



**d'une facilité  
déconcertante.**

pour faire une  
mousse de  
lait parfaite.



# rencontrez **Lattiz**<sup>®</sup>.

des machines rapides  
et faciles à utiliser pour  
une mousse de lait de  
qualité barista.





nous aimons  
le café.

# nous adorons le lait.

Plus de 40 % des cafés vendus sont des lattes et des cappuccinos. L'aspect et le goût exceptionnels dépendent entièrement de la mousse de lait.

Une mousse de lait parfaite est essentielle pour satisfaire vos clients et augmenter vos ventes.

Lattiz® vous aide  
à servir une

**qualité  
parfaite.**

Avec une mousse de lait parfaite  
d'une simple pression de bouton.

Avec une haute qualité  
constante, tasse après tasse.

Avec une hygiène optimale, sans  
contact entre la mousse de lait  
et le barista ou la machine.





# appuyez pour impressionner.

découvrez les 3 principaux avantages que Lattiz® vous offre.

## qualité constante.

Une mousse de lait de haute qualité à chaque fois

Tout le monde peut y arriver

Parfaite pour réaliser du latte art

## gagnez du temps.

Une simple pression de bouton

Pas d'attente

Pas de nettoyage

## vendez plus.

Clients satisfaits qui reviennent

Augmentez les ventes de café et les bénéfices

Servez plus de clients en même temps





prouvé  
pour être  
**parfait.**

Servez de la mousse de  
lait d'une simple pression  
de bouton.

“

Lattiz® améliore non  
seulement la qualité  
de notre mousse de  
lait, mais grâce au  
temps gagné, il élève  
également le niveau  
de notre accueil.

”

Rob van den Broek,  
propriétaire du  
restaurant Blossom à  
Breda, aux Pays-Bas.  
Et fier propriétaire de  
plusieurs machines  
Lattiz® Advance.





# optez pour la qualité.

En raison du changement de personnel, la constance est difficile à atteindre. Préparer des cafés de spécialités et répondre aux normes de qualité élevées prend du temps.

Être un bon hôte est un défi. Cela demande des compétences, du temps et une manipulation soignée pour offrir à vos clients une expérience café exceptionnelle.

Les clients s'attendent à une qualité constante et ne veulent pas attendre. Néanmoins, les cafés à base de lait et le nettoyage prennent du temps. C'est pourquoi Lattiz® est là.

# hygiène optimale.

Aucun contact entre le barista et la mousse de lait.

Aucun contact entre la mousse de lait et la machine.

Une mousse de lait toujours parfaite qui répond aux normes d'hygiène les plus élevées.







# Lattiz<sup>®</sup> Advance.

Particulièrement adapté aux lieux avec un fort volume de café, en offrant une mousse de lait de haute qualité de manière constante. Cette machine propose des options avancées telles que la personnalisation de votre machine, des recettes de café et de mousse de lait.

Pack Lattiz<sup>®</sup> de 4 litres

Jusqu'à 140 cappuccinos\*

Personnalisez votre affichage et vos recettes de café

Ajustez le ratio de votre mousse de lait pour les meilleures préparations et le plus beau latte art

La machine Lattiz<sup>®</sup> la plus rapide

Sans tracas

Pas de nettoyage, pas de refroidissement et pas de gaspillage de lait

100 % hygiénique

Moins de déchets d'emballage

\* Le nombre de portions dépend de plusieurs facteurs

# durabilité.

 de la vache ..... à la tasse 

Lattiz® est durable de la vache à la tasse. Nous nous efforçons d'être des pionniers en matière de durabilité tout au long de notre chaîne d'approvisionnement. Avec Lattiz®, vous choisissez une manière durable de dynamiser votre entreprise

## agriculture laitière durable.

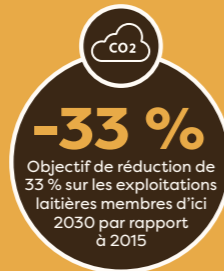
bien-être  
animal



une nature  
meilleure



réduction  
du CO<sub>2</sub>



## production et emballage durables.

emballage  
amélioré



énergie  
durable



## Lattiz® encore plus durable.







## Lattiz® et FrieslandCampina.

Lattiz® fait partie de Royal FrieslandCampina, l'un des plus grands producteurs laitiers au monde. Avec des bureaux dans 34 pays et des exportations vers plus de 100 pays, FrieslandCampina sert des millions de consommateurs chaque jour.

FrieslandCampina est une coopérative, entièrement détenue par environ 18 500 exploitations laitières réparties aux Pays-Bas, en Belgique et en Allemagne. Fort de plus de 150 ans d'expérience dans le domaine du lait et du contrôle de toute la chaîne de production, FrieslandCampina garantit les plus hauts standards de qualité, de sécurité et de durabilité, du champ au verre.





**pack Lattiz®**

4 litres

**rendement jusqu'à**

140 cappuccinos ou  
75 latte macchiatos par pack\*

**dimensions de la machine fermée :**

L x P x H 195 x 487 x 591 mm

**dimensions de la machine ouverte :**

L x P x H 195 x 487 x 915 mm

**alimentation électrique :**

230 V / 50-60 Hz / 3000 W / 13 A

**alimentation en eau :**

¾ BSP, installée dans un système de  
filtration régulièrement entretenu

**pression d'eau requise :**

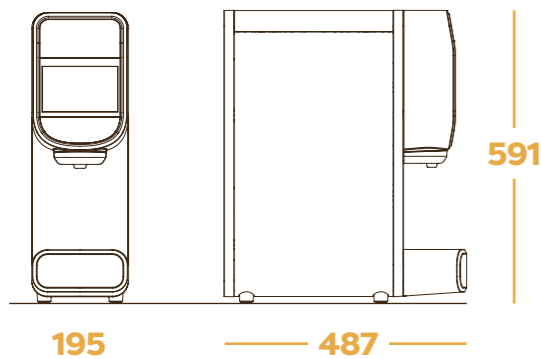
1,5 - 6 bars

**poids :**

Machine 13 kg

**connexion 4G :**

Cette machine Lattiz® est  
connectée en 4G



\*Le nombre de portions dépend de la taille de la tasse,  
du type de produit et de la qualité de la mousse.  
Par exemple, un cappuccino utilisant une tasse de 180 ml  
avec 30 ml d'espresso et de la mousse de qualité barista  
fournit 140 portions, tandis qu'un latte macchiato  
utilisant un verre de 300 ml avec 30 ml d'espresso et de  
la mousse de qualité barista fournit 75 portions.



vous voulez  
**rester informé?**

Suivez nos dernières innovations et  
laissez-vous inspirer par toutes les  
possibilités offertes par Lattiz®.



ou visitez [www.lattiz.com](http://www.lattiz.com)



d'une facilité déconcertante.