

# VITRO **S1**



## MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

Die Vitro S1 ist ein leistungsstarkes Table Top Gerät, dass aus den hochwertigsten Materialien und Komponenten entwickelt wurde.

Ihre kompakte Bauweise macht die Vitro S1 zur perfekten Lösung für kleine Büros, Hotels, Einzelhandelsgeschäfte und Schnellrestaurants. Entwickelt, um ein besonderes Kaffeeerlebnis von der ersten bis zur letzten Tasse garantieren zu können.

### VITRO S1 ESPRESSO

Eine kompakte Kaffeemaschine, die auf Espresso-Kaffee basierende Heißgetränke in vorzüglicher Qualität bietet. Diese Maschine eignet sich ideal für Verkaufspunkte mit einem Bedarf von bis zu 60 Tassen.



### VITRO S1 INSTANT

Speziell für den Einsatz auf engstem Raum entwickelt. Mit 4 Produktkanälen bietet der kompakteste Automat in seinem Segment eine großzügige Auswahl an Heißgetränken.



#### Kapazität

- Espresso 150 Tassen.
  - Cappuccino 150 Tassen.
  - Schokolade 40 Tassen.
- Produktion pro Stunde**
- Heißes Wasser 9,9 Liter.
  - Espresso 90 Tassen.
  - Lösliche Getränke 90 Tassen.
  - Cappuccino 70 Tassen.



#### Kapazität

- Espresso 250 Tassen.
  - Cappuccino 150 Tassen.
  - Schokolade 40 Tassen.
- Produktivität pro Stunde**
- Heißes Wasser 9,9 Liter.
  - Lösliche Getränke 90 Tassen.
  - Cappuccino 70 Tassen.

#### Einfaches nachfüllen von Kaffee und Instant Produkten

Die Produktbestückung kann von oben erfolgen, ohne dabei die Automatentüre öffnen zu müssen.



#### Leicht zu reinigen und zu warten

Die Entnahme des Auffangbehälters für Flüssigkeiten und Kaffeesatz erfolgt über die Vorderseite. Die Maschine muss hierbei nicht geöffnet werden.

#### Leichtes Nachfüllen des Wassertanks

Dank seines ergonomischen Designs kann der 4-Liter-Wassertank mit geringem Aufwand entnommen und neu positioniert werden. Eine Festwasser Lösung ist optional möglich.





## IHREM GESCHÄFTSMODELL ENTSPRECHEND

Entwickelt, um sich an verschiedene Nutzungsmodelle durch die Betriebsarten und den umfangreichen Zubehörcatalog anzupassen.

Die Vitro S1 trägt mit einem erstklassigen Kaffee, einem Geschmackserlebnis und einer reichhaltigen Getränkeauswahl auf ihre Weise zur Förderung der Unternehmenskultur bei.

Auch für den Kaffeeservice in Lebensmittelgeschäften ist sie die perfekte Lösung und für Hotels, in denen das Frühstück gut, aber ebenso schnell sein sollte, bietet die Maschine ein angenehmes Erlebnis, mit einem attraktiven Design, einfach und funktional.



**Kit Sockel**  
Vorbereitet für Münzprüfer.  
(850 mm.)



**Kit Bechermodul**  
Zum Spenden von Bechern.



**Kit Validierungsmodul**  
Vorbereitet zur Installation eines Münzprüfers.



**Kit RFID-Lesegerät**  
Für Produktladekarten oder bargeldlose Systeme.



### Einfache Reinigung des Auffangbehälters für Flüssigkeiten

Der Auffangbehälter für Flüssigkeiten hat eine Autonomie von 1,2 l. Das Design beinhaltet einen Wellenbrecher, um Spritzer und unerwünschte Verschüttungen während des Transportes zu vermeiden.



### Einfache Entleerung und Reinigung des Trester Behälters

Der Trester Behälter hat eine Kapazität von bis zu 60 Kaffeekekuchen. Sein Design ermöglicht eine einfache Entleerung und Reinigung.



### Einfacher Etikettenwechsel

Die Maschine ermöglicht auf einfache Weise den Etikettenwechsel, um das Panel an den Bedarf Ihrer Kunden anzupassen.

## EIN GANZES LEBEN MIT DEM KAFFEE

Profitieren Sie von unserer mehr als 30-jährigen Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von innovativen Heißgetränke Automaten.

Alle Aspekte der Kaffeezubereitung werden kontinuierlich für unsere Kunden analysiert um das ultimative Geschmackserlebnis gewährleisten zu können.



### SPEZIFIKATIONEN:

		VITRO S1 ESPRESSO	VITRO S1 INSTANT
<b>KAPAZITÄT</b>	Kapazität Wassertank (l)	4 Liter	4 Liter
	Anzahl der Düsen Bohnenkaffee:	1	-
	Anzahl der Düsen Lösliche Getränke	2	4
	Kapazität des Automaten	Ganze Bohne 1200 g Weißer/Topping 600 g Kakao 800 g	Instant Kaffee 400 g Instant entkoffiniert 400 g Weißer/Topping 600 g Kakao 800 g
<b>TECHNISCHE MERKMALE</b>	Gewicht	27,5 Kg	21 Kg
	Art des Dosiersystems	Espresso	Instant
	Anzahl der Mixer	1	2
	Art des Dosiersystems	5-8 g	-
	Bezeichnung des Dosiersystems	AzkV10	-
	Bezeichnung Mühle	M03 Horeca Performance	-
	Anzahl der Mühlen	1	-
	Art des Kessels	Druck	Druck
	Kesselkapazität	315 cc	315 cc
	Art der Auswahl	Direktwahltasten	Direktwahltasten
	Anzahl der Auswahlmöglichkeiten	8	8
	Spannung	230 v	230 v
	Maximale Leistung	1500 W	1500 W
	Breite		
	Höhe		
Tiefe			

**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