Azkoyen

Zensia

Un barista automatique

C’est ça, Zensia

01

Qualité du café

Des boissons chaudes de haute qualité à base d’espresso aux délicieux chocolats, thés ou boissons aromatisées à la vanille et à d’autres saveurs.

02

Boostez vos ventes

Zensia propose une personnalisation des boissons selon les goûts du consommateur ainsi que l’option d’une trémie double pour le café en grains, permettant de servir deux types de café et de séduire davantage de profils de clients.

03

Une expérience unique

Grâce à son interface intuitive, le processus d’achat est rapide, fluide et simple pour tout consommateur. Pour l’opérateur, son système de programmation simplifié permet de personnaliser les recettes et d’ajuster les prix en quelques secondes.

04

Une technologie qui apporte des solutions

Des capteurs intelligents empêchent les distributions involontaires, réduisent le risque de débordement, garantissent la qualité de chaque tasse et signalent quand un entretien est nécessaire.

05

Design minimaliste

Son design minimaliste, ergonomique et intuitif, fabriqué avec des matériaux haute résistance, est particulièrement efficace dans les espaces publics de distribution automatique où l’esthétique et la sécurité sont des facteurs clés.

M03 broyeur précision

Le broyeur haute **performance M03 est conçu** pour tout environnement professionnel, avec une performance et une durabilité garantissant une mouture parfaite pour tous les types de consommation. Le système de dosage par temps permet d'ajuster la mouture selon la dose souhaitée par tasse.

Le réglage manuel du broyeur est très simple et permet d'obtenir une boisson de haute qualité parfaitement adaptée au goût du client.

Équipé de meules plates de **64 mm permettant un broyage** rapide et évitant une montée de température qui pourrait endommager le café.

Le broyeur intègre également des capteurs détectant les blocages et le manque de produit, renforçant encore sa fiabilité et sa durabilité.

Écran intuitif et interactif

Écran interactif optionnel conçu pour faciliter et optimiser les tâches de maintenance pour tout opérateur.

Son système de programmation simple aide à personnaliser très facilement les recettes ou les prix.

L'interface optimise l'expérience utilisateur en guidant l'usager avec facilité tout au long du processus d'achat.

- Personnalisation des recettes
- Analyse des données de vente
- Panneau de configuration simple et rapide
- Informations sur les allergènes

Unités **d'extraction**

Pour obtenir un espresso parfait, tous les groupes d'extraction extraient un maximum de goût et d'arôme du café fraîchement moulu, avec une crème idéale à une pression exacte de 9 bars. Selon les besoins, la machine peut être équipée du groupe à volume fixe AZK V10 ou AZK V20.

Le V10 est recommandé pour des boissons de petit volume, tandis que le V20 est idéal pour des volumes plus importants.

Machines à **double bac à grains**

Doublez l'offre pour multiplier les possibilités de personnalisation.

Avec deux moulins indépendants, Zensia Double Bean peut préparer différentes recettes et boissons, satisfaisant ainsi tous les goûts des clients avec une seule machine, augmentant à la fois la consommation et la rentabilité.

Caractéristiques générales

	Méthode d'extraction	Poids	Diamètre de chambre	Piston
AZK V10	Espresso	6-8 g	38 mm	Position fixe
AZK V20	Espresso	12-14 g	48 mm	Position fixe

Zensia

Qualité barista, expérience automatique

La gamme Zensia réunit design, technologie et saveur dans chaque tasse. Son esthétique élégante s'accompagne d'un système professionnel d'extraction du café qui garantit une qualité constante. Grâce à une interface intuitive, polyvalente et visuellement attrayante, Zensia transforme chaque pause-café en un moment de véritable plaisir.

	Zensia 6 Espresso	Zensia 7 Espresso	Zensia 8 Espresso	Zensia 7 Doble Espresso	Zensia 8 Doble Espresso	Zensia 6 Instant
Capacité						
Nombre de trémies	1 café + 5 solubles	1 café + 6 solubles	1 café + 7 solubles	2 café + 5 solubles	2 café + 6 solubles	6 solubles
Mélangeur (stirrer)	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	-
Trémie de café (kg)	4,3	4,3	4,3	4,3+2,4	4,3+2,4	
Café instantané (L)	-	6 (2x)	4,6	6 (2x)	4,6	6
Décaféiné (L)	6	4	3	-	-	6
Lait en poudre (L)	6	8	5	6	5	12
Chocolat (L)	6	8	4,6	6	4,6	6
Te (L)	6	6	3	6	3	6
Sucre (L)	4	4	4	4	4	6
Nombre de mélangeurs	3	4	4	3	3	4
Nombre de gobelets 70 mm	700	700	700	700	700	700
Chaudière et système de distribution						
Chaudière sous pression (315 ml)	S	S	S	S	S	–
Chaudière sous pression (700 ml)	O	O	O	O	O	–
Chaudière atmosphérique (3000 ml)	–	–	–	–	–	S
AZK V10 / 6–8 g	S	S	S	S	S	S
Azk V20 / 12-14g	O	O	O	O	O	O
Nombre de tasses 70 mm	700	700	700	700	700	700
Grinder	M03	M03	M03	2 x M03	2 x M03	-
Interface utilisateur						
Station de gobelets illuminée	S	S	S	S	S	S
Capteur de gobelet	S	S	S	S	S	S
Écran						
Option 1: Écran capacitif						
Nombre de sélections	20	20	20	20	20	20
Pantalla multimedia 15,4”	O	O	O	O	O	-
Option 2: 5,6” Écran multimédia						
Nombre de sélections	illimité	illimité	illimité	illimité	illimité	illimité
Connectivité intégrée*	S	S	S	S	S	S
Systèmes de paiement						
Pièces	S	S	S	S	S	S
Billets	O	O	O	O	O	O
Paiement sans contact	O	O	O	O	O	O
Spécifications techniques						
Tension (V)	230	230	230	230	230	230
Puissance max. (W)	1800	1800	1800	1800	1800	2100
Hauteur (mm)	1830	1830	1830	1830	1830	1830
Largeur (mm)	600	600	600	600	600	600
Profondeur (mm)	625	625	625	625	625	625

** Nécessite une activation séparée ; des frais supplémentaires peuvent s’appliquer.*

S Standard | O Optionnel

Azkoyen

Simply **exquisite**

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
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, NC 28217
Tel: +1 (980) 237-5065
www.azkoyenvendingusa.com

Coffee & Vending Systems Division
Azkoyen Group

Azkoyen COFFETEK ascaso

84800061 2003