

MOUSSEUR À LAIT PROFESSIONNEL · CHAUD ET FROID

Lattiz V2 noir

Marque : **Lattiz (FrieslandCampina)** · Distribué, installé et entretenu par Cafés Bibal**La même mousse du premier au centième latte : quelques secondes, aucune buse à rincer.**

Coffee shops

Brasseries et hôtels

Comptoirs à fort débit

Expert Comptoir / Smart Barista

LE MATÉRIEL

Type	Mousseur à lait
Débit conseillé	Rushs de boissons lactées
Principe	Mousse calibrée à la demande, chaude ou froide — sans buse vapeur

ENCOMBREMENT & RACCORDEMENTS

Dimensions (H × L × P)	591 × 195 × 487 mm
Puissance	2 900 W
Alimentation	230V mono

PILOTAGE & CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non connecté
--------------	--------------

LA MISE EN ŒUVRE BIBAL

Mode d'acquisition	Achat direct
Offre associée	Accessoire — booster boissons gourmandes
Lait	Poches de lait dédiées, conservées réfrigérées dans l'appareil
Machines associées	Toutes familles — traditionnelles et automatiques
Entretien	Détartrage régulier à la charge du client — les pannes liées au calcaire ne sont pas couvertes

L'OFFRE DANS LAQUELLE ELLE S'INSTALLE**Expert Comptoir**

Le geste barista au comptoir, avec la formation et le SAV qui vont avec.

POUR ALLER PLUS LOIN

Tarifs, configuration et délais : votre conseiller Bibal établit une proposition sur votre volume et votre comptoir.

04 67 70 05 01bibal.pro/machine-lattiz

Caractéristiques communiquées à titre indicatif, susceptibles d'évolution sans préavis — document non contractuel, hors tarifs. Détartrage à la charge du client.