



Lernen Sie Lattiz[®] Go kennen.

Die Qualität, die Sie
von uns gewohnt sind,
aber noch zugänglicher.



Das neueste Mitglied der Lattiz[®] Familie.

Ab sofort ist Lattiz[®] auch für kleinere Unternehmen die intelligenteste Milchlösung. Mit Lattiz[®] Go können Sie Ihre Gäste selbst bei geringerer Kaffeerotation mit Milchschaum in höchster Qualität verwöhnen.



Wir lieben
Kaffee

und wir lieben Milch.

Mehr als 40 % aller verkauften Kaffees sind Lattes und Cappuccinos. Das Aussehen und der Geschmack von Milchkaffee werden stark vom Milchschaum beeinflusst.

Perfekter Milchschaum ist entscheidend, wenn Sie Ihre Gäste zufriedenstellen und Ihren Umsatz und Gewinn steigern möchten.


Lattiz[®]
hilft Ihnen,

**perfekte
Qualität zu
servieren.**

Mit nur einem Knopfdruck erhalten Sie perfekten Milchschaum.

Konstant hohe Qualität,
Tasse für Tasse.

Mit optimaler Hygiene, ohne Kontakt zwischen dem Milchschaum und dem Barista oder der Maschine.



Drücken Sie den Knopf, um zu beeindrucken.

Entdecken Sie die 3 wichtigsten Vorteile, die Lattiz[®] zu bieten hat.

Konstante Qualität.

Jedes Mal
hochwertiger
Milchschaum

Jeder kann es

Perfekt für Latte Art

Zeit sparen.

Mit nur einem
Knopfdruck

Keine Wartezeit

Nie reinigen

Mehr verkaufen.

Zufriedene Kunden
(und Stammgäste)

Steigern Sie Ihren
Kaffeeverkauf und Gewinn

Bedienen Sie mehr Kunden
gleichzeitig



Bewiesene **Perfektion.**

Servieren Sie Milchschaum
mit nur einem Knopfdruck.

“

Lattiz® verbessert nicht nur die Qualität unseres Milchschaums, sondern steigert auch unser Gastfreundschaftsniveau, indem es uns Zeit spart.

”

Rob van den Broek,
Inhaber des
Restaurants Blossem
in Breda, Niederlande.
Und stolzer Besitzer
mehrerer Lattiz®-
Maschinen.



Setze auf **Qualität.**

Die Zubereitung von Spezialitätenkaffees und die Einhaltung hoher Qualitätsstandards kostet Zeit. Mit wechselndem Personal ist es schwierig, die Konsistenz zu gewährleisten.

Ein guter Gastgeber zu sein, bringt Herausforderungen mit sich. Es erfordert Fähigkeiten, Zeit und sorgfältige Arbeit, um den Kunden ein angenehmes Kaffeeerlebnis zu bieten.

Außerdem erwarten Kunden konstante Qualität und sind nicht bereit zu warten. Milchkaffees und Reinigung kosten Zeit. Deshalb gibt es Lattiz®.



Optimale **Hygiene.**

Kein Kontakt zwischen dem Barista und dem Milchschaum.

Kein Kontakt zwischen dem Milchschaum und der Maschine.

Immer perfekter Milchschaum, der den höchsten Hygienestandards entspricht.



Kleiner als der
Lattiz® Advance

Lattiz® Go.

Dies ist die zugänglichste Maschine.
Jetzt ist die konstante Qualität von Milchschaum
von Lattiz® auch für kleinere Unternehmen mit
niedrigerer Kaffeerotation verfügbar.

2,5-liter Lattiz® Verpackung

Bis zu 85 Cappuccinos à 180 ml,
davon 30 ml Espresso*

Einfaches Design und
benutzerfreundliche Oberfläche

Wahlweise mit Wasserbehälter oder
fester Wasseranschluss

Die Version mit Wasserbehälter
ist Plug & Play und sehr einfach
zu bewegen

Geringere Betriebskosten

Mit 5 Jahren Support & Swap
Service, keine Sorgen um eine
funktionierende Maschine

Kein Reinigen, Kühlen oder Abfall

100% hygienisch

Weniger Verpackungsmüll

* Die Anzahl der Portionen hängt von der Tassengröße, dem Produkttyp und der Einstellung ab.
Ein Cappuccino in einer 180-ml-Tasse mit 30 ml Espresso ergibt beispielsweise 85 Servings.
Ein Latte Macchiato in einem 300-ml-Glas mit 30 ml Espresso ergibt über 40 Lattes.

Lattiz® Advance.

Lattiz® Verpackung

4 Liter

Ertrag bis zu

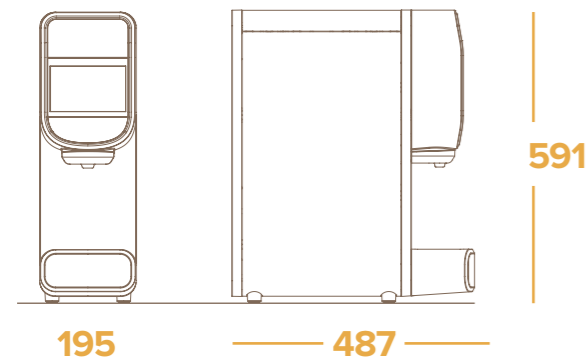
140 Cappuccinos oder
75 Latte Macchiatos pro Verpackung*

Abmessungen der geschlossenen Maschine (mm)

B x T x H: 195 x 487 x 591

Abmessungen der offenen Maschine (mm)

B x T x H: 195 x 487 x 915



Stromversorgung

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

Wasseranschluss

¾ _BSP, installiert in einem
regelmäßig gewarteten
Filtersystem

Erforderlicher Wasserdruck

1,5 - 6 bar

Gewicht

13 kg

4G-Verbindung

Diese Lattiz®-Maschine ist
über 4G verbunden

* Die Anzahl der Portionen hängt von der Tassengröße, dem Produkttyp und der Schaumqualität ab. Zum Beispiel ergibt ein Cappuccino in einer 180-ml-Tasse mit 30 ml Espresso und Barista-Qualitätsschaum 140 Portionen, und ein Latte Macchiato in einem 300-ml-Glas mit 30 ml Espresso und Barista-Qualitätsschaum ergibt 75 Portionen.

Lattiz® Go.

Lattiz® Verpackung

2,5 liter

Ertrag bis zu

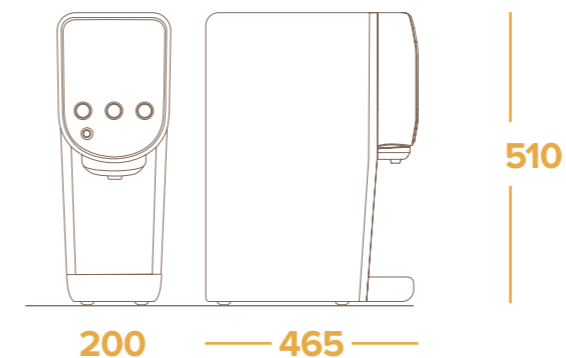
85 Cappuccinos pro Verpackung*

Abmessungen der geschlossenen Maschine (mm)

B x T x H: 200 x 465 x 510

Abmessungen der offenen Maschine (mm)

B x T x H: 200 x 590 x 510



Stromversorgung

230V / 50Hz / 1975W

Wasseranschluss

Verfügbar mit Wasserbehälter
oder festem Wasseranschluss:
¾ _BSP, installiert in einem
regelmäßig gewarteten
Filtersystem

Erforderlicher Wasserdruck

1 - 6 bar

Gewicht

9 kg

* Die Anzahl der Portionen hängt von der Tassengröße, dem Produkttyp und der Einstellung ab. Ein Cappuccino in einer 180-ml-Tasse mit 30 ml Espresso ergibt beispielsweise 85 Portionen. Ein Latte Macchiato in einem 300-ml-Glas mit 30 ml Espresso ergibt über 40 Lattes.

Lattiz[®] Go

Sicher sein, was zählt.



Dank unserem Support & Swap Service sind Sie in den ersten fünf Jahren bestens abgesichert. Kurz gesagt: Komfort und Seelenfrieden.

- ✓ **Direkte Hilfe.** Unser erfahrenes Supportteam steht Ihnen bei Störungen oder Fragen zur Verfügung.
- ✓ **Schneller Austausch.** Ist Ihre Maschine defekt? Rufen Sie vor 12 Uhr an, und Sie erhalten innerhalb eines Werktages ein Ersatzgerät gleicher oder besserer Qualität, auch an Wochenendtagen.
- ✓ **Schnelle Lieferung.** Lattiz[®] Go wird innerhalb von 7 Tagen geliefert, nach Bestätigung der Bestellung, zu einem Zeitpunkt, der Ihnen am besten passt.
- ✓ **Einfache Installation.** Die Version mit Wassertank können Sie ganz einfach selbst installieren – ohne spezielle Wasser- oder Elektroinstallation.

Immer Unterstützung

in Reichweite.

Brauchen Sie Hilfe bei der Installation, Wartung oder haben Sie andere Fragen? Unser Supportteam steht Ihnen täglich von 9:00 bis 18:00 Uhr über verschiedene Kommunikationskanäle oder unser Online-Kontaktformular zur Verfügung.

Mit Lattiz® Go genießen Sie Spitzenqualität und Service, sodass Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: **Ihre Gäste glücklich machen.**



Nachhaltigkeit.



von der Kuh



Bis zur Tasse



Lattiz® ist nachhaltig von der Kuh bis zur Tasse. Wir streben danach, in der gesamten Lieferkette führend in Sachen Nachhaltigkeit zu sein. Mit Lattiz® entscheiden Sie sich für eine nachhaltige Methode, um Ihr Geschäft anzukurbeln.

Nachhaltige Milchviehhaltung.

Tierwohl



Keine

präventiven Antibiotika

Bessere Natur



100%

unserer Kühe erhalten 100 % nachhaltig beschafftes Soja als Futter.

CO₂ Reduktion



-33%

Zielsetzung für Mitgliedermilchbetriebe bis 2030 im Vergleich zu 2015.

Nachhaltige Produktion und Verpackung.

Bessere Verpackung



95%

unserer Verpackungen werden für Recycling oder Wiederverwendung konzipiert sein.

Nachhaltige Energie



100%

grüne Elektrizität in der Produktion.

noch nachhaltiger Lattiz®.



35% Weniger

Lagerung und Handling



50% Weniger

Verpackungsmaterial



Keine

Kühlung erforderlich



Lattiz® und FrieslandCampina.

Lattiz® ist Teil von Royal FrieslandCampina, einem der größten Molkereiunternehmen der Welt. Mit Büros in 34 Ländern und Exporten in über 100 Länder bedient FrieslandCampina täglich Millionen von Verbrauchern.

FrieslandCampina ist eine Genossenschaft, die vollständig im Besitz von etwa 18.500 Mitgliedermilchviehbetrieben in den Niederlanden, Belgien und Deutschland ist. Mit über 150 Jahren Erfahrung in der Milchproduktion und der vollständigen Kontrolle über die gesamte Produktionskette steht FrieslandCampina für die höchsten Standards in Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit – vom Gras bis ins Glas.



Möchten Sie auf dem **Laufenden bleiben?**

Verfolgen Sie unsere neuesten Innovationen
und lassen Sie sich von den vielfältigen
Möglichkeiten mit Lattiz® inspirieren.



Oder besuchen Sie www.lattiz.com



unglaublich einfach.