

**Boostez
vos ventes
avec une
mousse de
lait parfaite.**



Découvrez Lattiz.

La solution
lait intelligente
qui vous aide
à vendre
plus de café
avec une
hygiène
optimale.



**ZÉRO
contact**
pour une hygiène optimale
MACHINE  MOUSSE DE LAIT  BARISTA

Le café,
c'est bien.

**Avec du lait,
c'est mieux.**

Plus de 40 % des cafés consommés
sont des lattes et des cappuccinos.

Une parfaite mousse de lait améliore le goût
et l'aspect des boissons gourmandes.

Servir une mousse de lait parfaite garantit la
satisfaction de vos clients qui vous assurent
une meilleure rentabilité.

**Lattiz vous aide à atteindre
cette perfection.**

Grâce à sa mousse de lait parfaite d'une simple
pression sur un bouton

Grâce à sa haute qualité constante, tasse après tasse

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

A photograph of two women sitting at a table in a cafe, laughing joyfully. They are surrounded by coffee cups and pastries. The background is a blurred city street at night with warm lights.

**Boostez
vos ventes
avec une
mousse de lait
parfaite.**

Servez la qualité

Une mousse de lait
de haute qualité,
tasse après tasse

Zéro contact pour une
hygiène optimale

Idéale pour le latte art

Gagnez du temps

Une simple pression
sur un bouton

Pas d'attente

Aucun programme de
nettoyage intensif

Vendez plus

Des clients satisfaits qui
reviennent

Plus de clients servis
simultanément

Augmentation des ventes des
boissons gourmandes



Mousse de lait parfaite. **Hygiène optimale.**

Lattiz est un système fermé et unique pour faire la mousse de lait. Combiné à l'innovant BIB Lattiz, cela garantit une hygiène optimale.

- Pas de contact entre le barista et la mousse de lait
- Pas de contact entre la mousse de lait et la machine
- Une mousse de lait toujours parfaite qui répond aux normes d'hygiène les plus élevées

Une mousse de lait parfaite et hygiénique sur simple pression d'un bouton, sans programme de nettoyage intensifs.



**ZÉRO
contact**
pour une hygiène optimale

MACHINE  MOUSSE DE LAIT  BARISTA

Optez pour la qualité.

Un professionnel de l'HoRéCa fait face à de nombreux défis car il doit offrir au consommateur une expérience irréprochable, mais cela nécessite du temps et des compétences.

Avec le changement de personnel la constance est difficile à maintenir, de plus la préparation des boissons gourmandes et le respects des normes d'hygiène prennent beaucoup de temps et au nettoyage font que le professionnel a des difficultés à réaliser une qualité optimale de mousse de lait.

C'est là qu'intervient Lattiz.





Un paquet de 4 litres de Lattiz

Jusqu'à 140 cappuccinos*

Se consomme 10 jours une fois percé dans la machine



Six boutons prédéfinis

Choisissez la quantité de lait et le pourcentage de mousse

Option de flux libre



Pas de stress

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

Hygiène optimale

Moins de déchets d'emballage

* Le nombre de services dépend de la taille de la tasse, du type de produit et du réglage de la mousse.

Boostez votre durabilité.

Lattiz est éco-responsable de la vache à la tasse. Nous nous efforçons à être durable tout au long de notre chaîne de fabrication. Avec Lattiz vous choisissez la voie de la durabilité pour développer votre business.

 de la vache à la tasse 

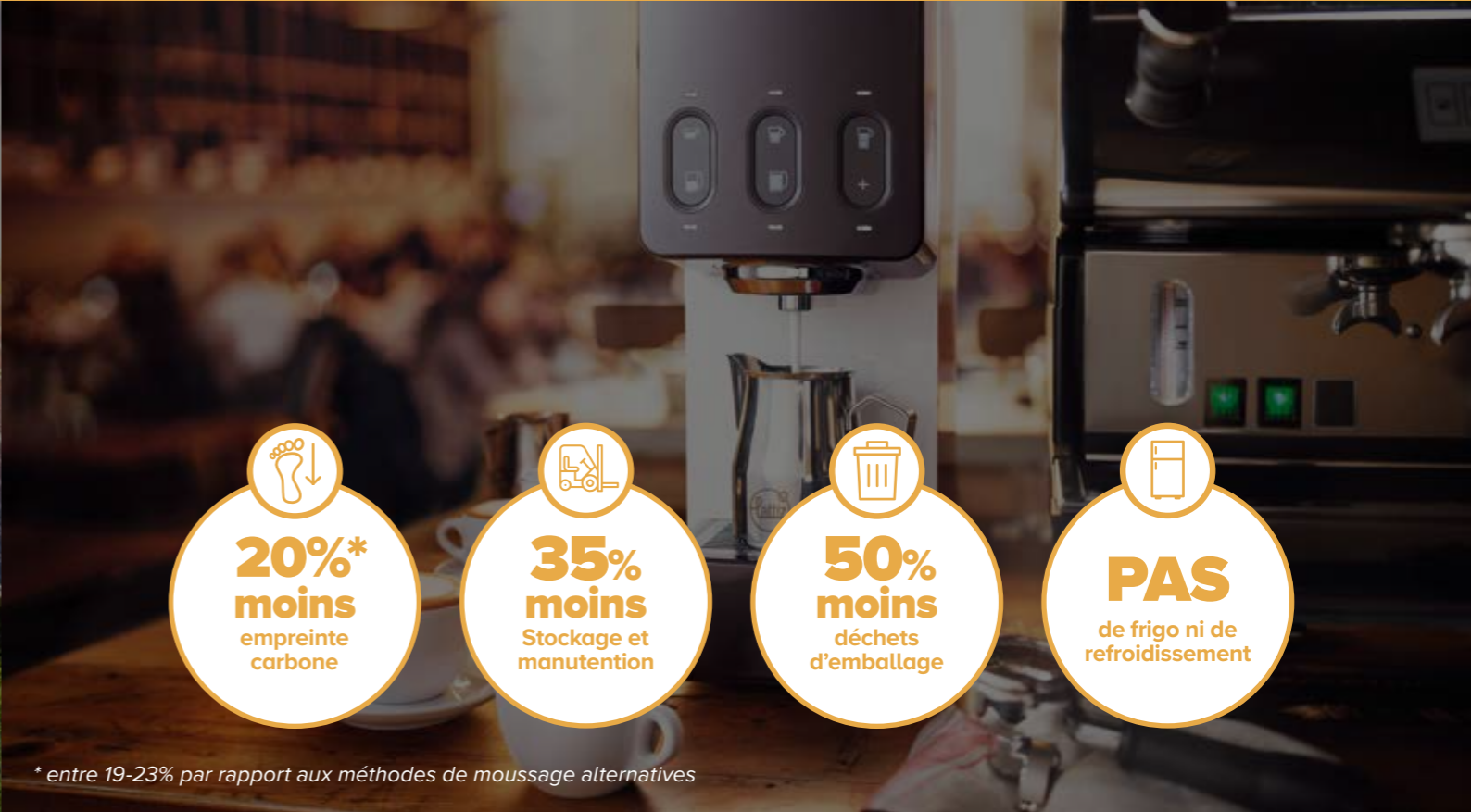
Production laitière durable ▶ **Production et emballage durables** ▶ **Durabilité Lattiz**




1/2 CO2
émis par rapport à la moyenne mondiale




100%
électricité verte en production




20%*
moins
empreinte
carbone


35% moins
Stockage et
manutention


50% moins
déchets
d'emballage


PAS
de frigo ni de
refroidissement

* entre 19-23% par rapport aux méthodes de moussage alternatives



Lattiz at FrieslandCampina

Lattiz fait partie de Royal FrieslandCampina, l'une des plus grandes entreprises de produits laitiers au monde. Présent dans 34 pays et exportant dans plus de 100 pays à travers le monde, FrieslandCampina sert des millions de consommateurs chaque jour.

FrieslandCampina est une coopérative détenue en totalité par environ 18 500 producteurs laitiers répartis à travers les Pays-Bas, la Belgique et l'Allemagne. Avec plus de 150 ans d'expérience dans le lait et le contrôle de toute la chaîne de production, FrieslandCampina est un gage de qualité, de sécurité et de durabilité, la vache à la tasse.



Un paquet

de 4 litres de Lattiz

Permet de préparer jusqu'à

140 cappuccinos ou
75 latte macchiatos*

Dimensions

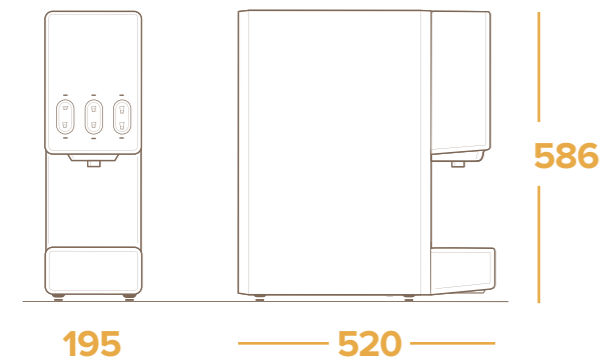
de la machine ouverte (mm)

l x p x h 195 x 520 x 910

Dimensions

de la machine fermée (mm)

l x p x h 195 x 520 x 586



Alimentation électrique

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

Alimentation en eau

$\frac{3}{4}$ BSP, installé sur
un système de filtre entretenu
régulièrement

Pression d'eau nécessaire

1.5 - 6 bar

Poids de la machine

15 kg

* Le nombre de services dépend de la taille de la tasse, du type de produit et du réglage de la mousse. Par exemple, un cappuccino dans une tasse de 180 ml avec 30 ml d'expresso et une mousse de qualité barista permet 140 services, tandis qu'un Latte Macchiato dans un verre de 300 ml avec 30 ml d'expresso et une mousse de qualité barista permet 75 services.

En découvrir
plus sur lattiz.com