

découvrez **Lattiz**®.



La solution
intelligente
pour une
mousse de
lait toujours
parfaite.



votre nouveau barista,
qui vous préparera
**une mousse de
lait parfaite.**



Plus de 70% des consommateurs européens préfèrent le café à base de lait. Du cappuccino au latte : c'est la mousse de lait qui fait toute la différence. Elle transforme chaque tasse ordinaire en une expérience inoubliable.

Et c'est là que Lattiz® entre en jeu. Avec une simple pression, chaque tasse est agrémentée d'une mousse de lait soyeuse et brillante, celle que les baristas adorent pour le latte art, et qui fait revenir les clients encore et encore. Le résultat reste identique, peu importe qui se trouve derrière le comptoir.



Quand le café a ce goût et cet aspect, les clients le remarquent. Ils savourent chaque gorgée, reviennent plus souvent, et contribuent à la croissance de votre établissement.



d'une facilité déconcertante.

Avec Lattiz®, préparer une mousse de lait de qualité barista devient d'une facilité déconcertante. Aucune expérience requise : il suffit d'appuyer sur un bouton et de servir.

“

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 Bréda,
aux Pays-Bas, et fier
propriétaire de plusieurs
machines Lattiz®.



la gamme **Lattiz®.**

Lattiz®
Advance.

p.8



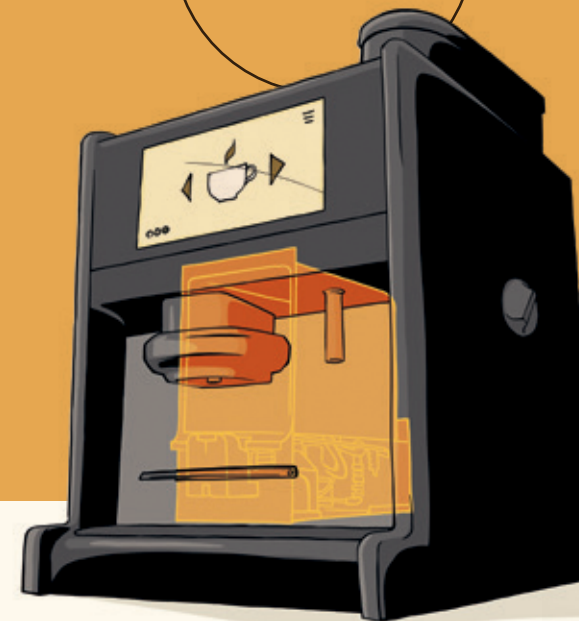
Lattiz®
Go.

p.10



Lattiz®
Inside.

p.14



Lattiz®
**pack de
lait.**

p.16



Lattiz®
**pack mousse
d'avoine.**

p.18





Lattiz[®] Advance.

Conçue pour les établissements à forte rotation de cafés, Lattiz[®] Advance délivre une mousse de lait de qualité barista, rapidement et de manière constante, avec des options avancées pour personnaliser votre mousse de lait et vos recettes. Parfait pour ceux qui recherchent à la fois rapidité et flexibilité, sans compromis sur la qualité.

pack Lattiz[®] 4 litres

jusqu'à 140 cappuccinos*

pack Lattiz[®] 2,5 litres

jusqu'à 85 cappuccinos*

personnalisez votre écran et
vos recettes café

ajustez le ratio de mousse de lait
pour le latte art ou vos recettes

la machine Lattiz[®] la plus rapide

sans tracas

sans nettoyage, sans
refroidissement et sans
gaspillage de lait

100 % hygiénique

moins de déchets d'emballage**

*Basé sur un cappuccino de 180 ml ; composé de 30 ml d'espresso ;
150 ml de mousse de lait ; 55 % de fraction de mousse et qualité barista.

**Comparé à 14 briques de lait (1 litre).

Lattiz[®] Go.

La solution Lattiz[®] la plus accessible, idéale pour les établissements avec une rotation de café plus faible. Lattiz[®] Go offre la même mousse de lait onctueuse et constante dans un design compact et facile à utiliser. Disponible en deux versions : une version autonome avec un réservoir d'eau de 2,5L ou une version avec raccordement fixe à l'eau pour une utilisation plus continue.

pack Lattiz[®] 2,5 litres
jusqu'à 85 cappuccinos*

design épuré et utilisation
intuitive

Lattiz[®] Go avec réservoir d'eau
est prête à l'emploi. Branchez,
remplissez le réservoir et c'est
parti.

facile à utiliser, grâce à son
design intuitif

sans nettoyage, sans
refroidissement et sans
gaspillage de lait

100% hygiénique

moins de déchets d'emballage**

*Basé sur un cappuccino de 180 ml ; composé de 30 ml d'espresso ;
150 ml de mousse de lait ; 55 % de fraction de mousse et qualité barista.

**Comparé à 14 briques de lait (1 litre).



plus de service en un, Go.

01 facile à mettre en place.

Idéale pour servir des cappuccinos de haute qualité lors de réunions et d'événements plus importants.

02 un complément rentable.

À votre Lattiz® Advance, adaptée aux besoins de rotation plus faible, à partir de 8,5 cappuccinos par jour (60 par semaine).

03 plus de choix, plus de sourires.

Parfaite pour les clients souhaitant ajouter des options végétales à leur offre.



Lattiz® Go.

pack Lattiz®
2,5 litres

rendement jusqu'à
85 cappuccinos par pack*

dimensions machine fermée (mm)
l x p x h : 200 x 465 x 510

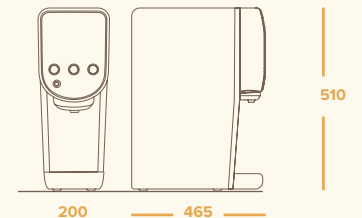
dimensions machine ouverte (mm)
l x p x h : 200 x 590 x 510

alimentation
230V / 50Hz / 1975W

arrivée d'eau
réservoir intégré ou
raccordement :
¾ BSP avec une filtration
entretenu

pression d'eau requise
1 - 6 bar

poids
9 kg



*Basé sur un cappuccino de 180 ml ; composé de 30 ml d'espresso ; 150 ml de mousse de lait; 55 % de fraction de mousse et qualité barista.

Lattiz® Advance.

pack Lattiz®
4 litres et
2,5 litres

rendement jusqu'à
140 cappuccinos ou
85 cappuccinos par pack*

dimensions machine fermée (mm)
l x p x h : 195 x 487 x 591

dimensions machine ouverte (mm)
l x p x h : 195 x 487 x 915

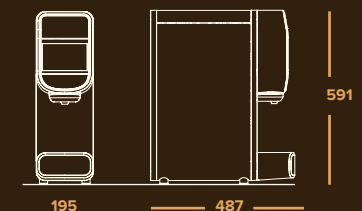
alimentation
230V / 50-60Hz /
3000W / 13A

arrivée d'eau
¾ BSP, installé avec un
système de filtration
entretenu régulièrement

pression d'eau requise
1,5 - 6 bar

poids
13 kg

connexion 4G
cette machine Lattiz®
est connectée en 4G



*Basé sur un cappuccino de 180 ml ; composé de 30 ml d'espresso ; 150 ml de mousse de lait; 55 % de fraction de mousse et qualité barista.

Lattiz[®] Inside.

Enrichissez votre concept café avec Lattiz[®] Inside. En collaboration avec vous et votre fabricant de machines, nous intégrons la technologie Lattiz[®] directement dans votre appareil. Ce système de mousse de lait intégré assure des résultats excellents, une performance optimale et une intégration fluide, adaptée à vos besoins.

travaillons
ensemble !

Que contient-il ?

- ✓ mousse de lait de haute qualité
- ✓ intégration parfaite dans votre machine à café
- ✓ manipulation limitée
- ✓ aucun nettoyage nécessaire

“
notre solution
mousse de lait
éprouvée, intégrée
dans votre machine.
”



petit pack, grand impact.

Lattiz® utilise des packs bag-in-box fermés qui garantissent une mousse de lait sûre, hygiénique et durable. Branchez et servez. Aucun tracas, aucun nettoyage.

- ✓ système fermé : le lait reste protégé
- ✓ sécurité alimentaire garantie jusqu'à 10 jours après ouverture
- ✓ qualité toujours constante



deux formats, besoins différents.



pack de lait 2,5 litres
jusqu'à 85 cappuccinos.



pack de lait 4 litres
jusqu'à 140 cappuccinos.

économiser plus gaspiller moins.



*Comparé aux laits alternatifs (UHT ou lait de consommation) et aux méthodes traditionnelles (buse vapeur ou moussage automatisé). Source : Blonk Consultants, ACV 2019.

**Cela concerne la technique de moussage et non l'énergie totale nécessaire à la production. Comparé aux laits alternatifs (UHT ou lait de consommation) et aux méthodes traditionnelles (buse vapeur ou moussage automatisé). Source : Blonk Consultants, ACV 2019.

***Comparé à 14 briques de lait (1 litre).

une mousse
d'avoine parfaite,
**d'une facilité
déconcertante.**

nouveau.

Les clients demandent plus que jamais de la mousse d'avoine, et vous pouvez désormais la servir aussi facilement que le lait. La mousse d'avoine Lattiz® offre à chaque tasse la même finition soyeuse et brillante que les amateurs de café connaissent et adorent.

D'une simple pression, vous obtenez une mousse d'avoine constante et de haute qualité, sans nettoyage ni gaspillage. Tout le confort de Lattiz®, maintenant aussi à base d'avoine.

**PLANT
BASED.**



“

Avec Lattiz®, nous préparons des latte spéciaux en un rien de temps, c'est **rapide** et **amusant**.

”



d'une facilité **déconcertante**.

“

Avec Lattiz®, nous sommes certains que **la qualité** et **l'hygiène** sont toujours au rendez-vous.

”

quelle solution Lattiz® correspond à votre activité ?



		 pack de lait 2,5 litres jusqu'à 85 cappuccinos.	 pack de mousse d'avoine 2,5 litres jusqu'à 85 cappuccinos.	 pack de lait 4 litres jusqu'à 140 cappuccinos.
 Lattiz® Advance	✓	✓	✓	
 Lattiz® Go (raccordement fixe)	✓	✓	—	
 Lattiz® Go (réservoir d'eau)	✓	✓	—	

23.

envie de **rester inspiré ?**

Suivez nos dernières innovations
et découvrez toutes les possibilités
offertes par Lattiz®.



ou visitez lattiz.com



d'une facilité **déconcertante.**



Scannez pour
vous abonner à
notre newsletter.