



Latte made easy

MELK-waardig

MEER KOFFIE MET MELK

De populariteit van cappuccino's en latte macchiato's is enorm gestegen in de afgelopen tien jaar, vooral onder de jongere gasten. Melkschuim is dan ook een doorslaggevende factor in het succes van menige horecagelegenheid. Want deze jonge en veeleisende horecabezoekers verwachten een prachtige, heerlijke melkkoffie – telkens weer. En zij zijn uw loyale gasten van morgen!

Maar liefst **een derde van alle koffie** die in de horeca wordt verkocht, is een **melkkoffie**. Letterlijk: melk met een beetje koffie. Want ze bestaan voor het grootste gedeelte uit melk. En zo'n klein laagje koffie met een dikke, romige, fluweelzachte schuimlaag gaat voor bijna het dubbele bedrag van een standaard koffie over de toonbank.

Kortom, melk is dus minstens zo belangrijk als goede koffie. Maar elke keer weer **perfect melkschuim** maken, is nog best lastig. Gelukkig kunnen wij van FrieslandCampina – vanuit onze jarenlange ervaring met en passie voor melk – u daar een handje bij helpen. Op een verrassende nieuwe manier.

HALLO
ik ben Lattiz®



DE REVOLUTIE VOOR MELKSCHUIM IN DE HORECA

Met Lattiz® maken u en uw medewerkers in een handomdraai melkschuim van **constante barista-kwaliteit**. Keer op keer weer.

Dat betekent voor uw gasten: altijd een mooie en lekkere melkkoffie. En voor u: meer gemak, meer vrijheid, efficiënt werken en **geen gedoe meer met schoonmaken**. Bovendien is Lattiz® érg gebruiksvriendelijk.



LATTIZ

De machine

6 CAPPUCCINO'S PER MINUUT

De Lattiz® machine is **compact** en robuust vormgegeven, zonder al teveel aandacht op zichzelf te vestigen. En daarom zeker op zijn plaats in uw zaak. En - over plaats gesproken - de machine neemt weinig ruimte in beslag. Er passen zowel koppen onder als kannen. Maar belangrijker dan de vorm zijn voor u natuurlijk de prestaties.

We hebben een machine ontwikkeld die **constante barista-kwaliteit** melkschuim levert, eenvoudig **met één druk op de knop**. Of deze nu bediend wordt door een echte barista, of door uw nieuwste zaterdaghulp. De machine houdt met een snelheid van **6 cappuccino's per minuut** ook de grootste drukte bij. Bovendien heeft u geen gedoe meer met schoonmaken.



LATTIZ

het product

140 CAPPUCCINO'S UIT 1 VERPAKKING

In de machine plaatst u de speciaal ontwikkelde bag-in-box. Deze bevat 4 liter melkproduct met de ideale verhoudingen van eiwitten en vet, voor een **uitstekende smaak** en een **constante barista-kwaliteit** melkschuim.

De machine is ontwikkeld **voor professionals**. Er is **geen reiniging nodig**: alle onderdelen die met zuivel in contact komen, gooit u in één keer weg als de bag-in-box leeg is.

Een bag-in-box bevat 140 porties - vergelijkbaar met 17,5 liter gewone melk. En deze is in de machine maar liefst **7 dagen ongekoeld houdbaar**.



RITUEEL

voor meer beleving

UIT EEN GLAS EN MET EEN LEPEL

Een smaakvolle melkkoffie verdient natuurlijk de volste aandacht van uw gasten. Want we drinken óók met onze ogen. En **zien drinken, doet drinken**. Kies daarom voor een verleidelijke presentatie van een latte macchiato: met de **perfect serve** van glas waarin **de kunst van de laagjes** goed zichtbaar is. En natuurlijk met een lepel, zodat uw gasten nog meer kunnen genieten van het heerlijke melkschuim.

Of maak gebruik van het speciale Lattiz® ritueel: serveer de melk in het speciale glas en serveer de koffie ernaast in een espresso-kannetje. Zo voegt u beleving toe en maakt u het verblijf van uw gast extra speciaal én **het doorvertellen waard**. Dat betekent voor u meer (margerijke) melkkoffies. En dat is ook lekker.



LATTIZ

variaties

EEN WERELD VAN INSPIRATIE EN VARIATIE

Met Lattiz® maken we het voor u mogelijk om **verrassende nieuwe dranken** op de kaart te zetten. En zo uw gasten steeds weer te inspireren. Zo kunt u ze boeien en binden én verkoopt u een product met een **gezonde marge**. Verschillende smaken, passend bij **verschillende momenten**, zorgen voor een **compleet scala** van warme-melkdranken. U kiest uiteraard zelf welke het beste bij uw zaak en uw gasten passen. Op www.lattiz.nl vindt u meer informatie én inspiratie.



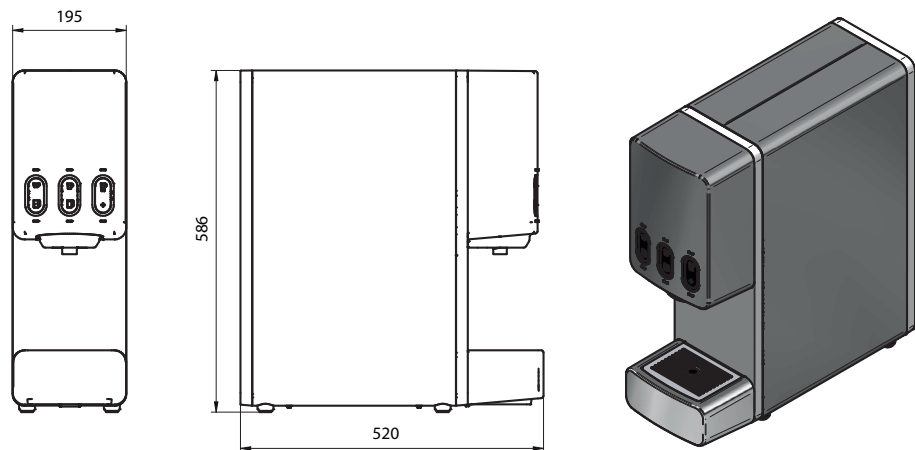
DUURZAAM

in gebruik

ENERGIELABEL A++

Elke dag voorzien we meer dan 1 miljard mensen over de hele wereld van onze producten. En dat willen we in de toekomst graag blijven doen. Daarom staat duurzaamheid bij FrieslandCampina hoog in het vaandel.

Ook bij de ontwikkeling van Lattiz® hebben we hier rekening mee gehouden. De machine is **zuinig** genoeg in gebruik om energie-label A++ te hebben. Daarnaast heeft u per 140 servings slechts één bag-in-box nodig, tegenover 17,5 literpakken. Dat betekent aan de ene kant **minder afval**, maar tegelijkertijd ook **minder vervoer** voor aanlevering en dus **minder uitstoot** van schadelijke stoffen. En dankzij dit unieke systeem is het ook niet meer nodig om het apparaat te reinigen - en dat scheelt enorm veel schoonmaakmiddelen en water.



PRODUCTSPECIFICATIES

Bag-in-box	4L
Inhoud	140 cappuccino's, 90 latte macchiato's
Bereidingstijd	5-6 servings per minuut Constant resultaat tijdens piekuren
Afmetingen bxdxh gesloten	195 x 520 x 586
Afmetingen bxdxh open	195 x 520 x 908
Elektrische aansluiting	230V / 50-60Hz / 3000W / 13A
Wateraansluiting	• ¾ BSP, geïnstalleerd op een regelmatig onderhouden filtersysteem • Benodigde waterdruk 1,5-6 bar
Lekbak - taphoogte	85-165 mm
Inhoud lekbak	0.5 liter
Gewicht	15 kg (gewicht gebaseerd op het eerste prototype)

Plaatsing en service door derden

Voor installatie dient op locatie het volgende aanwezig te zijn:

- Vrij geaard stopcontact binnen 1,5 meter
- Vrije waterleidingaansluiting binnen 1,5 meter
- Vrije beluchter tapkraan

KORTOM

Lattiz®. Latte made easy

HANDIG, HYGIËNISCH EN DUURZAAM

- constante barista-kwaliteit met één druk op de knop
- innovatieve schuimtechniek voor het mooiste resultaat
- geen contact tussen machine en melkproduct - dus optimale hygiëne
- bag-in-box voor maar liefst 140 porties, vergelijkbaar met 17,5 liter melk
- de bag-in-box blijft na opening 7 dagen ongekoeld houdbaar
- Lattiz® ritueel voor extra beleving van uw gast
- duurzaam in gebruik
- Lattiz® variaties: meer rendement door variatie

Voor meer informatie neemt u contact op met uw leverancier
of kijk op www.lattiz.nl



Latte made easy

Uw koffieleverancier

Uw servicepartner