

VITRO M

SERIE VITRO M

Die Vitro Serie basiert auf einer mit Leidenschaft umgesetzten Idee: die Verschmelzung von robustem Design und innovativer Technik. Mit dieser Kombination haben wir die besten Kaffeeautomaten der Branche geschaffen. In jedes Vitro Modell sind unser umfassendes Know-how und unser fester Wille eingeflossen, Sie beim Ausbau Ihres Geschäfts zu unterstützen. Die Vitro Serie spiegelt die Philosophie unseres gesamten, breit aufgestellten Produktportfolios wider: modernes Design, Simplizität, Zuverlässigkeit und natürlich höchste Benutzerfreundlichkeit.

UNZERTRENNLICHE FREUNDE

Seit jeher werden Milch und Kaffee aus praktischen und geschmackstechnischen Gründen kombiniert. Für Millionen Menschen gehört diese Mischung heute zum täglichen Leben dazu. Es scheint, als würde dem Kaffee ohne cremige Milch und köstliche Schaumkrone etwas Entscheidendes fehlen. Wir sind stolz auf unsere hochmoderne Technologie, mit der Sie Ihre Getränke ganz nach individuellem Geschmack mit Milch veredeln können. Die Vitro Serie bietet höchsten Genuss und maximale Qualität bei minimalem Aufwand.

EINE IDEALE KOMBINATION

Die Kombination aus frischer Milch, professioneller Mühle, Bohnenkaffee-Brüheinheit und drei Kanälen für lösliche Produkte bildet die perfekte Lösung für das branchenweit größte Getränkeangebot, das von einem kompakten Tischautomaten serviert wird.

EIN ERLEBNIS FÜR DIE SINNE

Die Vitro Serie verwöhnt alle Sinne: Das elegante Design mit intelligentem Beleuchtungssystem, das angenehme Gefühl beim Berühren des Auswahlbildschirms, das Geräusch der Kaffeemühle, das an ein traditionelles Kaffeehaus erinnert... All diese Merkmale runden das unwiderstehliche Aroma und den köstlichen Geschmack von frisch zubereitetem Bohnenkaffee oder Milchkaffee ab.

SERVICE RUND UM DIE UHR

Im Gegensatz zu den übrigen Kaffeeautomaten auf dem Markt, bietet die Vitro Serie zwei Lösungen, die einen unterbrechungsfreien Betrieb garantieren:

Automatische Reinigung nach jedem Serviervorgang

Die Vitro Modelle eliminieren jegliche mit der Handhabung von Frischmilch verbundenen Risiken, indem das Spendesystem nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser gespült wird. Jegliche potenziell problematischen Rückstände werden beseitigt. Sie brauchen sich keine Sorgen darum machen, was passiert, wenn Sie vergessen, das Milchsysteem zu reinigen. Sie können außerdem eine intensive tägliche Reinigung programmieren. Es gibt sogar einen Kontrollmechanismus, der den Automaten stoppen kann, falls die durchgeführte Reinigung nicht gründlich genug war.

Dauerbetrieb

Die Serie Vitro M ist für Milchpulver und Frischmilch ausgelegt. Diese nützliche Doppelfunktion ermöglicht einen „Nonstop“-Betrieb rund um die Uhr auch dann, wenn kein Personal vor Ort ist, um frische Milch nachzufüllen. Alternativ können Sie die Vitro M3 auch für einen fortgesetzten wartungsfreien Betrieb über Nacht oder an verlängerten Wochenenden programmieren, indem einfach Milchpulver verwendet wird.

VITRO M3

Dieses Modell bietet eine umfassende Auswahl an Espressos und Getränken mit Frischmilch, von Cappuccino mit seidenweicher Textur bis hin zu Latte Macchiato mit mehreren Schichten. Koffeinfreier Kaffee und heiße Schokolade können ebenfalls serviert werden. Für den vorübergehenden Betrieb ohne Personal ist der Vitro M3 auf Milchpulver umstellbar.



KAPAZITÄT NACH GETRÄNK

- Ganze Bohne 210 Tassen.
- Cappuccino (Frischmilch) 60 Tassen.
- Cappuccino (Frischmilch + Weißer/Topping) 150 Tassen.
- Kakao 60 Tassen.

KAPAZITÄT DES AUTOMATEN

- Ganze Bohne 1500 g / 210 Tassen.
- Instant Entkoffiniert 600 g / 375 Tassen.
- Weißer/Topping 1200 g / 300 Tassen.
- Frischmilch 6 Liter / 30 Tassen.
- Kakao 1200 g / 60 Tassen.
- Kaffeesatzkasten 65 Tabletten

TECHNISCHE DATEN

- 790 mm Höhe x 967 mm Länge (Automat 430mm / Kühlschrank 187mm / Tassenwärmer 350mm) x 550 mm Breite
- Kapazität des Druckkessels (Ganze Bohne/Frischmilch) 2,3 Liter / 2,85 kW
- Kapazität des Luftdruckkessels (Instant-Produkt) 2,4 Liter / 2,7 kW
- Wasserdruck 0,8 Bar Min. / 10 Bar Max.
- Automat 60 Kg / Kühlschrank 15 Kg / Tassenwärmer 20 Kg
- 230 VAC / 12 A / 3 kW / 50 Hz
- Eco-Modus

VITRO

WWW.VITROCOFFEE.COM

U.K.

Unit 1, Interplex 16,
Ash Ridge Road, Bradley
Stoke, Bristol, BS32 4QE,
England
Tel.: 01275 844 471

España

Avda. San Silvestre, s/n
31350 Peralta (Navarra)
Tel.: +34 948 709 709

Deutschland

Am Turm 86
53721 Siegburg
Tel.: 02241-595 70

France

6 Allée de Londres
Le Madras Bat C2
91140 Villejust
Tel.: 01 69 75 42 10

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
Pereira
Tel.: +57 6 31 105 13

United States

3809 Beam road, Suite H
Charlotte, North Carolina
28217
Tel.: (803) 524-1008

Coffee & Vending Systems Division



84800093 - 1906

AZKOYEN

