

# Savoir & Saveur

# Tempo

Boissons chaudes



**AZKOYEN**  
*Vending for life*

# Savoir & Saveur. Tout notre savoir à votre service pour réussir un café plein de saveur.

Tempo est un distributeur automatique de dernière génération dont le très séduisant design d'avant-garde s'adapte à tous les types d'établissements.

La polyvalence de Tempo facilite l'élaboration d'une grande diversité de spécialités de café expresso et instantané avec un corps parfait, un délicieux arôme et une crème onctueuse, ainsi que d'infusions et autres boissons chaudes qui raviront vos clients.



## QUALITÉ MAXIMALE

- Qualité et un aspect homogène et constant.
- Groupe percolateur AZKOYEN : la garantie d'un café avec une crème, un corps et un arôme de qualité supérieure.
- Large éventail de boissons.

## UN DESIGN SÉDUISANT

- Un design séduisant qui s'adapte à tous les types d'établissements.
- Panneau de sélection clair et attractif.
- Présélections et sélections éclairées par LED.
- Clavier avec boutons chromés de sélection directe rétro-éclairés.

## UN NETTOYAGE AISÉ

- Composants modulaires faciles à retirer.
- Des matériaux spécifiques pour une hygiène optimale.
- Mélange indépendant de produits.
- Programme d'auto-lavage.

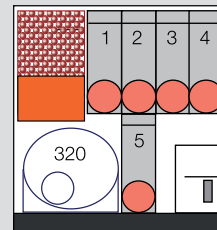
# Tempo

Boissons chaudes

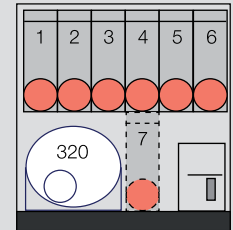


## SIMPLICITÉ D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE

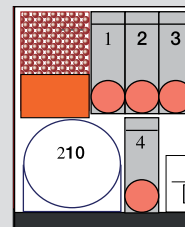
- Construction modulaire.
- Accès direct aux composants essentiels.
- Paramétrage et programmation de la machine disponible.
- Souplesse totale pour personnaliser la carte de boissons proposée.
- Afficheur renseignant de façon claire et simple sur les défauts de la machine (service d'autodiagnostic et suggestions de réparation).
- Extraction de données comptables via RS-232.  
En option : Bluetooth – EVA DTS.



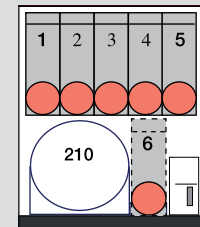
Tempo L **espresso**



Tempo L **instant**



Tempo M **espresso**



Tempo M **instant**



Tempo M **instant**



Tempo L **espresso**

**AZKOYEN**  
*Vending for life*

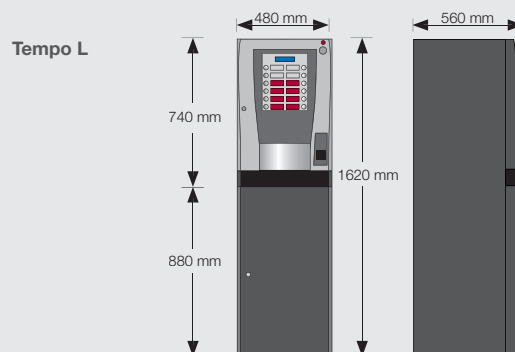
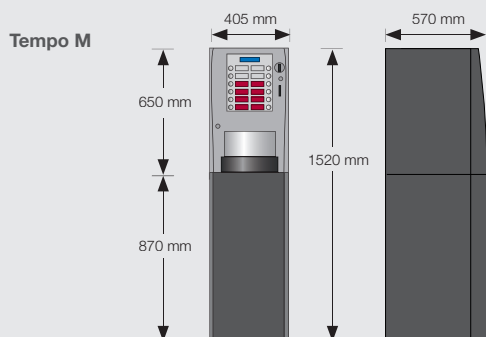
# Tempo

Boissons chaudes

Accessoires	Tempo M		Tempo L	
	espresso	instant	espresso	instant
Kit spatules 105 mm	•	•	•	•
Extracteur de gobelets diamètre 73 mm	•	•	•	•
Kit d'autonomie d'eau pour socle	•	•	•	•
Socle	•	•	•	•
Socle préparé pour monnayeur	•	•	•	•
Kit de porte pour sucre et spatules	•	•	•	•
Kit lecteur de cartes	•	•	•	•
Kit Accepteur	•	•	•	•
Kit connexion équipement de snacks Brisa	•	•	•	•
Kit tuyères doubles	•	•	•	•

Capacités	Tempo M		Tempo L	
	espresso	instant	espresso	instant
Capacité en gobelets (150 cm <sup>3</sup> )	210	210	230	230
Sélections	8	8	8	8
Présélections	4	4	4	4
Nombre de bacs café grain	1	-	1	-
Capacité en café grain (l)	3,1	-	5,5	-
Capacité en café grain (kg)	1,1	-	1,9	-
Nombre de bacs de solubles	4	5	5	6
Capacité des bacs de solubles (l)	1,6	1,6	3	3
Capacité en café soluble (kg)	0,4	0,4	0,8	0,8
Capacité en lait (kg)	0,6	0,6	1,1	1,1
Capacité en chocolat (kg)	0,8	0,8	1,5	1,5
Capacité en thé (kg)	1,0	1,0	2,0	2,0
Capacité en sucre (kg)	1,4	1,4	2,6	2,6
Volume de la chaudière (ml)	700	700	700	700

Caractéristiques Techniques	Tempo M		Tempo L	
	espresso	instant	espresso	instant
Hauteur (mm)	650	650	740	740
Largeur (mm)	405	405	480	480
Profondeur (mm)	570	570	560	560
Hauteur du socle (mm)	870	870	880	880
Poids sans socle (kg)	49	44	60	60
Poids du socle (kg)	16	16	19	19
Tension d'alimentation	230V	230V	230V	230V
Puissance maximum (W)	1.800	1.800	1.800	1.800
Protocole EXE/MDB	•	•	•	•



**AZKOYEN Industrial, S.A.**

Central - Espagne  
Avda. San Silvestre, s/n  
31350 PERALTA (Navarra)  
Tel.: 948 709 709\*  
Fax: 948 709 708

**AZKOYEN France S.A.R.L**

France  
7 Allée de Londres  
Le Madras Bat C2  
91140 VILLEJUST  
Tel.: 01 69 75 42 10  
Fax: 01 69 75 42 11

**AZKOYEN U.K. Ltd.**

U.K.  
Suite I, Unit 19 Fyfield  
Business & Research Park  
Fyfield Road, Ongar  
Essex CM5 OGN  
Tel.: 01277- 369 799  
Fax: 01277- 369 715

**AZKOYEN Deutschland GmbH**

Deutschland  
Am Turm 15  
53721 Siegburg  
Tel.: 02241-595 70  
Fax 02241-595 790

www.azkoyen.com

AZKOYEN Industrial S.A. se réserve le droit d'introduire sur ces modèles, sans préavis, les améliorations techniques découlant de ses constantes recherches.