



découvrez la Lattiz[®] Go.

La qualité à laquelle
nous vous avons
habitué, mais encore
plus accessible.



la famille Lattiz[®] s'agrandit.

Désormais, Lattiz[®] se décline sous un plus petit format. Grâce à Lattiz[®] Go vous pourrez servir à vos clients une mousse de lait de haute qualité, peu importe le volume de café que vous réalisez.



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 Blossem à
Breda, aux Pays-Bas.
Et fier propriétaire de
plusieurs machines
Lattiz®.



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.





Plus petit que la
Lattiz® Advance

Lattiz® Go.

Il s'agit de la machine la plus accessible.
La mousse de lait de qualité constante de Lattiz®
est maintenant disponible, même pour les entreprises
avec une rotation de café plus faible.

Emballage Lattiz® de 2,5 litres

85 cappuccinos par bib*

Conception simple et interface
conviviale

Disponible avec réservoir d'eau
ou un raccordement à une
arrivée d'eau

La version avec le réservoir
d'eau est Plug & Play et très
facile à déplacer

Avec 5 ans de Support & Swap
Service, aucun souci pour avoir
une machine en état de marche.
Plus de tracas d'avoir une machine
qui fonctionne

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

100 % hygiénique

Moins de déchets d'emballage

* Le nombre de portions dépend de la taille de la tasse et du type de recette. Par exemple, un cappuccino dans une tasse de 180 ml avec 30 ml d'espresso et de la mousse de lait de qualité barista donne 85 portions. Un latte macchiato dans un verre de 300 ml avec 30 ml d'espresso et de la mousse de lait de qualité barista donne plus de 40 lattes.

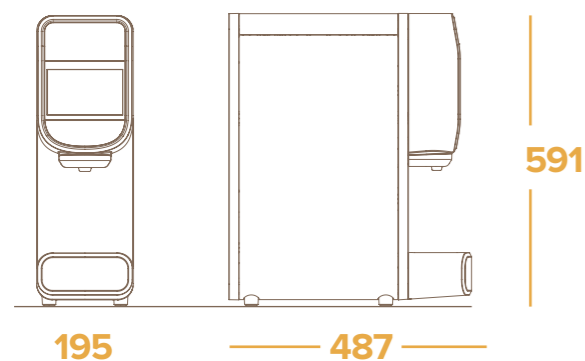
Lattiz[®] Advance.

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 d'eau
¾ BSP, installée dans
un système de filtration
régulièrement entretenu

pression d'eau requise
1,5 - 6 bars

poids
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.

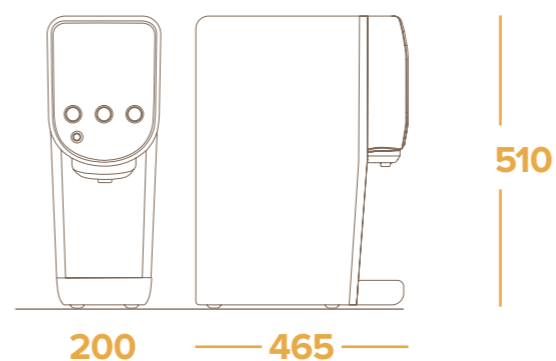
Lattiz[®] Go.

pack Lattiz[®]
2,5 litres

rendement jusqu'à
85 cappuccinos par pack*

dimensions de la machine fermée
L x P x H 200 x 465 x 510

dimensions de la machine ouverte
L x P x H 200 x 590 x 510



alimentation électrique
230 V / 50 Hz / 1975 W

alimentation d'eau
Disponible avec réservoir
d'eau ou un raccordement
à une arrivée d'eau
¾ BSP, installé sur
un système de filtration
entretenu régulièrement

pression d'eau requise
1 - 6 bars

poids
9 kg

* Le nombre de portions dépend de la taille de la tasse et du type de recette. Par exemple, un cappuccino dans une tasse de 180 ml avec 30 ml d'espresso et de la mousse de lait de qualité barista donne 85 portions. Un latte macchiato dans un verre de 300 ml avec 30 ml d'espresso et de la mousse de lait de qualité barista donne plus de 40 lattes.

Lattiz[®] Go

sûr de votre choix.



Grâce à notre Support & Swap Service, vous bénéficiez d'un soutien fiable pendant les cinq premières années. En résumé : confort et tranquillité d'esprit.

- ✓ **Assistance directe.** Notre équipe de support expérimentée est à votre disposition en cas de panne ou pour répondre à vos questions.
- ✓ **Échange rapide.** Votre machine est défectueuse ? Appelez avant midi, et vous recevrez une machine de remplacement de qualité égale ou supérieure sous un jour ouvrable, également durant le week-end.
- ✓ **Livraison rapide.** Lattiz[®] Go est livré en 7 jours, après la confirmation de la commande, à votre meilleure convenance.
- ✓ **Installation facile.** La version avec réservoir d'eau est très simple à installer soi-même, sans besoin d'une installation spéciale pour l'eau ou l'électricité.

une aide toujours disponible.

Besoin d'aide pour l'installation, l'entretien ou d'autres questions ? Notre équipe de support est disponible tous les jours de 9h00 à 18h00 via divers canaux de communication ou notre formulaire de contact en ligne.

Grâce à la qualité et au service Lattiz® Go, vous pourrez vous concentrer sur ce qui compte vraiment : **rendre vos clients heureux.**



durabilité.

 de la vache à la tasse 

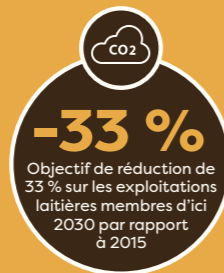
Lattiz[®] est durable de la vache à la tasse. Nous nous efforçons d'être des pionniers en matière de durabilité tout au long de notre chaîne d'approvisionnement. Avec Lattiz[®], vous choisissez une manière durable de dynamiser votre entreprise

agriculture laitière durable.

bien-être animal

une nature meilleure

réduction du CO₂



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.



vous voulez
rester informé?

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



ou visitez www.lattiz.com



d'une facilité déconcertante.