

# VITRO X1 MIA

MICRO INJECTED AIR



EUROPEAN  
PRODUCT  
DESIGN  
AWARD

2022

NY  
NEW YORK

PRODUCT DESIGN AWARDS

2023 WINNER  
SILVER

Azkoyen

## FOAM SWEET FOAM

Vitro X1 MIA ist ein eleganter und modern aussehender Kompakt Kaffeefullautomat, der mit viel Liebe zum Detail und unter Verwendung der besten Materialien entwickelt wurde, was ihm ein unverwechselbares edles Aussehen verleiht.

Die Vitro X1 MIA ist außerdem sehr einfach zu bedienen und zu warten, was den Benutzern ein gleichbleibend erstklassiges Kaffeeerlebnis gewährleistet.

Dank der innovativen, patentierten Micro-Injection-Air-Technologie (MIA) können Sie eine breite Palette an Espresso und frischen Milchgetränken anbieten, vom samtigen Cappuccino bis zum Latte Macchiato mit einer herrlich dicken Schaumschicht, um den Geschmack der anspruchsvollsten Kunden zu treffen.

Der separate Bereich der Heißwasserausgabe ermöglicht dem Benutzer die bequeme Zubereitung von Tee und köstlichen Aufgussgetränken mit frischem Heißwasser.

Die Vitro X1 MIA ist für alle Standorte mit einer Tassenleistung von bis zu 150 Tassen pro Tag geeignet.

### VITRO X1 MIA DOPPELBOHNE

#### Produkt



2 Doppelbohne



Espresso



Lösliche  
getränke



Frischmilch



Heißwasserdüse

#### Funktionalität und Optionen



Ausziehbare  
abtropfschale



Tassenpodest



Auswahl über  
touchscreen



Distance  
selection



Frischmilchsystem



VITRO X1 MIA DOPPELBOHNE

### VITRO X1 MIA EINZELBOHNE

#### Produkt



Espresso



Lösliche  
getränke



Frischmilch



Heißwasserdüse

#### Machine features & options



Ausziehbare  
abtropfschale



Tassenpodest



Auswahl über  
touchscreen



Distance  
selection



Frischmilchsystem



VITRO X1 MIA EINZELBOHNE



## INNOVATION UND PERFEKTION

Wir haben die neuesten Technologien in die Vitro X1 MIA integriert, um köstliche, konsistente und perfekte Getränke zu erhalten, welche die Zufriedenheit Ihrer Kunden oder Mitarbeiter erhöhen und die Zeit, die Sie für die Wartung aufwenden müssen, minimieren.

Mit der einfachen Programmierung können Sie die verschiedensten Parameter der Getränke einfach und schnell in der Maschinenkonfiguration hinterlegen. Bestimmen Sie die Zusammensetzung und Reihenfolge des Getränkes, Schaum oder Milch, kalt oder warm und gestalten Sie so individuelle Getränkekreationen die den Geschmack Ihrer Kunden treffen.

Darüber hinaus lassen sich mit dem Vitro X1 MIA auch leckere Getränke mit pflanzlicher Milch herstellen. Vitro X1 MIA ist mit dem patentierten Espresso-Brühsystem AZK V30 ausgestattet, das in der Lage ist, jedes Rezept genau auf den Geschmack des Benutzers abzustimmen, wobei die Mahlmenge zwischen 7 und 14 Gramm Kaffee eingestellt werden kann.

### Einstellbarer Milchschaum .....

Modernste MIA-Technologie

Kalt oder heiß

Variable Konsistenz und Dichte

Konsistent auch bei höherer Abgabemenge

### Köstliche Frischmilch .....

Unveränderte Eigenschaften der Milch. Temperaturregelung

Kalt oder heiß

Bis zu 9 Liter im Behälter



### ..... Kaffee mit Körper und Aroma

Mahlwerk M03 Horeca Performance

Patentierter Kaffeegruppe AZK V30

1 oder 2 Mahlwerke



## AN JEDEN AUFSTELLUNGORT ANPASSBAR

Die VITRO X1 MIA wurde entwickelt um an verschiedenen Standorte angepasst werden zu können. Mit zahlreichen Zubehör, Zahlungsoptionen und Funktionsmodi für den Benutzer.

Vitro X1 MIA verfügt über einen 700ccm Boiler und ist damit die perfekte Lösung für Coffee-to-Go-Lokale, Selbstbedienungsläden, Hotels und Tankstellen, die einen unkomplizierten und schnellen Service erfordern. Er ist auch die perfekte Lösung, um zu einem guten Miteinander im Büro beizutragen, mit erstklassigen frische Kaffeegetränke auf Milchbasis und ein Premium-Benutzererlebnis.



**Intelligente Kühlung**  
Temperatursensor  
Milchstandsensoren



**Kit MDB Cashless modul**  
Bereit zur Installation  
eines Cashless Systems



**AZK V30 Espresso-Gruppe**  
7-14 g



Helle Röstung

Mittlere Röstung

Dunkle Röstung

## VERVIELFACHEN SIE DIE AUSWAHL AN KAFFEESPEZIALITÄTEN

Sie ist mit zwei Bohnenbehälter für ganze Kaffeebohnen und zwei Mühlen ausgestattet und bietet die Möglichkeit, den Mahlgrad für jede ausgewählte Bohne einzustellen für den besten Geschmack und das beste Aroma in der Tasse.

Bieten Sie eine helle/dunkle Röstung, eine hochwertige Kaffeemischung oder koffeinfreien Kaffee an; Double Bean bedeutet eine Verdoppelung des Kaffeeangebots Ihrer Maschine eine Steigerung der Kaffeepersonalisierung.

## SCHNELLE, EINFACHE UND SICHERE REINIGUNG

Azkoyen hat einen schnellen, sicheren und äußerst benutzerfreundlichen automatischen Prozess entwickelt, der eine perfekte Reinigung des Frischmilchsystems gewährleistet.

Nach jedem Milchbezug und fünf Minuten nach dem letzten Bezug spült die VITRO X1 MIA die Milchleitungen automatisch durch. Milchablagerungen und Fette werden so entfernt.

Alle 24-48 Stunden ist eine manuelle Reinigung vorprogrammiert. Einfach und schnell in fünf Reinigungsschritten dauert diese 10 Minuten.

Sensoren im Milchkühler warnen wenn die Temperatur länger als 8 Stunden über 8°C gelegen hat und fordert Sie auf den Milchbehälter zu reinigen. Ebenso erfolgt eine Warnung falls die Maschine länger als 6 Stunden ausgeschaltet war.



Verifiziertes Frischmilch  
Reinigungsprozess



Nur 10 Minuten



Alle 2 Tage



Ohne technische  
Kenntnisse



## MIA: DER PERFEKTE MILCHSCHAUM WIE VOM BARISTA

Wir haben eine innovative Technologie ohne Dampfkessel entwickelt, die dank des patentierten Systems aus mikroinjizierter Luft MIA einen konsistenten und köstlichen Frischmilchschaum zubereitet.

Die mit Hochdruck injizierte Luft erzeugt Millionen von Luftbläschen die einen samtigen und konsistenten Milchschaum ergeben.



**Erhöhte Kundenzufriedenheit**



**Höherer Gewinn**



**Geringere Wartungskosten**

### 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 von Tropfschale und Kaffeesatzbehälter erfolgt über die Vorderseite. Die Maschine muss hierbei nicht geöffnet werden. Kapazität für bis zu 60 Kaffeepads (7 g).

### Verschiedene Tassengrößen

Mit einer Auslaufhöhe von 17 cm können hohe Tassen und ToGo Becher eingesetzt werden. Ein ausklappbarer Tassentisch für kleine Tassen vereinfacht die Bedienung.





# MIA

MICRO INJECTED AIR

## MIA-Luftmikroinjektionstechnologie vs. traditionelle Dampftechnologie:

- **Hohe Vielfalt an Getränke**
- **Hohe Kapazität und schnelle Zubereitung von Milchschaum**  
Verringert die Zeit der Zubereitung und erhöht die Ausgabegeschwindigkeit.
- **Perfekter Geschmack und perfektes Aroma für Ihre Getränke**  
Kein Überhitzen der Milch durch die genaue Temperaturregelung der MIA Technologie.
- **Maximale Sicherheit für den Benutzer**  
Kein Ausstritt von heissem Dampf.
- **Hohe Energieeffizienz**  
Kein Dampfkessel der eine konstante Temperatur haben muss.
- **Keine Kalkablagerungen**
- **Einfach herausnehmbares Frischmilchmodul**  
Unkomplizierter Zugang und einfache Wartung durch den Techniker.



### Distance Selection Intuitive und kontaktlose Auswahl

Das Bedienpanel mit 12 Anwahlfelder bietet eine große Vielfalt an hochwertigen Getränken. Und die Distance Selection Technologie ermöglicht die Produktauswahl ohne Berührung.



### Beleuchteter Ausgabebereich

Beleuchteter Produktausgabebereich zur Verbesserung der Benutzerfreundlichkeit.



### Einfacher Wechsel der Produktschilder

Ein einfacher Wechsel der Produktschilder ermöglicht es das Panel an die Bedürfnisse der Kunden anzupassen.

## EIN GANZES LEBEN DEM KAFFEE GEWIDMET

Genießen Sie Azkoyens mehr als dreißigjährige Erfahrung in der Entwicklung technologischer Innovationen zur Herstellung von Heißgetränken für das Hotel- und Gaststättengewerbe und Verkaufsautomaten. Wir kümmern uns um jeden Aspekt des Prozesses mit der Herausforderung, die ultimative Erfahrung im Kaffee-Universum zu bieten.

**SPEZIFIKATIONEN:**
**VITRO X1 MIA EINZELBOHNE**
**VITRO X1 MIA DOPPELBOHNE**

		VITRO X1 MIA EINZELBOHNE	VITRO X1 MIA DOPPELBOHNE
<b>KAPAZITÄTEN</b>	Anzahl Bohnenbehälter	1	2
	Anzahl Instant Produktbehälter	2	1
	Füllmengen Produktbehälter	Ganze Bohne 1200 g (anpassbar auf 2200 g) Weißer/Topping 600 g Kakao 800 g	Ganze Bohne 2 x 1200 g (anpassbar au 2200 g) Kakao 300 g
	Produktivität pro Stunde (DIN 18873-2)	Heißwasser 104 Tassen pro Stunde Espresso 108 Tassen pro Stunde Cappuccino 100 Tassen pro Stunde	Heißwasser 104 Tassen pro Stunde Espresso 108 Tassen pro Stunde
	Kapazität für Kaffeesatz	60 (7g)	60 (7g)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	Gewicht	41,3 Kg	46,8 Kg
	Art des Brühsystems	Espresso	Espresso
	Bezeichnung des Brühsystems	AZK V30 (7-14 g)	AZK V30 (7-14 g)
	Anzahl der Mixer	1	1
	Bezeichnung Mühle	M03 Horeca Performance	M03 Horeca Performance
	Anzahl der Mühlen	1	2
	Art des Kessels	Druck	Druck
	Kesselkapazität	700 cc	700 cc
	Art der Auswahl	Touch-oder Distance Selection	Touch-oder Distance Selection
	Anzahl der Auswahlmöglichkeiten	12	12
	Spannung	230 V	230 V
	Maximale Leistung	2300 W	2300 W
	Wasserversorgung	Festwasseranschluss ¾"	Festwasseranschluss ¾"
	Abwasseranschluss	Ja	Ja
	Breite		
Höhe			
Tiefe			

**Spain**  
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

**Germany**  
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**  
Km 3 Via Pereira-Armenia  
Centro Logístico Consotá BG 1 y 2  
PBX: +57 6 311 0513  
Pereira - Risaralda  
www.azkoyenandina.com

**United States**  
3809 Beam road, Suite H  
Charlotte, NC 28217  
Commercial: +1 (980) 237-5065  
Tech. Support: +1 (704) 258-9388  
www.azkoyenvendingusa.com

84800523 2305

Coffee & Vending Systems Division