



ongelooflijk
simpel.

om perfect
melkschuim
te maken.



maak kennis met **Lattiz**[®].

snelle en gebruiksvriendelijke
machines voor melkschuim
van barista-kwaliteit.



koffie vinden
we lekker

melk, daar houden we van.

Meer dan 40% van alle verkochte koffies zijn lattes en cappuccino's. Het uiterlijk en de smaak van de melkkoffie worden sterk beïnvloed door het melkschuim.

Perfect melkschuim is cruciaal wanneer je je gasten tevreden wilt houden en je omzet en winst wilt vergroten.

Lattiz®
helpt jou om

**perfecte
kwaliteit te
serveren.**

Met één druk op de knop
perfect melkschuim.

Met constante hoge kwaliteit,
kop na kop.

Met optimale hygiëne, zonder
contact tussen het melkschuim
en de barista of machine.



druk op de knop om te imponeren.

ontdek de 3 belangrijkste voordelen die Lattiz[®] te bieden heeft.

constante kwaliteit.

Elke keer
hoogwaardig
melkschuim

Iedereen kan het

Perfect voor het
maken van latte-art

bespaar tijd.

Met één druk op
de knop

Geen wachttijd

Nooit schoonmaken

verkoop meer.

Tevreden klanten (en
terugkerende bezoekers)

Verhoog de
koffieverkoop en winst

Bedien meer
klanten tegelijkertijd



bewezen perfect.

Serveer melkschuim met
één druk op de knop.

“

Lattiz® verbetert niet alleen de kwaliteit van ons melkschuim, maar door de tijd die we besparen, verhoogt het ook het niveau van onze gastvrijheid.

”

Rob van den Broek,
eigenaar van
restaurant Blossem
in Breda, Nederland.
En trotse eigenaar
van meerdere Lattiz®
Advance-machines.



ga voor
kwaliteit.

Het bereiden van koffiespecialiteiten en voldoen aan hoge kwaliteitsnormen kost tijd. Door wisselend personeel is consistentie moeilijk te waarborgen.

Een goede gastheer zijn komt met uitdagingen. Het vergt vaardigheden, tijd en zorgvuldige handelingen om klanten een fijne koffie-ervaring te bieden.

Bovendien verwachten klanten constante kwaliteit en zijn ze niet bereid te wachten. Melkkoffies en schoonmaken kost tijd. Daarom is er Lattiz®.

optimale
hygiëne.

Geen contact tussen de barista en het melkschuim.

Geen contact tussen het melkschuim en de machine.

Altijd perfect melkschuim dat voldoet aan de hoogste hygiënische normen.



Lattiz[®] Advance.

Speciaal voor locaties met een hoge koffie-omloop, die constant hoogwaardige melkkoffies aanbieden. Deze machine biedt geavanceerde opties, zoals personalisatie van de machine, koffierecepten en melkschuim.

4-liter Lattiz[®] verpakking

Tot 140 cappuccino's*

Personaliseer jouw display
en koffie recepten

Stel jouw melkschuimverhouding
in voor de beste bereidingen en
mooiste latte-art

De snelste Lattiz[®] machine

Geen gedoe

Geen schoonmaak, koeling
of verspilling.

100% hygiënisch

Minder verpakkingsafval

* Aantal porties hangt af van verschillende factoren

duurzaamheid.



van koe



tot kop



Lattiz[®] is duurzaam van koe tot kop. We streven ernaar om in duurzaamheid voorop te lopen in onze gehele toeleveringsketen. Met Lattiz[®] kies je voor een duurzame manier om jouw bedrijf te laten groeien.

duurzame melkveehouderij.

dieren welzijn



geen

preventieve antibiotica

betere natuur



100%

van onze koeien krijgen 100% verantwoord ingekochte soja te eten

CO₂ reductie



-33%

doelstelling voor leden melkveebedrijven in 2030 vergeleken met 2015

duurzame productie en verpakking.

betere verpakking



95%

van onze verpakkingen zal in de nabije toekomst ontworpen zijn voor recycling of hergebruik

duurzame energie



100%

groene elektriciteit in de productie

nog duurzamer Lattiz[®].



35% minder

opslag en handling



50% minder

verpakkingsmateriaal



geen

koelkasten of koeling



Lattiz® en FrieslandCampina.

Lattiz® maakt deel uit van Royal FrieslandCampina, een van de grootste zuivelbedrijven ter wereld. Met kantoren in 34 landen en export naar meer dan 100 landen bedient FrieslandCampina dagelijks miljoenen consumenten.

FrieslandCampina is een coöperatie, volledig eigendom van ongeveer 18.500 leden-melkveebedrijven verspreid over Nederland, België en Duitsland. Met meer dan 150 jaar ervaring in melk en controle over de gehele productieketen staat FrieslandCampina voor de hoogste normen op het gebied van kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid, van gras tot glas.



Lattiz® verpakking

4 liter

opbrengst tot

140 cappuccino's of
75 latte macchiato's per verpakking*

afmetingen van de gesloten machine

b x d x h 195 x 487 x 591

afmetingen van de open machine

b x d x h 195 x 487 x 915

stroomvoorziening

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

wateraansluiting

$\frac{3}{4}$ BSP, geïnstalleerd binnen een
regelmatig onderhouden filtersysteem

vereiste waterdruk

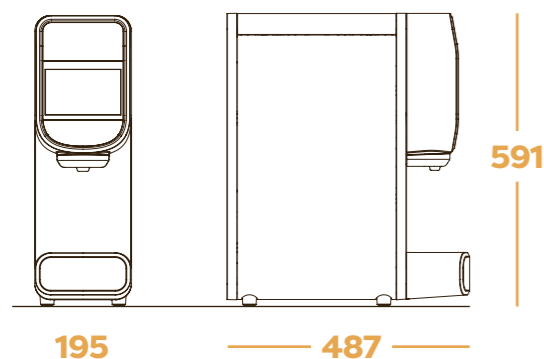
1,5 - 6 bar

gewicht

Machine 13 kg

4G-verbinding

Deze Lattiz® machine is verbonden
met 4G



*Aantal porties hangt af van de kopgrootte, het producttype en de schuimkwaliteit. Bijvoorbeeld, een cappuccino in een kop van 180 ml met 30 ml espresso en barista-kwaliteit schuim levert 140 porties op, en een latte macchiato in een glas van 300 ml met 30 ml espresso en barista-kwaliteit schuim levert 75 porties op.

wil je op de
hoogte blijven?

Volg onze nieuwste innovaties
en laat je inspireren door alle
mogelijkheden met Lattiz®.



of bezoek www.lattiz.com



ongelooflijk simpel.