

Azkoyen



Zensia

Der automatische Barista

Das ist Zensia

01



Kaffeequalität

Von Heißgetränken höchster Qualität mit Espresso bis hin zu köstlicher Schokolade, Tee oder Getränken mit Vanille und anderen Aromen.

02



Steigern Sie Ihren Umsatz

Zensia ermöglicht die individuelle Anpassung der Getränke an den Geschmack der Verbraucher und bietet zudem die Option eines Doppelbohnenbehälters, sodass zwei Kaffeesorten ausgeschenkt werden können, um mehr Kundenprofile zu gewinnen.

03



Ein einzigartiges Erlebnis

Dank der intuitiven Benutzeroberfläche ist der Kaufvorgang schnell, reibungslos und für jeden Verbraucher leicht zu bedienen. Für den Betreiber ermöglicht das vereinfachte Programmiersystem, Rezepte anzupassen und Preise innerhalb von Sekunden zu verändern.

04



Technologie, die Lösungen bietet

Intelligente Sensoren verhindern unbeabsichtigte Ausgaben, reduzieren das Risiko von Verklebungen, garantieren Qualität in jeder Tasse und melden, wenn eine Wartung erforderlich ist.

05



Minimalistisches Design

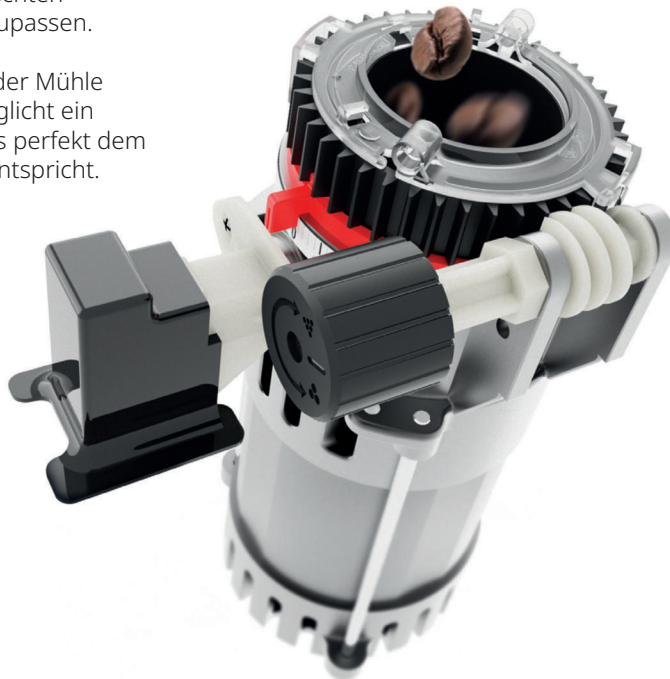
Das minimalistische, ergonomische und intuitive Design aus hochwertigen Materialien ist besonders effektiv an öffentlichen Vending-Standorten, an denen Ästhetik und Sicherheit entscheidende Faktoren sind.

M03 Mühle Präzision

Die Hochleistungsmühle

M03 ist für jede professionelle Umgebung konzipiert und bietet Leistung und Haltbarkeit, die eine perfekte Kaffeevermahlung für alle Verbrauchsarten garantieren. Das zeitgesteuerte Dosiersystem ermöglicht es, die Mahlmenge entsprechend der gewünschten Kaffeedosis pro Tasse anzupassen.

Die manuelle Einstellung der Mühle ist sehr einfach und ermöglicht ein hochwertiges Getränk, das perfekt dem Geschmack des Kunden entspricht.



Ausgestattet mit **64 mm Flachscheiben**, die eine schnelle Mahlung erlauben und einen Temperaturanstieg verhindern, der den Kaffee schädigen könnte. Die Mühle verfügt außerdem über Sensoren, die Blockierungen und Produktmangel erkennen, was ihre bewährte Zuverlässigkeit und Haltbarkeit weiter erhöht.

Intuitiver und interaktiver Bildschirm

Intuitiver und interaktiver Bildschirm
Ein optionaler interaktiver Bildschirm, der Wartungsaufgaben für jeden Betreiber einfach und effizient macht.

Das einfache Programmiersystem hilft dabei, Rezepte oder Preise sehr leicht anzupassen.

Die Benutzeroberfläche maximiert das Nutzererlebnis, indem sie den Benutzer leicht durch den Kaufvorgang führt.



Rezeptanpassung



Verkaufsdatenanalyse



Schnelles und einfaches Konfigurationspanel



Allergeninformationen



Brühgruppen

Um einen perfekten Espresso zu liefern, extrahieren alle Brühgruppen das maximale Aroma und den vollen Geschmack aus frisch gemahlenem Kaffee, mit idealer Crema bei einem exakten Druck von 9 bar. Je nach Bedarf kann die Maschine mit der Brühgruppe AZK V10 oder AZK V20 mit festem Volumen ausgestattet werden.

Für kleinere Getränkemengen wird der V10 empfohlen, während der V20 für größere Mengen ideal ist.

Doppelbohnen- maschinen

Verdoppeln Sie das Angebot, um die Personalisierung zu maximieren. Mit zwei unabhängigen Møhlen kann Zensia Double Bean verschiedene Rezepte und Getränke zubereiten und damit sämtliche Kundengeschmäcker mit nur einer Maschine bedienen, was sowohl den Konsum als auch die Rentabilität steigert.



Allgemeine Eigenschaften

	Brühmethode	Gewicht	Kammerdurchmesser	Kolben
AZK V10	Espresso	6-8 g	38 mm	Feste Position
AZK V20	Espresso	12-14 g	48 mm	Feste Position

Baristaqualität, automatisches Erlebnis



Die Zensia-Reihe vereint Design, Technologie und Geschmack in jeder Tasse. Ihre elegante Ästhetik wird durch ein professionelles Kaffeeextraktionssystem ergänzt, das eine gleichbleibende Qualität garantiert. Mit einer intuitiven, vielseitigen und optisch ansprechenden Benutzeroberfläche verwandelt Zensia jede Kaffeepause in einen Moment echten Genusses.

	Zensia 6 Espresso	Zensia 7 Espresso	Zensia 8 Espresso	Zensia 7 Doppel Espresso	Zensia 8 Doppel Espresso	Zensia 6 Instant
Kapazität						
Anzahl der Behälter	1 Bohne + 5 Instant	1 Bohne + 6 Instant	1 Bohne + 7 Instant	2 Bohne + 5 Instant	2 Bohne + 6 Instant	6 Instant
Rührstäbchen	90 mm	105 mm	105 mm	90 mm	90 mm	105 mm
Bohnenbehälter (kg)	4,3	4,3	4,3	4,3+2,4	4,3+2,4	
Instantkaffee (L)	-	6	4,6 (2x)	6	4,6 (2x)	6
Entkoffeiniert (L)	6	4	3	-	-	6
Milchpulver (L)	6	8	5	6	5	12
Schokolade (L)	6	8	4,6	6	4,6	6
Zucker (L)	4	4	4	4	4	6
Anzahl der Mixer	3	4	4	3	3	4
Anzahl der 70-mm-Becher	700	700	700	700	700	700
Boiler und Ausgabesystem						
Druckboiler (315ml)	S	-	-	S	S	-
Druckboiler (700ml)	O	S	S	O	O	-
Atmosphärischer boiler (3000ml)	-	-	-	-	-	S
AZK V10 / 6–8 g	S	S	S	S	S	-
Azk V20 / 12-14g	O	O	O	O	O	-
Anzahl der Becher 70 mm	700	700	700	700	700	700
Mahlwerk	M03	M03	M03	2 x M03	2 x M03	-
Benutzeroberfläche						
Beleuchtete Tassenzone	S	S	S	S	S	S
Tassensensor	S	S	S	S	S	S
Displaytyp						
Option 1: Kapazitives						
Anzahl der Auswahlen	20	20	20	20	20	20
Media screen 15,4"	O	O	O	O	O	-
Option 2: Touchscreen 15,6"						
Anzahl der Auswahlen	unbegrenzt	unbegrenzt	unbegrenzt	unbegrenzt	unbegrenzt	unbegrenzt
Integrierte Konnektivität*	S	S	S	S	S	S
Zahlungssysteme						
Münzen	O	O	O	O	O	O
Banknoten	O	O	O	O	O	O
Cashless	O	O	O	O	O	O
Technische Daten						
Spannung (V)	230	230	230	230	230	230
Max. Leistung (W)	1800	1800	1800	1800	1800	2100
Höhe (mm)	1830	1830	1830	1830	1830	1830
Breite (mm)	600	600	600	600	600	600
Tiefe (mm)	625	625	625	625	625	625
Gewicht (kg)	142	137	137	151	151	135

* Erfordert separate Aktivierung; es können zusätzliche Gebühren anfallen.