

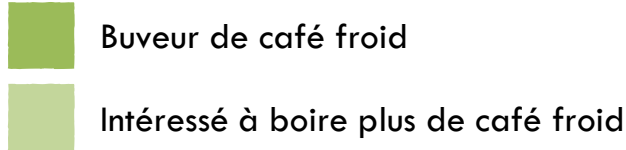
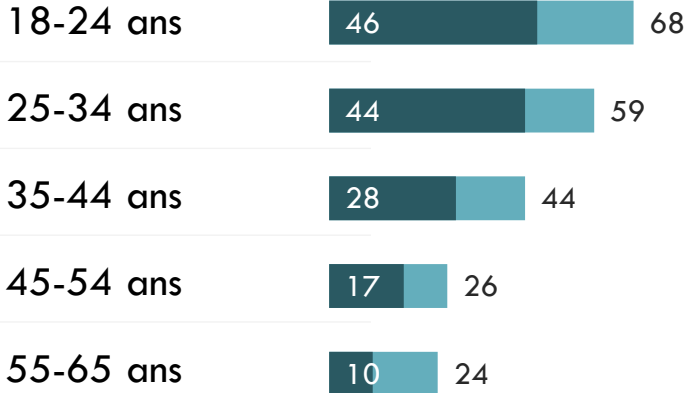
CAFITESSE
Excellence Touch
HOT & COLD

JDE | PROFESSIONAL



LE CAFÉ FROID EST DÉJÀ ADOPTÉ PAR DE NOMBREUSES PERSONNES

La pénétration et l'intérêt sont les plus élevés chez les jeunes buveurs de café. La plupart adaptent le café à leur goût et préfèrent les cafés lactés avec de la glace.



J'adapte... 78%

- Avec du lait
- Avec de la glace
- Avec une paille
- Avec du sucre
- Avec des sirops
- Gobelet transparent





CHAUD & FROID À PARTIR D'UNE SEULE MACHINE

La Cafitesse Excellence Touch Hot and Cold est une machine à café unique, car c'est la première à proposer aussi bien du café glacé que du café chaud. Elle allie une vitesse exceptionnelle (jusqu'à 700 tasses par heure) à la qualité inégalée du café Douwe Egberts. Grâce à son système fermé, chaque tasse est préparée à la perfection. Torréfié et conçu par les maîtres torréfacteurs, forts de plus de 265 ans d'expertise, ce café, issu de grains fraîchement moulus, offre une intensité neuf fois supérieure à un espresso.

La machine à café est équipée d'un écran tactile intuitif qui permet de préparer rapidement le café de votre choix. Le nettoyage et le remplissage sont également très simples. Vous pouvez ainsi réaliser facilement un délicieux iced latte, flat white ou double shot cappuccino, avec l'intensité de café et la quantité de lait qui vous conviennent. Profitez d'un large choix et d'un café toujours délicieux, à partager avec vos collègues et/ou clients !

TOUS LES AVANTAGES EN LIGNE



MACHINE TOUT-EN-UN

Une machine à café glacé avec du café Douwe Egberts de haute qualité et du lait, le tout dans un système fermé.



ULTRA RAPIDE

Avec cette machine, préparez une tasse de café glacé en seulement 11 secondes et un iced cappuccino en 17 secondes.



CONFORT ABSOLU

Le café glacé sort directement de la machine, sans besoin de blender. De plus, la machine est fiable et peu sujette aux pannes.



RICHE EN SAVEURS DE LA GRAINE À LA TASSE

Le café froid de cette machine a obtenu une note de 8/10 auprès des étudiants et employés de la Hogeschool Utrecht.



CAFÉ FRAIS

Le café est fraîchement préparé selon le système unique Cafitesse dans notre torréfaction à Joure et est 9 fois plus intense qu'un espresso !



POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION

La machine propose toutes les variations de café populaires, y compris le café glacé, avec la possibilité de les personnaliser entièrement selon vos goûts.



FAIBLE EMPREINTE CO2

Grâce à sa faible empreinte carbone, Cafitesse est l'un des systèmes d'infusion les plus durables de JDE Professional.

SPÉCIFICATIONS

Raccordement d'eau

Fixe

Contenu des ingrédients Cafitesse

1 pak Cafitesse (1,25L/2L)

1 pak Café Milc (0,75L/2L)

Dimensions de la machine (hxlxp)

690 x 380 x 524 mm

Espace requis (hxlxp)

920 x 580 x 574 mm

Poids (à vide)

38,5 kg

Électricité

230 V – 3,3 kW

400 V – 8,9 kW

Nombre d'utilisateurs

20 à 80

Boisson

Standard

Café | Lungo | Espresso | Doppio | Cappuccino

Cortado | Flat White | Double Shot Cappuccino

Café au lait | Espresso Macchiato

Latte macchiato | Latte | Lait chaud

Eau chaude | Carafe d'eau chaude | Carafe de café | Eau chaude

Cafés glacés

Café froid | Lungo froid | espresso froid |

Cappuccino froid | Flat White froid | Latte froid |

En Option*

Décaféiné | Chocolat chaud

Café Choco | Eau froide

Vitesse d'extraction

Café noir par tasse (125ml) / 6 sec.

Café noir par carafe (900ml) / 30 sec.

Cappuccino par tasse (125ml) / 12 sec.

Café glacé noir par tasse (150 mL) / 11 sec.

Cappuccino glacé par tasse (150 mL) / 17 sec.

Capacité par heure

300 Tasses chaudes (230V/125ml)

700 Tasses chaudes (400V/125ml)

325 Tasses froides (230V/150ml)

325 Tasses froides (400V/150ml)





JACOBS DOUWE EGBERTS BELGIUM | Esplanade 1 – Buro & Design Center | 1020 Brussel | Emailadres: Info.probelux@jdecoffee.com | www.jdeprofessional.be

Toutes les informations contenues dans la présente brochure sont fournies sous réserve d'erreurs d'impression, de fautes de frappe et d'éventuelles modifications.