Azkoyen

NEO

Todo en uno: máquina de café y fuente de agua

Azkoyen

NEO Q

DESIGN AWARD 2023

EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

Azkoyen - Simply Exquisite 4

Gama NEO Q 8

Tecnologías 18

Mantenimiento y conectividad 20

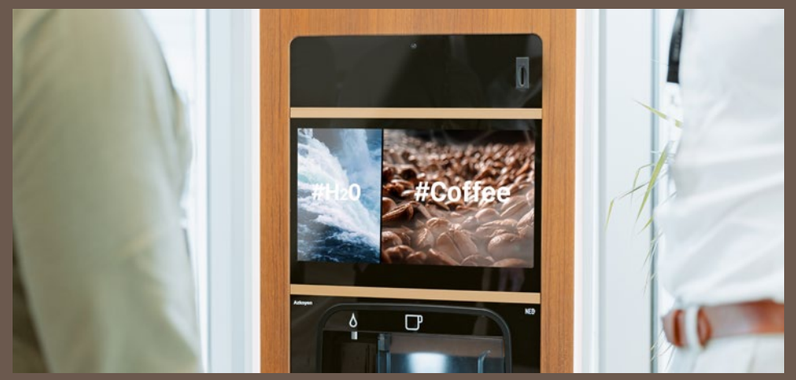
Datos Técnicos 24

Somos **tecnología** que impulsa, **diseño** que diferencia, **experiencia** que agrada y **simplicidad** que soluciona.

En **Azkoyen** llevamos más de **75 años de experiencia** dedicados al arte de hacer que la vida de las personas sea más sencilla. Creemos en la sencillez como el estado más puro de la sofisticación, y en dejar buen sabor de boca como la garantía del mejor resultado.

A través de soluciones de automatización inteligentes, innovadoras, amables y atractivas, buscamos resolver nuevos retos de consumo y ofrecer una experiencia excelente para cada momento y necesidad.

Simply exquisite



Experiencia en Café
Fieles a un propósito

Nuestra misión en **Azkoyen** es perfeccionar las bebidas calientes a través de innovaciones continuas en máquinas de café automáticas, con el objetivo de convertirlas en dispositivos amigables para las personas. Nuestro equipo de ingeniería se ha entregado de lleno a la mejora constante de cada aspecto del proceso, enfocándose especialmente en el café espresso. Hemos desarrollado una maestría en la sincronización de presión y temperatura, lo que nos ha permitido ofrecer una calidad inigualable con tan solo presionar un botón. Nuestro propósito es claro y fiel: satisfacer los gustos más variados con experiencias exquisitas en cada taza.

Sostenibilidad
Desarrollando tecnología para un futuro sostenible

En **Azkoyen**, la sostenibilidad no es solo una palabra, es una filosofía que impregna cada aspecto de nuestra organización. Consideramos la responsabilidad medioambiental como esencial en nuestra misión y la integramos en todas nuestras decisiones. A través de proyectos concretos, trabajamos incansablemente para promover el desarrollo sostenible, sensibles a las necesidades sociales, económicas y ambientales. Creemos firmemente que solo a través de este enfoque podemos construir un futuro prometedor para las nuevas generaciones, y estamos comprometidos en liderar este cambio hacia un mundo más sostenible.

Calidad respaldada
Un afán de innovación compartido

La innovación constante y la apuesta por la tecnología es algo que ha marcado siempre el camino de **Azkoyen**. Es por eso que contamos con numerosas colaboraciones en la investigación y desarrollo de cada solución. Contamos con tecnologías propias patentadas y algunas desarrolladas en colaboración con prestigiosas ingenierías suizas especializadas en el tratamiento de la leche. Colaboraciones que comparten nuestro mismo ADN innovador y hacen posible que cada solución por la que apostamos garantice, al 100%, una experiencia memorable.

Service
Cuando lo personal se une a lo profesional

Nuestros expertos te asesoran para que la experiencia de café se convierta en un momento exquisito, te ofrecen un servicio personal y profesional, con una pasión infinita.

Desde el día en que se entregan e instalan las máquinas de café, nuestro equipo de servicio al cliente está a tu lado para brindarte a ti y a tu cliente el asesoramiento y apoyo cuando lo necesites. Los paquetes de servicios diseñados por **Azkoyen** ofrecen tranquilidad, garantizando que la máquina se mantenga en su máximo rendimiento y asegurando un funcionamiento sin problemas. Todo ello hace que se reduzcan los costes operativos de su negocio y que se maximice el rendimiento de las máquinas instaladas.

Amplia oferta de servicios

Los contratos de servicio de Azkoyen están diseñados para el cuidado de tu máquina y el aseguramiento de un funcionamiento óptimo de la misma. Disponemos de varios modelos de servicio para que elijas el que más se ajuste a tus necesidades.

Cobertura global

Garantizamos la mejor calidad y servicio, respaldados por una red de partners autorizados, que nos permiten ofrecer una amplia cobertura geográfica.

Atención integral a cliente

Asesoramos y acompañamos durante toda la vida de la máquina. Antes de la puesta en marcha, aseguramos desde la instalación hasta la calidad en taza del café y el resto de las bebidas.

NEO

Todo en uno.

La pureza del agua fresca filtrada se combina con la **exquisitez** del café espresso y las deliciosas bebidas con espuma de leche.

NEO Q es la solución ideal para todos aquellos que necesiten dar una solución de agua y bebidas calientes de calidad a sus clientes y apuestan por la sostenibilidad.

La nueva NEO Q ofrece agua fresca filtrada y calidad de café en una misma máquina. Una excelente cafetería donde gracias a la tecnología MIA EasyMilk podrás obtener bebidas con una deliciosa espuma de leche. Una propuesta innovadora que fomenta la sostenibilidad en los espacios de trabajo, centros de ocio, gimnasios, u otros establecimientos promoviendo el uso de tu propia taza y botella.

Neo Q ha sido diseñada cuidando hasta el último detalle para convertirla en una máquina con una estética realmente atractiva y personalizable. Su pantalla interactiva ha sido desarrollada para facilitar las operaciones, su programación y mejorar la experiencia de usuario.

Así es NEO Q

01

Calidad de café y agua

Conseguir el **equilibrio perfecto en cada taza** es algo primordial cuando se trata de café. Garantizamos la calidad, la consistencia y el aroma perfectos en cada una de las tazas gracias a una tecnología detallista y perfeccionista. También ofrecemos una calidad de agua inigualable gracias a su sistema de filtración.

02

Promueve sostenbilidad

Evitamos las botellas de usar y tirar y promovemos el consumo de agua de una manera más sostenible, directamente de la red. Nuestro I-Detect permite detectar automáticamente tu propia taza evitando el uso de vasos de usar y tirar.

03

Diseño único y diferente

La versatilidad de su diseño permite adaptarte a tu cliente, así como renovar la máquina cambiando exclusivamente el frontal de la misma. La sencillez del cambio del frontal te permitirá renovar el diseño de tus máquinas en tan sólo 5 minutos y a un coste reducido.

04

Una experiencia única

Una pantalla diseñada para hacer más fácil y eficientes las gestiones de mantenimiento de cualquier operador. Su sencillo sistema de programación te ayudará a personalizar recetas o precios con mucha facilidad. Mejora la experiencia de usuario gracias a la interfaz que te guía por el proceso de compra fácilmente.

05

Mejora la rentabilidad

Una única máquina en vez de dos reduce tu tiempo de instalación, y coste. No tener bidones de agua reduce tus desplazamientos Además, aumentarás el consumo gracias a que el agua significa más visitas a la máquina y más consumo de otras bebidas.

Mejora tu Rentabilidad

Una única máquina en vez de dos supone un ahorro en cuanto a inversión, ofreciendo el mismo servicio de agua y café que te solicitaban hasta ahora.

Reduce tus gastos

El tiempo de instalación de máquina se verá reducido al instalar **una máquina** en vez de dos.

Realizarás menos desplazamientos gracias a que no tendrás que recargar bidones o botellas de agua. Además, la gran capacidad de la máquina que está preparada para **1.500 vasos** te ayudará a reducir el número de rutas impactando positivamente en tu cuenta de resultados.

Aumenta el consumo

Doble grano significa multiplicar por dos la oferta de tu máquina y **aumentar la rentabilidad** de la misma al permitirte ofrecer diferentes tipos de cafés y llegar a muchos más consumidores.

Agua en la misma máquina significa más visitas a la misma, ganando así una **mayor atracción** y posibilidad de un **mayor consumo** de otras bebidas. Con la opcion **MIA EasyMilk** aumentas la calidad en taza y atraes a más consumidores.

Gana nuevas localizaciones y licitaciones

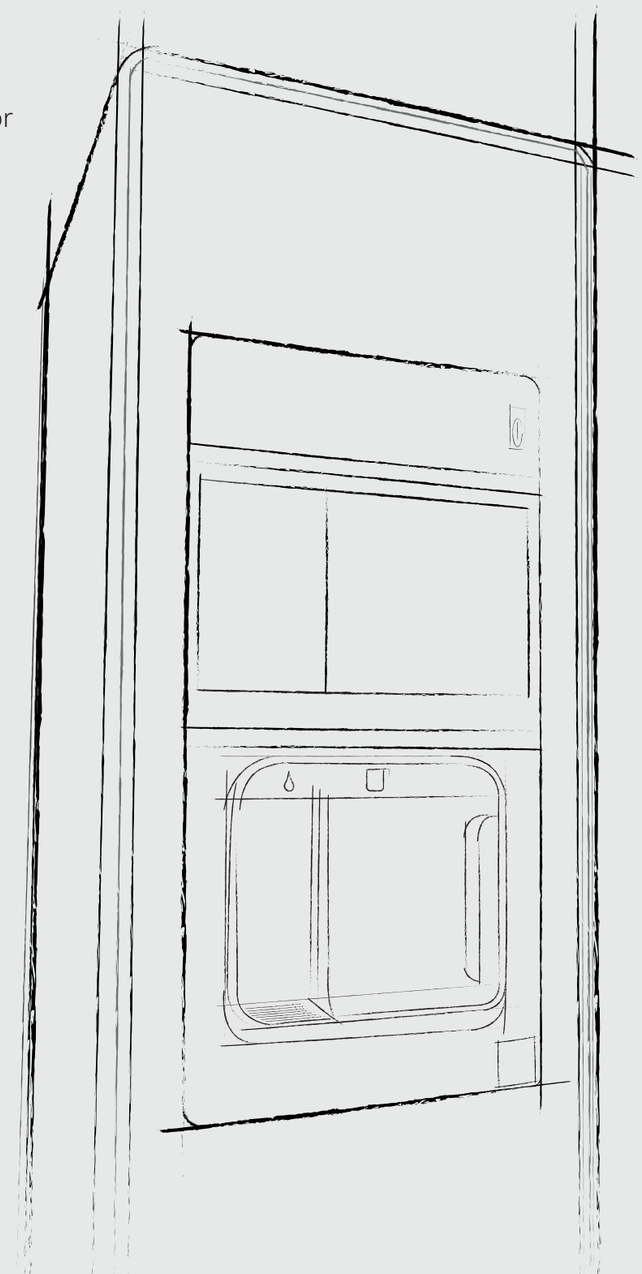
Todo en uno significa conseguir esas localizaciones que necesitan dar el servicio de agua y café pero no tienen espacio para la instalación de dos máquinas. Ademas, su excelente diseño premiado recientemente, también convence en localizaciones con grandes exigencias estéticas.

El gusto de un barista, **la perfección** de una máquina.

La elaboración del café es una ciencia compleja. Un proceso meticuloso en el que cada elemento importa y aporta sabor y textura. Una ciencia que depende de la **calidad del café, la receta y el arte de quien lo prepara**.

En **Azkoyen** hemos querido dotar de ese mismo arte a nuestras máquinas, convirtiéndolas en Baristas profesionales y con mucho gusto.
La tecnología ACME *(Automatic Coffeemaker Management Engine)* gestiona y coordina las operaciones de todas las tecnologías necesarias para realizar un café perfecto.

Las tecnologías y los componentes que utilizamos en **NEO Q** representan las herramientas y el saber hacer de un barista, añadiendo la **precisión, repetitividad y homogenización** que ofrece una máquina.



Un barista automático para **todos los espacios de café**.

Neo Q, con su diseño **innovador** y su compromiso con el respeto al **medio ambiente,** emerge como una gran opción en entornos donde el café es el principal protagonista.

Lugares que buscan crear un buen ambiente de trabajo.

Neo Q permite crear lugares de trabajo muy **funcionales y acogedores**. La máquina se convierte en un punto de encuentro contribuyendo a una cultura positiva en el lugar de trabajo.

Espacios comprometidos con el medio ambiente .

En la búsqueda de **soluciones sostenibles** en el día a día, **Neo Q** emerge como una gran opción al ofrecer una máquina que **fomenta la reutilización** de vasos y tazas.

Agua

Agua fresca **filtrada**

Neo Q ofrece un plus de calidad respecto al agua de grifo, gracias a su sistema de filtración que permite que el agua vaya libre de sabores y olores.

Además, Neo Q te permite ofrecer un plus al agua filtrada, añadiendo un **grupo de frío.**

Asimismo, existe la opción de **filtro de purificación de agua por luz ultravioleta** que elimina las bacterias proporcionando agua limpia y segura para su consumo.

Café en grano

Espresso o cafe **filtrado**

Ofrece la tranquilidad de proporcionar un servicio de **café excepcional.**

Gracias a la tolva doble y el grupo de erogacion variable, podras ofertar Espresso y cafe filtrado en una unica maquina y asi satisfacer los gustos de los consumidores más exigentes.

Desde la más alta calidad de bebidas calientes elaboradas a base de café espresso hasta deliciosos chocolates, tés o bebidas a base de vainilla u otros sabores.

MIA EasyMilk

Exquisita espuma de leche

Neo Q puede ofrecer desde aterciopelados cappuccinos hasta latte macchiatos con una **deliciosa espuma** que no dejará indiferente a los consumidores más exigentes.

Imagina lo mejor de dos mundos fusionados en un solo producto: la comodidad y los beneficios de la leche en polvo, combinados con la calidad y el exquisito sabor de la leche fresca en tu taza. Gracias a la tecnología **MIA EasyMilk,** hemos logrado esta increíble combinación, estableciendo nuevos estándares de excelencia en bebidas de café con leche reconstituida.

Elegante y atractiva

Ofrece un **diseño único y diferente** siempre que lo necesites.

La versatilidad de su diseño permite adaptarte a tu cliente, así como renovar la máquina cambiando exclusivamente el frontal de la misma.

La sencillez del cambio del frontal te permitirá renovar el diseño de tus máquinas en tan sólo 5 minutos y a un coste reducido.

Sistema de
leche **MIA**

Tan **sencillo** como el sabor, tan **exquisito** como **la perfección**.

MIA es una **tecnología propia** patentada y desarrollada en colaboración con prestigiosas **ingenierías suizas** especializadas en el tratamiento de la leche. Colaboraciones que comparten nuestro mismo **ADN innovador** y hacen posible que cada solución por la que apostamos garantice, al 100%, una experiencia memorable.

Inyectamos aire a alta presión, creando millones de burbujas que generan una **textura aterciopelada y consistente**. Aumentamos el volumen y creamos una espuma sedosa tanto **en leche fresca como en leche reconstituida**. Una solución revolucionaria que adapta la leche a todo tipo de gustos, paladares y momentos; creando siempre la textura perfecta para todo tipo de bebidas a base de leche.

MIA
MICRO INJECTED AIR

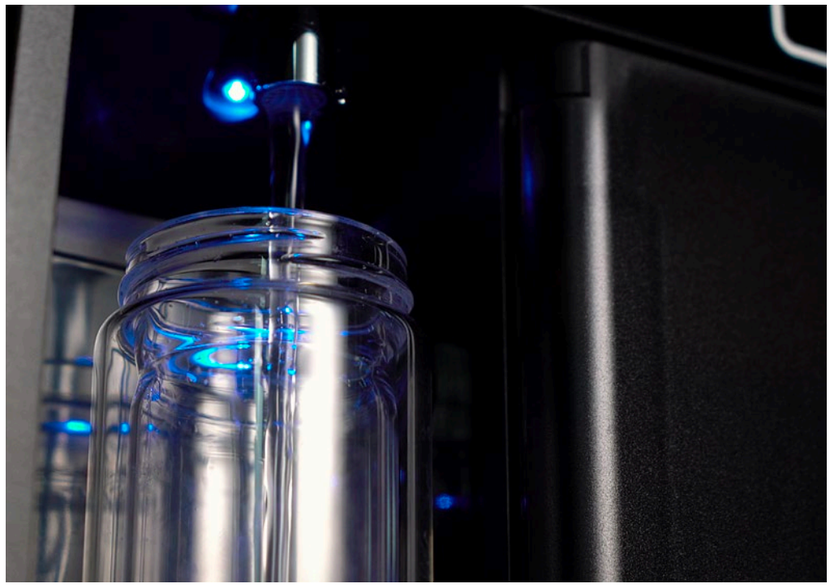
Densidad perfecta, **cremosidad** perfecta, **temperatura** perfecta, **sabor** perfecto hasta el último sorbo.

El control de temperatura es vital en la preparación de bebidas, para **mantener un equilibrio de sabor, textura y aroma**. Este control es especialmente importante en el tratamiento de la leche. El sistema de regulación de temperatura de **MIA** asegura la **consistencia adecuada y el sabor perfecto para cualquier bebida a base de leche**, haciendo de cada sorbo una experiencia deliciosa.

Molino de precisión **M03**

El **molino M03** de alto rendimiento está diseñado para cualquier entorno profesional, con un **rendimiento y durabilidad** que garantizan un molido de café perfecto para todo tipo de consumo. El sistema de dosificación por tiempo permite ajustar el molido del café en función de la dosis de café deseada por taza.
El **ajuste** de molino manual es **muy sencillo** y permite obtener una bebida de calidad que se adapta perfectamente al gusto del cliente.

Equipado con **fresas planas de 64 mm** que permiten una **molienda rápida** y evitan una subida de la temperatura que pueda dañar el café. El molino también incorpora una serie de **sensores que detectan los atascos y el agotamiento del producto**, lo que aumenta aún más su fiabilidad y durabilidad demostradas.



Sistemas de **filtración de agua**

Neo Q ofrece un plus de **calidad** respecto al agua de grifo, gracias a su sistema de filtración que permite que el agua vaya libre de sabores y olores. Añadiendo el filtro de agua refrigerada podrás dispensar **agua fría al instante.**

Grupos de **erogación**

Para ofrecer un espresso perfecto, todos los grupos de erogación incorporados en las máquinas de la gama NEO Q **extraen el máximo sabor y aroma** de cualquier mezcla de café tostado con una cremosidad perfecta con una **presión exacta de 9 bares**.

Para una mayor flexibilidad el **grupo variable AZK V30** ofrece la opción de ajustar la intensidad del espresso variando el gramaje, y además permite dispensar bebidas de diferentes volúmenes. Adicionalmente, podrás ofrecer **café filtrado** en una misma máquina, con la certeza de servir la cantidad óptima de café en cada servicio.

Dependiendo de las necesidades, es posible equipar la máquina con el **grupo AZK V10 o AZK V20** de volumen fijo. Para bebidas de menor volumen, se recomienda el V10, mientras que el V20 es ideal para bebidas de mayor volumen, adaptando así soluciones a las preferencias y demandas de tus clientes.

Características generales

	Tipo de café	Gramaje	Diámetro de la cámara	Pistón
AZK V10	Espresso	6-8 g	38 mm	Posición fija
AZK V20	Espresso	12-14 g	48 mm	Posición fija
AZK V30	Espresso y café filtrado	7-14 g	48 mm	Posición variable

Fácil mantenimiento y control total.

Tubos dispensadores codificados por colores

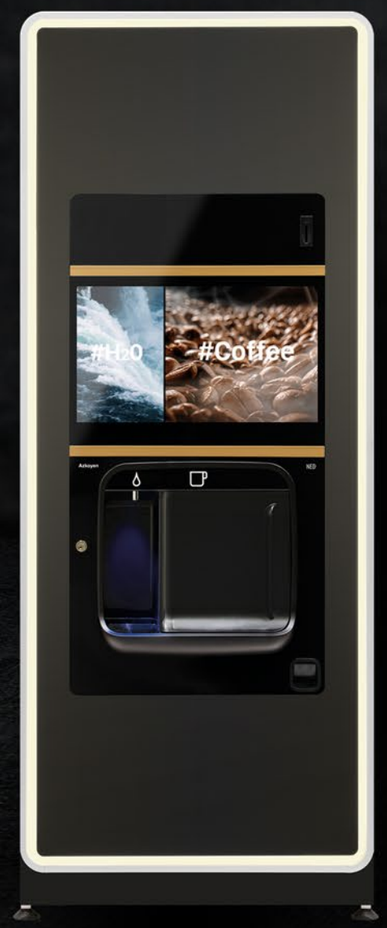
Con un gran diseño tanto interno como externo, nuestra máquina de café cuenta con tubos dispensadores codificados por colores que simplifican las tareas de mantenimiento y evitan configuraciones erróneas.

Limpiezas automáticas y periódicas

Para garantizar la **seguridad y la higiene** de nuestras bebidas, contamos con una **solución de limpieza sencilla**. Nuestro sistema dispone de una **limpieza automática** (validada por CNTA -Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria), que se activa tras cada servicio y 5 minutos después del último, y una **limpieza periódica**. Las limpiezas periódicas de máquinas de **MIA EasyMilk**, cada 8 días.

Tome el **control total de sus ventas de café y del rendimiento de la máquina** de forma remota, obtenga datos precisos y alertas en tiempo real y mejore el marketing y las ventas con soluciones Coges y Vendon.

Máquina de Café y Fuente de agua



Neo Q de Azkoyen destaca por ser la **combinación perfecta** de **agua fresca filtrada,** café y bebidas calientes con un **enfoque sostenible.**

Una propuesta innovadora que fomenta la sostenibilidad en los espacios de trabajo, centros de ocio, gimnasios u otros establecimientos promoviendo el uso de tu propia taza y botella.

Grupos de erogación

Para adaptar las bebidas y volúmenes a tus necesidades, incluida la opción de ofrecer café espresso y café filtrado en una sola máquina, elige cualquiera de los tres grupos de erogación.

Pantalla táctil 21´5

Facilita la programación de la máquina y mejora la experiencia de usuario.

Medios de pago

La gama NEO Q puede adaptarse a los últimos métodos de pago con diversos accesorios

Zona de erogación iluminada

La zona de dispensación iluminada mejora la experiencia de usuario y facilita una presentación perfecta de las bebidas.

Modo ECO

La máquina ofrece la opción de programarla para el apagado automático de la caldera o para que entre en modo de espera fuera del horario comercial, lo que permite un mayor ahorro de energía y una personalización basada en patrones de uso específicos.

Sensor I-Detect

Identifica la taza del consumidor ahorrando en vasos dispensados.

Diseño personalizado

La versatilidad de su diseño permite adaptarte a tu cliente, así como renovar la máquina cambiando exclusivamente el frontal de la misma.

Agua fresca filtrada

Ofrece un plus de calidad respecto al agua de grifo, gracias a su sistema de filtración que permite que el agua vaya libre de sabores y olores.

Opcional

Sistema doble vaso

Aumenta la capacidad y autonomía de la máquina y permite ofrecer diferentes tipos de vasos.

Pantalla de medios de 21,5”

Una pantalla Full HD multimedia adicional de 21,5” para captar la atención de clientes con vídeos inspiradores y promocionales.

MIA EasyMilk System

Nuestra innovadora solución de microinyección de aire (MIA) permite crear una textura aterciopelada y consistente en base de leche reconstituida.
Con el sistema MIA EasyMilk, la temperatura de la leche líquida y de la espuma puede ser fría o caliente.

La gama **NEO Q** ha sido diseñada para **adaptarse a cualquier entorno** de negocio. Sus dos modelos ofrecen características diferentes para adaptarse a las necesidades y requisitos del establecimiento.

	NEO Q	NEO Q S
Ancho	695mm	600mm
Luz perimetral	S	-
Frontal intercambiable	S	S
Forma mueble	Redondeada	Rectangular
Fuente de agua	S	O
MIA EasyMilk System	O	-

S Estándar | O Opcional

	NEO Q		
	NEO Q ESPRESSO	NEO Q DOBLE GRANO	NEO Q S ESPRESSO
Capacidad			
Nº de Tolvas	1 café +7 solubles	2 café + 6 solubles	1 café +6 solubles
Tolva de Café (kg)	4,2	3,6 + 2	4,2
Descafeinado (L)	5	-	3
Leche (L)	5	5	5
Chocolate (L)	5	5	5
Té (L)	5	5	3
Capuchino Vainilla	5	5	5
Capuccino Irlandés	5	5	-
Azúcar en puerta (L)	3	3	3
Nº de batidores	4	3	4
Nº de vasos	800	800	800
Doble vaso (+700 vasos)	O	O	-
Tamaño paletineros (mm)	90 (105, 115, 125)	90 (105, 115, 125)	90 (105, 115, 125)
Caldera y grupo de erogación			
Caldera presión (ml)	700	700	700
Agua caliente independiente	-	S	-
Azk V10 / 6-8g volumen fijo	S	S	S
Azk V20 / 12-14g volumen fijo	O	O	O
Azk V30 / 7-14g volumen variable	O	O	O
Molino	M03	2x M03	M03
Fuente de agua			
Agua ambiente independiente	S	S	O
Agua fría filtrada	O	O	O
Agua filtrada UV	O	O	O
Agua con gas	O	O	O
Sistema de leche			
MIA EasyMilk	O	O	-
Interface			
Pantalla táctil Full HD de 21,5"	S	S	S
Número de selecciones	>100	>100	>100
Pantalla de medios de 21,5"	O	O	-
Sensor de tazas	S	S	S
Sistemas de pago			
Monedas	S	S	S
Billetes	O	O	O
Cashless	O	O	O
Otros	O	O	O
Datos técnicos			
Voltaje (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Potencia Máxima (W)	1700	1700	
Dimensiones			
Alto (mm)	1830	1830	1830
Ancho (mm)	695	695	600
Fondo (mm)	750	750	715
Peso (kg)	179	185	157

S Estándar | O Opcional

NEC

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

84800650 2405