

Azkoyen



VITRO

Design und Benutzerfreundlichkeit für puren Kaffeegenuss

Das ist VITRO

01



Eine einzigartige Erfahrung

Wir schaffen einzigartige Momente durch eine intuitive und einfache Benutzererfahrung. Verschiedenen Zubereitungsmethoden und ein hochmodernes Design, machen die Zubereitung Ihres Lieblingsgetränks zu einer einfachen und angenehmen Erfahrung.

02



Ausgezeichnete Tassenqualität

Die perfekte Balance in der Tasse zu erreichen, ist das A und O wenn es um Kaffee geht. Wir erreichen perfekte Qualität, Konsistenz und Aroma in jeder einzelnen Tasse, dank unserer detailorientierten und zuverlässigen Technologie.

03



Eine gemeinsame Sprache

Eine Serie, eine Sprache, tausende von Möglichkeiten. Die verschiedenen VITRO Modelle verfügen über eine einheitliche Benutzeroberfläche mit den gleichen Merkmalen in jeder Serie, was sowohl eine einfache Wartung als auch eine einheitliche Erfahrung ermöglicht.

04



Ein durchdachtes Design

Eine einfache und zuverlässige Programmierung, kombiniert mit langlebigen und qualitativ hochwertigen Komponenten, ermöglichen eine unkomplizierte Reinigung und Wartung gewährleisten einen reibungslosen Service für jeden Kunden. **Einfach zu pflegen, einfach zu genießen.**

05



Heute und in Zukunft

Zuverlässigkeit ist eine langfristige Investition. Wir setzen auf **Beständigkeit**, auf **Qualität**. Und das mit einer nachhaltigen **Vision, die die Umwelt und die Menschen respektiert**. VITRO ist dafür gemacht, an seine Grenzen zu gehen, jeder Art von Nachfrage gerecht zu werden und den Kunden stets zu bieten, was sie benötigen.





Eine VITRO für alle Fälle.

Eine vielseitige Produktreihe, die sich an alle Standorte und Geschmäcker anpasst.

Design als Schlüssel

Man hat nur eine Chance einen guten ersten Eindruck zu hinterlassen und dabei ist Design ein entscheidender Faktor. Bei Azkoyen kümmern wir uns um jedes Detail unserer Geräte, **verwandeln Technologie in Ästhetik**, füllen jeden Raum mit **Stil und Funktionalität** und heben die Wahrnehmung der Qualität des Getränkeangebots auf ein höheres Niveau.

Design als Schlüssel

Eine Produktreihe, die so anpassungsfähig ist, dass einzigartig für Ihre Marke wird. Durch die Personalisierung der Konfiguration wird VITRO zu einem Teil Ihres Unternehmens.

Gleiche Qualität und Basis, unterschiedliche Funktionen und Leistungsvermögen. VITRO ist so konzipiert, dass sie für jede Art von Standort und Nachfrage geeignet ist. Kompakte Maschinen, die einen exzellenten Service garantieren, immer passend zu den jeweiligen Räumlichkeiten. Wir bieten Ihnen eine umfassende Lösung für Ihr Unternehmen.

Eine VITRO für jeden Bedarf.

Technologie für jeden Geschmack

Kaffee ist Geschmackssache und wir haben die Technologie für alle Kaffeevariationen. Espresso, Americano, Macchiato, Cappuccino, Mokka, Filterkaffee, mit Milch, kalt, heiß... Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, Kaffee zu trinken, je nach Geschmack, Tageszeit, Konsumtrend, Geschäftsmodell und Orten auf der Welt. Unsere Geräte sind auf **Anpassungsfähigkeit** ausgelegt, um Ihnen genau den Kaffee zu bieten, den Sie wünschen.

Design und Benutzerfreundlichkeit für alle Standorte.

Ein innovativer und technologischer Charakter, der Spitzendesign und intuitive Bedienbarkeit in unbegrenzte Möglichkeiten verwandelt.



VITRO **SERIE 1**

Kleine Freuden für kleine Räume.

Kompakte Kaffeemaschinen, die Kaffeegetränke in höchster Qualität bieten. Ideal für Standorte mit begrenztem Platzangebot, die dennoch hochwertigen Kaffee wünschen.



VITRO **SERIE 5**

Großes Volumen, großartiger Geschmack.

Ideal um ein ausgezeichnetes Kaffeeangebot an unbeaufsichtigten, stark frequentierten Standorten zu bieten. Mit ihrer hohen Kapazität und der Option verschiedene Zahlungsmethoden direkt in die Maschine zu integrieren ist sie optimal für den Selbstbedienungsbereich.



MIA Milchsystem

Milchschaum wie vom Barista

Die innovative **MIA**-Milchtechnologie (Mikroluftinjektion) kreiert perfekten Milchschaum auf Basis frischer oder gefriergetrockneter Milch. Die von Azkoyen **patentierte Technologie** wurde in Zusammenarbeit mit **renommierten Schweizer Ingenieurbüros** entwickelt. Partnerschaften, die unsere **innovative DNA** teilen und es ermöglichen, dass jede Lösung, für die wir uns entscheiden, ein einmaliges Erlebnis garantiert.

Unter hohem Druck werden Millionen von kleinen Luftblasen eingebracht, welche eine **samtige und gleichmäßige Textur erzeugen**. Durch die dampf- und boilerfreie Luftinjektion wird die Milch weder verwässert noch unkontrolliert erhitzt und das Volumen kontrolliert mit einem seidigen Milchschaum erhöht. **Eine revolutionäre Lösung, die sowohl für frische Milch als auch für Pulvermilch entwickelt wurde** und jeden Schluck zu einem Genuss macht.



Perfekte Temperatur und Konsistenz bis zum letzten Schluck

Die Temperaturkontrolle ist insbesondere bei der Zubereitung von Getränken auf Milchbasis von entscheidender Bedeutung, um ein Gleichgewicht von Geschmack, Textur und Aroma zu erhalten. Das **MIA Milchsystem** sorgt für die richtige Konsistenz und den perfekten Geschmack für jedes Getränk auf Milchbasis und macht jeden Schluck zu einem köstlichen Erlebnis.



MIA FreshMilk

Milch, pur.

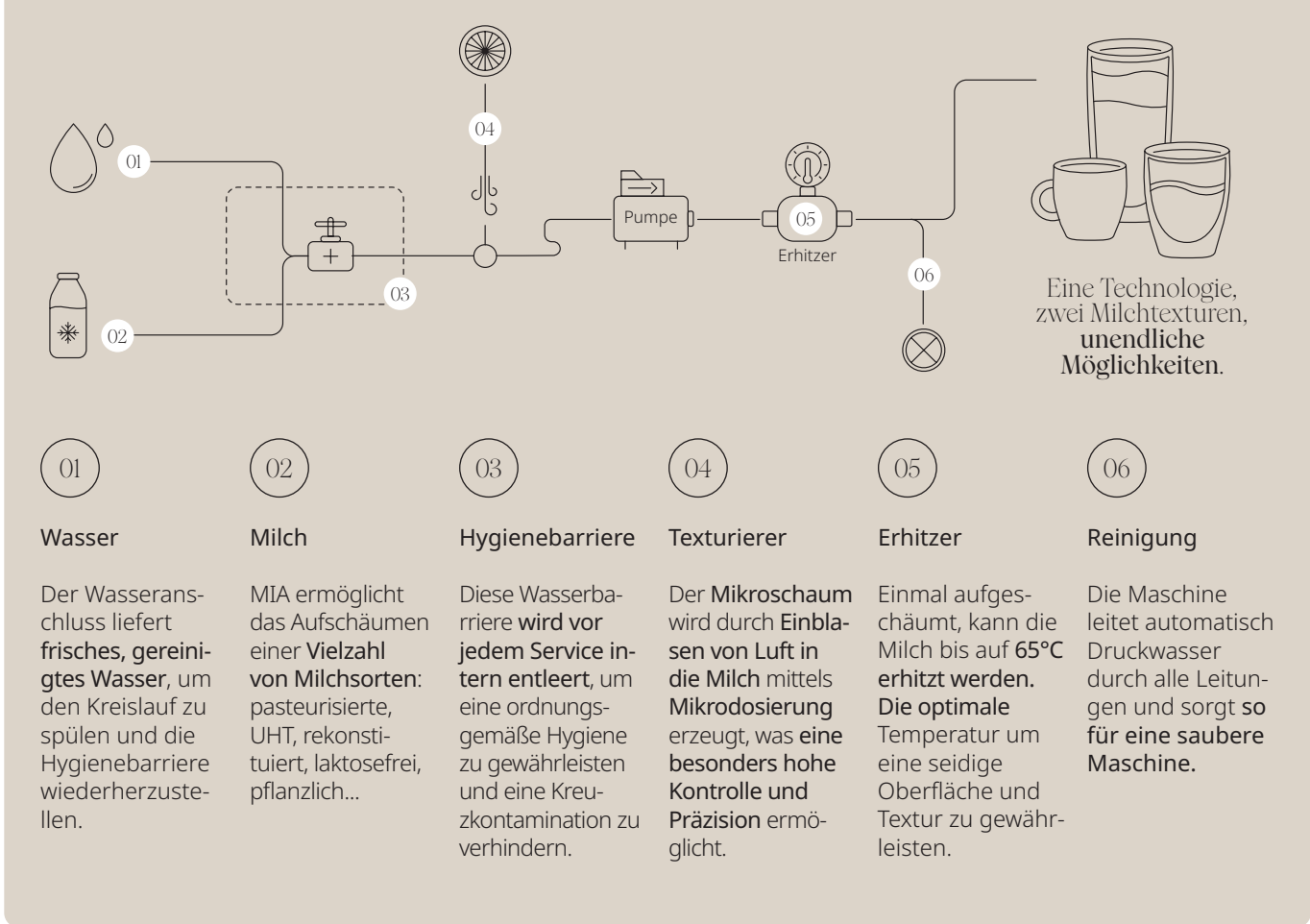
Mit dem **MIA FreshMilk System** kann die Temperatur der flüssigen Milch und des Schaums **heiß oder kalt sein**, und die Dichte und Konsistenz des Schaums kann reguliert werden, um den Geschmack der anspruchsvollsten Verbraucher zu treffen. Wenn es etwas Besseres gibt als einen Schluck frischer, vollmundiger Milch mit vollem Geschmack, dann ist es genau dieser Schluck mit genau der richtigen Cremigkeit im Mund. Wir schaffen Momente von Wert und Genuss für alle Geschmäcker und Vorlieben. Deshalb ist die MIA-Technologie auch in der Lage, Getränke auf pflanzlicher Basis aufzuschäumen.

MIA EasyMilk

Gleiche Qualität, höhere Produktivität.

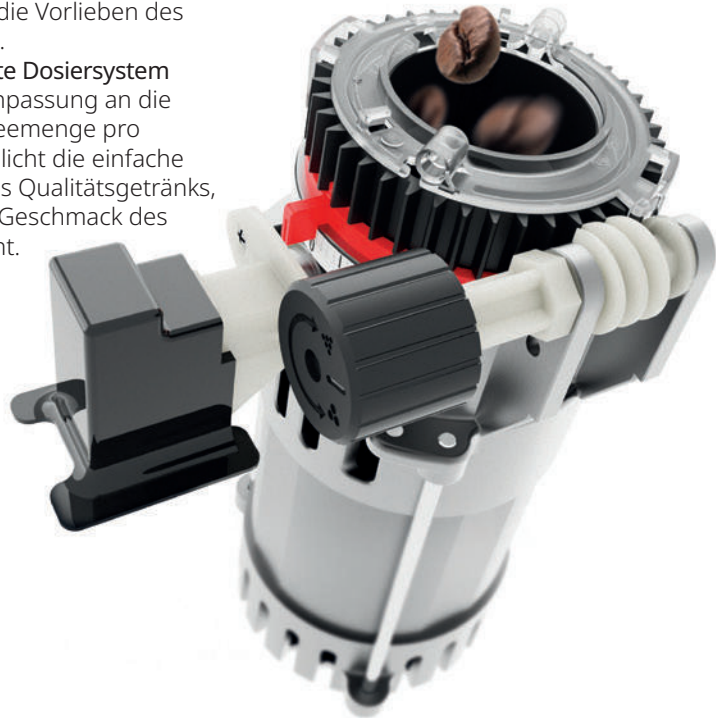
Das **MIA EasyMilk-System** kombiniert das Beste aus **frischer Milch und Pulvermilch**. Technologie und Effizienz kommen zusammen, um vollständig rekonstituierte Milch zu erzeugen, die flüssig oder aufgeschäumt in allen Arten von Kaffee-Rezepten genossen werden kann. Die Kombination aus perfektem Ergebnis von frischer Milch und der einfachen Handhabung von Milchpulver ermöglicht Kostenoptimierung, einfache Wartung und Produktlagerung sowie hohe Geräteautonomie.

Milchkreislauf MIA



Präzisionsmahlwerk M03

Mit hoher Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit ist das **M03 Kaffeemahlwerk** für den professionellen Einsatz konzipiert. Sie garantiert ein perfektes Mahlergebnis und ermöglicht die Anpassung an das verwendete Gerät, die Art der Extraktion (Espresso oder Filterkaffee) und die Vorlieben des Endverbrauchers. Das **zeitgesteuerte Dosiersystem** ermöglicht die Anpassung an die gewünschte Kaffeemenge pro Tasse und ermöglicht die einfache Zubereitung eines Qualitätsgetränks, das perfekt dem Geschmack des Kunden entspricht.



Die **64mm Stahlmahlscheiben** ermöglichen schnelles Mahlen und verhindern einen Temperaturanstieg der den Kaffee beschädigen könnte. Das Mahlwerk ist außerdem mit einer Reihe von **Sensoren ausgestattet, die Blockierungen und Produktleerlauf erkennen**, was die Zuverlässigkeit und Langlebigkeit weiter erhöht.



Double Bean System

Mit dem doppelten Angebot, die Getränkeindividualisierung vervielfachen. Mit **Double Bean System** können durch die Kombination von doppeltem Mahlwerk und variabler V30-Brühgruppe sowohl **Espresso als auch frischer Filterkaffee** angeboten werden und so **verschiedene Brühmethoden** und **Rezepte** zubereitet.

Das Double Bean System ermöglicht es verschiedene Präferenzen mit einer einzigen Maschine an Ort und Stelle zu erfüllen und so die Maschinenauslastung und Rentabilität zu erhöhen.



Brühgruppen

Alle Brühgruppen der VITRO-Maschinen extrahieren ein **Maximum an Aroma und Geschmack** mit einer perfekten Crema und unter einem exakten Druck von 9 bar.

Für mehr Flexibilität bietet die **variable AZK V30 Gruppe** die Möglichkeit, die **Espressostärke** durch Variieren der Dosierung einzustellen, und erlaubt auch die Ausgabe von Getränken mit unterschiedlichem Volumen. Außerdem können Sie in derselben Maschine **Filterkaffee** anbieten.

Je nach Bedarf kann die Maschine mit der **AZK V10 oder AZK V20**-Brühgruppe ausgestattet werden. Für kleinere Getränkemengen empfiehlt sich die V10, während die V20 ideal für höhere Tassenvolumen ist. So können Sie ihr Angebot an die Vorlieben und Anforderungen Ihrer Kunden anpassen.

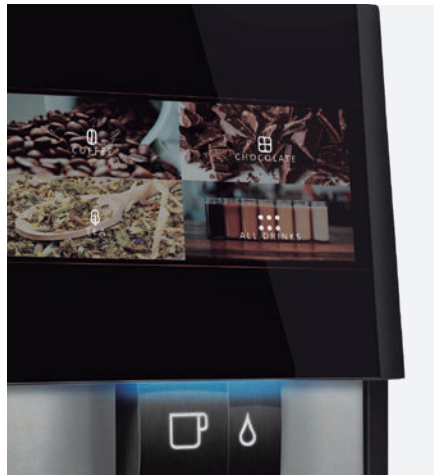


Spezifikationen

	Brühmethode	Dosis	Durchmesser	Kolben
AZK V10	Espresso	6-8 g	38 mm	Fixierte Position
AZK V20	Espresso	12-14 g	48 mm	Fixierte Position
AZK V30	Espresso und Filterkaffee	7-14 g	48 mm	Variable Position

Eine einfache Auswahl

Das moderne Aussehen der Maschine wird die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden auf sich ziehen. Darüber hinaus ermutigt das **elegante und intuitive Auswahlfeld** zu einer einfachen und schnellen Produktwahl.



Distance Selection

Unsere **“Distance Selection”**-Getränkeauswahl funktioniert **ohne Berührung des Geräts** und in einem Abstand von 2 cm zum Bildschirm. Das erhöht die **Sicherheit und Hygiene**, insbesondere in Umgebungen, in denen Sauberkeit und möglichst wenig Kontakt wichtig sind.



Tassensensor und intelligente Bechergrößenerkennung

Der **Tassensensor** erkennt automatisch ob eine Tasse unter der Ausgabe platziert wurde und **verhindert so eine unbeabsichtigte Produktausgabe**. So wird Verschwendung vorgebeugt und sichergestellt, dass der **Servicebereich ordentlich und sauber bleibt**.

Der **I-Detect Bechergrößensensor** kann automatisch den geeigneten Getränketyp oder das Volumen basierend auf dem verwendeten Becher vorwählen. Diese Funktion **minimiert das Risiko von Überlauf und unnötigem Abfall** und optimiert die Ressourcennutzung. Darüber hinaus können Sie den Bechergrößensensor nutzen, um ein Preismodell basierend auf den verwendeten Becherarten umzusetzen, was eine genaue Abrechnung sicherstellt und die Rentabilität fördert.

01



Faltbarer Tassenhalter

Der pragmatisch in die Maschine integrierte Tassenhalter ermöglicht **die Anpassung der Ausgabehöhe** an verschiedene Bechergrößen und sorgt für eine perfekte Crema bei kurzen Getränken wie Espresso, **während die Maschine sauber bleibt und keine Spritzer entstehen**.

02



Heißwasserauslauf

Der separate **Heißwasserauslauf** dient der manuellen Zubereitung von Tees und Infusionen. Er verhindert Geschmacksverunreinigungen und sorgt für ein angenehmes Trinkerlebnis.

03



Beleuchtung

Der beleuchtete Ausgabebereich **verbessert das Benutzererlebnis** und ermöglicht eine perfekte Präsentation der Getränke. Die zusätzliche Ambiente-Beleuchtung verleiht dem Automaten eine hochwertige Ästhetik und integriert ihn vollständig in seine Umgebung.

04



Positionierungshilfe

Eine deutlich sichtbare **Positionierungshilfe**, sorgt dafür dass jede Tasse in der Selbstbedienung korrekt unter dem Auslauf positioniert wird, **um unschöne Spritzer zu vermeiden**.

05



Leicht zugängliche Bohnenbehälter

Die Bohnen- und Pulverbehälter sind **leicht zugänglich** und ermöglichen ein **direktes und einfaches Einfüllen der Produkte**. Optionale Größenerweiterungen und Verriegelungssysteme machen die VITRO-Reihe vielseitig für verschiedene Verwendungszwecke einsetzbar.

06



Zahlungssysteme

Das MDB-Protokoll ermöglicht es der VITRO-Reihe, sich mit verschiedenen Zubehöerteilen für die Zahlungsabwicklung zu verbinden und so kontinuierlich an die **neuesten Zahlungsmethoden** anzupassen.

07



Abfallschublade und Flüssigkeitsbehälter

Die Kaffeesatzbehälter können **leicht entleert und in der Spülmaschine gereinigt** werden, so dass die **tägliche Pflege** mühelos ist. Die Flüssigkeitsschalen sind mit integrierten Brechern ausgestattet, die ein Verschütten während des Transports oder bei Reinigungsprozessen verhindern.

08



ECO-Modus

Nach drei Stunden der Inaktivität wird die **Kesseltemperatur automatisch gesenkt** und bleibt bis zur nächsten Benutzerinteraktion auf diesem Niveau. Darüber hinaus bietet das Gerät die Möglichkeit, das Gerät so zu programmieren, dass es den Heizkessel außerhalb der Geschäftszeiten **automatisch ausschaltet** oder in den Standby-Modus wechselt, was weitere **Energieeinsparungen** ermöglicht.

Einfache Wartung und totale Kontrolle.

Farbcodierte Schläuche

Unsere Kaffeemaschine hat ein großartiges Design, sowohl innen als auch außen, und verfügt über farbcodierte Ausgabeschläuche, die die Wartungsarbeiten vereinfachen und falsche Einstellungen verhindern.

Einfacher Wechsel der Etiketten

Die Maschine ermöglicht den einfachen Austausch von Etiketten, um das Panel an den Geschmack der Kunden anzupassen.



Automatische und regelmäßige manuelle Reinigung

Um die Sicherheit und Hygiene unserer Getränke zu gewährleisten, haben wir eine einfache Reinigungslösung. Unser System verfügt über ein **automatisches Reinigungssystem** validiert vom spanischen Zentrum für Lebensmitteltechnologie und Sicherheit (CNTA), das nach jedem Service und 5 Minuten nach dem letzten Service aktiviert wird. Die manuelle, regelmäßige Reinigung der MIA FreshMilk-Maschinen erfordert eine manuelle Reinigung alle 72 Stunden; die MIA EasyMilk-Maschinen müssen alle 8 Tage manuell gereinigt werden. Darüber hinaus warnt die Maschine, wenn der Milchtank aufgrund längerer Inaktivität oder unzureichender Temperatur gereinigt werden muss.



Übernehmen Sie aus der Ferne die volle Kontrolle über Ihre Kaffeeverkäufe und die Leistung Ihrer Maschinen, erhalten Sie genaue Daten und Echtzeitwarnungen und verbessern Sie Marketing und Vertrieb mit den Lösungen von Coges und Vendon.



Bericht über Reinigung und Ausfallzeiten

Vorbeugende Wartung

Zutattennutzung und -verbrauch

Firmware- und Datenbankaktualisierung

Treueprogramme

Mobile und bargeldlose Zahlungssysteme



VITRO **SERIE 1**

Der beste Kaffee im kompakten Format.

Bis zu
100
TASSEN/TAG



Die VITRO Serie 1 zeichnet sich durch die perfekte Kombination aus **kompaktem Design, intuitiver Bedienung und Getränkequalität** aus.



Brühgruppen

Drei verschiedene Brühgruppen die es ermöglichen die Intensität und Getränkegröße auf die Bedürfnisse der Kunden zuzuschneiden, einschließlich der Möglichkeit Espresso und Filterkaffee in einer Maschine anzubieten.



Benutzerfreundliche Auswahl

Das Touchpanel mit 12 Auswahlmöglichkeiten bietet eine breite Palette an hochwertigen Kaffeespezialitäten. Für die VITRO S1 ist ein Tastenfeld mit 8 Wahlen erhältlich.



Leicht zugängliche Bohnenbehälter

Ein oder zwei Behälter für 1,2 kg Bohnen und bis zu zwei Behälter für Schokolade oder andere lösliche Zutaten. Die Produkte können ohne Öffnen der Tür direkt und einfach von oben eingefüllt werden.



Einfache Reinigung und Leerung

Das Design ermöglicht eine einfache Entleerung und Reinigung in der Spülmaschine des für bis zu 50 Kaffees ausgelegten Satzbehälters und der 1,2 Liter Flüssigkeitsschale.



Beleuchteter Ausgabebereich

Die beleuchtete Ausgabezone verbessert das Benutzererlebnis und ermöglicht eine perfekte Präsentation der Getränke (nicht verfügbar für die VITRO S1 Modelle).



Separate Heißwasserausgabe

Für die manuelle Zubereitung von Tees und Infusionen (nicht für die VITRO S1-Modelle erhältlich).



Faltbarer Tassenhalter

Das Design des Tassenhalters ermöglicht die korrekte Einstellung der Ausgabehöhe für verschiedene Bechergößen und verhindert Spritzer.



4-Liter-Wassertank

Für mehr Flexibilität an Orten mit geringem Verbrauch und ohne Wasseranschluss. Für mehr Autonomie ist ein Kit für den Anschluss an das Wassernetz erhältlich (nur VITRO S1).



MIA FreshMilk System

Die innovative MIA-Milchtechnologie erzeugt eine gleichmäßige, samtige Textur, ohne den Milchgeschmack durch Dampf zu verwässern. Bietet warme oder kalte Milch und Milchschaum mit einer Konsistenz, die dem Geschmack des Verbrauchers entspricht.

Optional

Distance Selection

Berührungslose Getränkewahl mit einem Abstand von bis zu 2 cm zum Bildschirm für zusätzliche Sicherheit und Hygiene.

XL Bohnenbehälter

Ermöglicht es, die Autonomie der Maschine mit 2,2 kg Kaffeebohnenbehältern zu erhöhen.

VITRO **SERIE 5**

Hohe Kapazität für
großartigen Geschmack.

Bis zu
300
TASSEN/TAG



Die VITRO Serie 5 ist eine **Kaffeemaschine mit großem Fassungsvermögen**, die insbesondere für den Selbstbedienungsbetrieb entwickelt wurde und ein umfangreiches Menü and hochwertigen Heißgetränken bietet.



Brühgruppen

Drei verschiedene Brühgruppen die es ermöglichen die Intensität und Getränkegröße auf die Bedürfnisse der Kunden zuzuschneiden, einschließlich der Möglichkeit Espresso und Filterkaffee in einer Maschine anzubieten.



Benutzerfreundliche Auswahl

Ein 15,6" Touchscreen ermöglicht eine einfache Auswahl und individuelle Anpassung der Kaffeespezialitäten. Alternativ ist ein Touchpanel mit 12 oder 20 Auswahlmöglichkeiten verfügbar.



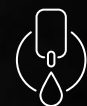
Hohe Autonomie

Mit einem oder zwei 1,2 kg Bohnenbehältern und bis zu vier Behältern für Schokolade oder andere lösliche Zutaten. Der Satzbehälter hat ein Fassungsvermögen von bis zu 220 Kaffees und die Flüssigkeitsschale hat ein Fassungsvermögen von 2,5 Litern. Außergewöhnliche Autonomie für den Dauerbetrieb.



Beleuchteter Ausgabebereich

Der beleuchtete Produktausgabebereich verbessert das Benutzererlebnis und ermöglicht eine perfekte Präsentation der Getränke, während die Umgebungsbeleuchtung für eine erstklassige Ästhetik sorgt.



Separate Heißwasserausgabe

Der separate Heißwasserauslauf dient der manuellen Zubereitung von Tees und Infusionen und verhindert Geschmacksverunreinigungen.



Faltbarer Tassenhalter

Das Design des Tassenhalters ermöglicht die korrekte Einstellung der Ausgießhöhe für verschiedene Bechergrößen und verhindert Spritzer.



MIA FreshMilk oder MIA EasyMilk System

Die innovative MIA-Milchtechnologie erzeugt eine gleichmäßige, samtige Textur, ohne den Milchgeschmack durch Dampf zu verwässern. Das MIA FreshMilk System für frische Milch bietet warme oder kalte Milch und Milchschaum. Das MIA EasyMilk System rekonstituiert gefriergetrocknete Milch und sorgt für eine optimale Mischung aus Temperatur, Textur und Geschmack.

Optional

Integrierte Zahlungssysteme

Für den Selbstbedienungsbetrieb ist die direkte Integration eines bargeldlosen Zahlungssystems oder von MDB-Münzprüfern und Münzwechslern im Maschinengehäuse möglich.

Tassensensor und intelligente Bechergrößenerkennung

Die Sensoren verhindern ein unbeabsichtigtes Ausschütten und minimieren so das Risiko eines unnötigen Verschüttens. Darüber hinaus bietet der I-Detect Bechergrößensensor den Vorteil, dass er je nach verwendetem Becher automatisch die passende Getränkesorte oder-menge vorwählt.

Mehr Personalisierung geht nicht.

Zusätzliche Module

Sie ergänzen die Maschine und ermöglichen es, das Serviceangebot an den Standort anzupassen.

Kühlgeräte

Für Maschinen mit frischer Milch haben wir mehrere Kühler, um die Milch kalt zu halten, und sogar intelligente Systeme, die den Füllstand und die Temperatur der Milch ständig überwachen.

Zahlungsmodule (MDB)

Die Zahlungsmodule sind mit einem MDB-Anschluss ausgestattet und für die schnelle und einfache Installation einer Münz- oder bargeldlosen Zahlungsmethode vorbereitet.

Unterschränke

Die Unterschränke und Sockel sind so konzipiert, dass sie die Ergonomie verbessern, indem sie die Maschine auf eine bequeme und natürliche Höhe für die Benutzer anheben. Zudem kann durch die Integration von Zahlungssystemen und Kaffeedurchwurf die Autonomie erhöht werden.



Die **VITRO**-Reihe wurde so konzipiert, dass sie in jede Geschäftsumgebung passt. Sie bietet eine große Auswahl an Zubehör, Zahlungsoptionen und Betriebsmodi.

Autonomie-Sets

Minimale Wartung dank der Sets und der Möglichkeit der Installation in Räumen ohne Wasserleitung.

Sonstiges Zubehör

Eine große Auswahl an Zubehör und Kits, um an jedem Ort einen differenzierten Service zu bieten.

Wasserautonomie-Sets.

Ermöglicht die Aufstellung an Standorten ohne Wasseranschluss.

Abwasseranschluss-Set.

Vereinfacht und reduziert Wartungsbesuche.

Wasserfilter

Maschinenreinigungsset

Reinigungsprodukte

Kit für Trichterverriegelung

VITRO SERIE 1			
VITRO S1 ESPRESSO		VITRO X1 ESPRESSO	VITRO X1 DOUBLE BEAN
Kapazität			
Empfohlener durchschnittlicher Tagesverbrauch von			
Stundenproduktivität nach DIN 18873-2	Espresso	80 Tassen	100 Tassen
	Cappuccino	108	108
	Heißes Wasser	92	100
Mühle und Behälter			
Bohnenbehälter (1,2kg)			
Bohnenbehälter (2,2kg)			
Pulverbehälter			
Behälterverriegelung			
Double Bean System			
Boiler und Brühgruppe			
Azk V10/6-8g festes Volumen			
Azk V20/12-14g festes Volumen			
Azk V30/7-14g variables Volumen			
Druckboiler (ml)			
Milchsysteme			
MIA FreshMilk			
MIA EasyMilk			
Benutzeroberfläche			
Auswahl			
Anzahl der Auswahlmöglichkeiten			
Distance Selection			
Design und Konnektivität			
Klappbarer Becherhalter			
Separate Heißwasserausgabe			
Beleuchteter Ausgabebereich			
Ambientebeleuchtung			
Vendon Konnektivitätspaket			
Tassensensor			
Bechergrößenerkennung (I-Detect)			
Integrierte Zahlungssysteme			
Abfall- und Wasserversorgung			
4 l-Wassertank			
Festwasseranschluss			
Interne Abfallkapazität	Satzbehälter	bis 50	bis 50
	Flüssigkeitsschale	1,2 l	1,2 l
Technische Merkmale			
Netzanschluss (V)			
Frequenz (Hz)			
Maximale Leistung (W)			
EcoMode			
Abmessungen (mm)			
Gewicht (kg)	Breite / Höhe / Tiefe	305 x 625 x 430	337 x 672 x 505
		28	39

VITRO SERIE 5			
VITRO S5 ESPRESSO		VITRO X5 DOUBLE BEAN	
Kapazität			
Empfohlener durchschnittlicher Tagesverbrauch von		300 Tassen	300 Tassen
Stundenproduktivität nach DIN 18873-2	Espresso	108	108
	Cappuccino	100	100
	Heißes Wasser	104	104
Mühle und Behälter			
Bohnenbehälter (1,2kg)		1 (2 kg)	2
Bohnenbehälter (2,2kg)		-	
Pulverbehälter		4 (2x 4,2 l; 2x 1,8 l)	3 (3 l; 2,6 l; 1,5 l)
Behälterverriegelung			
Double Bean System		-	
Boiler und Brühgruppe			
Azk V10/6-8g festes Volumen			
Azk V20/12-14g festes Volumen			
Azk V30/7-14g variables Volumen			
Druckboiler (ml)		700	700
Milchsysteme			
MIA FreshMilk			
MIA EasyMilk			
Benutzeroberfläche			
Auswahl		Kapazitiver Touchscreen	Kapazitiver Touchscreen
Anzahl der Auswahlmöglichkeiten		12 oder 20	20
Distance Selection			
15,6" Touchdisplay			
Design und Konnektivität			
Klappbarer Becherhalter			
Separate Heißwasserausgabe			
Beleuchteter Ausgabebereich			
Ambientebeleuchtung			
Vendon Konnektivitätspaket			
Tassensensor			
Bechergrößenerkennung (I-Detect)			
Integrierte Zahlungssysteme			
Abfall- und Wasserversorgung			
4 l-Wassertank		-	-
Festwasseranschluss			
Interne Abfallkapazität	Satzbehälter	bis 220	bis 220
	Flüssigkeitsschale	2,5 l	2,5 l
Technische Merkmale			
Netzanschluss (V)		230	230
Frequenz (Hz)		50	50
Maximale Leistung (W)		1800	1800
EcoMode			
Abmessungen (mm)		Breite / Höhe / Tiefe	
Gewicht (kg)		480 x 775 x 590	480 x 865 x 590
		63	67

*Die VITRO-Serie ist auch nur mit Pulverbehältern erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Azkoyen.