



DESAYUNO EN EL HOTEL: EL MOMENTO DECISIVO

En los establecimientos hosteleros, un buen café es esencial para obtener la máxima satisfacción de los clientes. Además de una excelente calidad de café, es importante generar una experiencia agradable, exhibir un diseño atractivo y ofrecer un servicio rápido, especialmente en los picos de afluencia de clientes.

Vitro S5, es esto y mucho más! Brinda un servicio dinámico y ágil gracias a su proceso de selección intuitivo y en un solo clic. Ofreciendo una experiencia única, combina imágenes de bebidas, sonidos y luces LED, que aseguran que los clientes siempre reciben lo que desean.

SE ADAPTA A TU MODELO DE NEGOCIO

Ofrecer una experiencia única del café no había sido nunca tan fácil. Hemos desarrollado una completa gama de accesorios que permiten adaptar Vitro S5 a cualquier modelo de negocio. Los accesorios de Vitro S5 ofrece un servicio diferenciador y te ayuda a mejorar tu cuenta de resultados.



Peana

Robusta y elegante, está disponible con o sin dispensador de vasos.



Calientatazas

Ideal para mantener la temperatura de las bebidas en taza.



Tecnología

Tecnología espresso y de solubles que elaboran el café perfecto.

VITRO S5

ESPECIFICACIONES:

	VITRO S5 ESPRESSO	VITRO S5 INSTANT		
CAPACIDADES	Nº de tolvas de café en grano	1	0	
	Nº de tolvas de soluble	4	5	
	Capacidad de producto	Café en grano 2000 g Café descafeinado 500 g (1,8 l) Leche soluble 2000 g (4,2 l) Chocolate 2000 g (4,2 l) Té soluble 1000 g (1,8 l)	Café soluble 700 g (3 l) Café descafeinado 700 g (3 l) Leche soluble 2820 g (6 l) Chocolate 1600 g (3 l) Té soluble 1800 g (3 l)	
	Capacidad de marros	220	0	
	Capacidad bandeja líquidos	3,5 l	3,5 l	
	Peso	55 Kg	63 Kg	
DATOS TÉCNICOS	Tipo sistema de erogación	Espresso	Instant	
	Nombre sistema erogación	AZK V10 (6-8 g)	-	
	Nº de batidores	3	3	
	Nombre molino	M03 Horeca Performance	-	
	Molinos	1	0	
	Tipo Caldera	Presión		
	Capacidad caldera	700 cc		
	Tensión/ Frecuencia	230 V / 50 Hz		
	Potencia Máxima	1800 W		
	Selecciones	12	20	12
	Monedero integrado en máquina	No	Opcional	No
	Sensor de vasos	No	Si	No
Medidas				

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.: (803) 524-1008
www.azkoyenvending.com

Coffee & Vending Systems Division



84800350 - 1909



VITRO S5



UN DISEÑO FANTÁSTICO PARA UNA MÁQUINA DE CAFÉ ÚNICA

Vitro S5 es una máquina automática de bebidas calientes de gran capacidad, ideal para la elaboración de un menú extenso de bebidas calientes y de máxima calidad. Incorpora tecnologías de café espresso y solubles, y la opción de grupo variable, que permite adaptar la intensidad de café a los gustos del consumidor.

Vitro S5 es ideal y autónoma para localizaciones desatendidas de gran consumo; como empresas, tiendas de conveniencia, hoteles y colectividades, que quieren ofrecer un servicio de café óptimo de forma continuada y sin esfuerzos.



VITRO S5 ESPRESSO

Ofrece el auténtico sabor de un espresso. Vitro S5 es ideal para entornos desatendidos gracias a su gran capacidad y a su bandeja protegida.



VITRO S5 INSTANT

Ofrece una gran variedad de bebidas calientes gracias a la capacidad de las tolvas y la gran autonomía que ofrece la bandeja de residuos. Vitro S5 está diseñada específicamente, para áreas de autoservicio.



Capacidad de máquina

- Espresso 250 tazas.
- Cappuccino (Leche soluble) 250 tazas.
- Chocolate 115 tazas.

Productividad por hora

- Agua caliente por hora 25 litros.
- Espresso 90 tazas.
- Bebida soluble 240 tazas.
- Cappuccino 80 tazas.



Capacidad de máquina

- Espresso 500 tazas.
- Cappuccino (Leche soluble) 500 tazas.
- Chocolate 115 tazas.

Productividad por hora

- Agua caliente por hora 25 litros.
- Espresso 90 tazas.
- Bebida soluble 240 tazas.
- Cappuccino 80 tazas.



SISTEMA VARIABLE DE EROGACIÓN AZK V30

¡EL CAFÉ A TU GUSTO!

El Grupo AZK V30 de Azkoyen es capaz de calibrar cada receta al gusto de tu cliente, ofreciendo la posibilidad de establecer un gramaje de entre 7 y 14 gramos de café.

El sistema de erogación de café espresso ajustable ofrece la posibilidad de dispensar varios tamaños de vasos de café en una misma máquina, con la absoluta certeza de estar sirviendo la dosis y la calidad de café óptima en cada servicio. Además, esta opción permite al consumidor graduar la fuerza del café a su elección y prepararse su café al gusto.

Pantalla Touch fácil de usar

El panel de 12 ó 20 selecciones ofrece una gran variedad de cafés con un diseño de etiquetas elegante y sencillo.



Resistente y fácil de limpiar

El diseño facilita el desmontaje y limpieza de piezas. El área de dispensación en acero inoxidable, es resistente y fácil de lavar. El frontal de bandeja es desmontable facilitando el mantenimiento diario de la máquina.



Gran autonomía

El cajón de residuos tiene una capacidad de hasta 200 cafés y la bandeja de líquidos de 2,5 litros. Una autonomía excepcional que permite ofrecer un servicio continuo.



Diferentes tamaños de vasos

Se pueden utilizar tazas de hasta 14 cm de alto. Dispone de un alzatas abatible que permite utilizar vaso pequeño. Posibilidad de sensor de vasos.



Mantenimiento sencillo

Un gran diseño por lo que ves y lo que no ves. En el interior existe un sistema de codificación y guía de colores de tubos que facilitan el trabajo de mantenimiento.



Fácil recarga de café y de ingredientes solubles

La recarga de café y de solubles es muy rápida y sencilla gracias a la tapa superior abatible, sin tener que sacar las tolvas.



PAGO EN EFECTIVO, TARJETA, CASHLESS O MÓVIL

Los tiempos cambian y con ello las tendencias de pago. A través del protocolo MDB Vitro S5 se adapta a las últimas tendencias de pago con diferentes accesorios que hacen sencillo el pago.

Para un funcionamiento independiente, Vitro S5 permite la integración en máquina de un sistema cashless, un monedero con devolución o un validador de monedas MDB. Estos sistemas de pago pueden instalarse también en un módulo de pago exterior.

La máquina es compatible con Pay4Vend permitiendo el pago directamente desde el móvil.



Kit de integración para sistemas cashless MDB en máquina



Módulo exterior para instalación de medios de pago MDB



Integración para sistemas MDB de devolución de monedas en máquina