de marros desde el frontal, sin necesidad de abrir la máquina.

Fácil llenado del depósito de agua

Gracias a su diseño ergonómico el depósito de 4l de agua se extrae y posiciona de nuevo con apenas esfuerzo. Kit de acometida de red de agua disponible para mayor autonomía.





SE ADAPTA A TU MODELO DE NEGOCIO

Diseñada para adaptarse a diferentes modelos de explotación a través de los modos de funcionamiento y de su extenso catálogo de accesorios.

Vitro S1 favorece la cultura cooperativa en una oficina, ofreciendo un café de gran calidad, una experiencia de usuario única y una oferta global de bebidas calientes.

Para servicio de café en tiendas de conveniencia también es la solución perfecta y para los hoteles, donde el desayuno debe ser bueno, pero igualmente rápido, ofrece una experiencia agradable, con un diseño atractivo, sencillo y funcional.



Kit peana
Preparada para para
validador de monedas.
(850 mm.)



Kit módulo de vasos
Para dispensar vasos.



Kit módulo validador
Preparado para instalar
un validador de monedas.

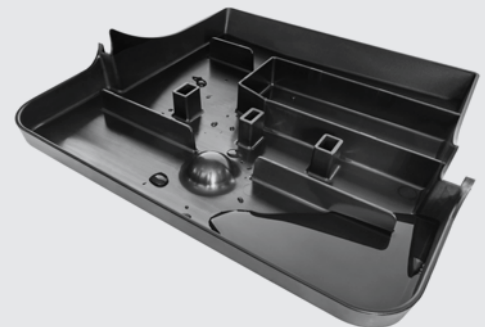


Kit Lector RFID
Para tarjeta de recarga
producto o sistemas cashless.



Fácil limpieza de la bandeja de líquidos

La bandeja de líquidos tiene una autonomía de 1,2l. El diseño incorpora rompe-olas para evitar salpicaduras y derrames indeseados durante el transporte para su limpieza.



Fácil vaciado y limpieza del cajón de residuos

El cajón de marros tiene una autonomía de hasta 60 cafés. Su diseño permite un sencillo vaciado y limpieza en lavavajillas.



Fácil cambio de etiquetas

La máquina permite de una manera sencilla el cambio de etiquetas para adaptar el panel a los gustos de tus clientes.

TODA UNA VIDA CON EL CAFÉ

Disfrute de los más de 30 años de experiencia de Azkoyen en el desarrollo de innovaciones tecnológicas aplicables a la elaboración de bebidas calientes para hostelería y vending. Cuidando con detalle todos los aspectos del proceso con el reto de proporcionar la experiencia definitiva en el universo cafetero.



ESPECIFICACIONES:

| | | VITRO S1 ESPRESSO | VITRO S1 INSTANT |
|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| CAPACIDADES | Capacidad deposito de agua (l) | 4 litros | 4 litros |
| | Nº de tolvras café en grano | 1 | - |
| | Nº de tolvras de soluble | 2 | 4 |
| | Capacidad de producto | Café en grano 1200 g Leche soluble 600 g Chocolate 800 g | Café soluble 400 g Café descafeinado 400 g Leche soluble 600 g Chocolate 800 g |
| | Peso | 27,5 Kg | 21 Kg |
| DATOS TÉCNICOS | Tipo de sistema de erogación | Espresso | Instant |
| | Nº de batidores | 1 | 2 |
| | Capacidad sistema de erogación | 5-8 g | - |
| | Nombre sistema de erogación | AzkV10 | - |
| | Nombre molino | M03 Horeca Performance | - |
| | Nº de molinos | 1 | - |
| | Tipo de caldera | Presión | Presión |
| | Capacidad caldera | 315 cc | 315 cc |
| | Tipo de selección | Teclado de pulsación directa | Teclado de pulsación directa |
| | Nº de selecciones | 8 | 8 |
| | Tensión/ Frecuencia | 230 v / 50 Hz ó 110 v / 60 Hz | 230 v / 50 Hz ó 110 v / 60 Hz |
| | Potencia máxima | 1500 W | 1500 W |
| | Anchura | | |
| | Altura | | |
| | Profundidad | | |

España
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

Deutschland
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, North Carolina
28217
Tel.: +1 (980) 237-5065
www.azkoyenvending.com