bibal PROFESSIONNEL



« Une mousse parfaite, sans jamais toucher le lait. »

MOUSSEUR À LAIT

MOUSSE DE LAIT AUTOMATIQUE

LATTIZ V2

Le lait en circuit fermé : une mousse constante en une pression, sans nettoyage ni réfrigération.

LES POINTS CLÉS

- **Circuit fermé** — aucun contact entre le lait, la machine et le barista.
- **Jusqu'à 140 cappuccinos** — par poche de 4 L, 10 jours après ouverture.
- **Une pression** — quantité de lait et part de mousse réglables.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Lait	Poche Lattiz 4 L, sans réfrigération
Dimensions	591 × 195 × 487 mm 915 mm ouverte
Poids	15 kg
Alimentation	230 V · 3 000 W · 13 A
Eau	Raccordement ¾ BSP, 1,5 à 6 bar
Connectivité	4G
Entretien	Aucun programme de nettoyage intensif

CONCEPT CAFÉS ASSOCIÉS · 2

EXPERT COMPTOIR PAR BIBAL

RESTAURATION

Service en salle en CHR : matériel pro, équipe formée, SAV express. ~100 cafés/jour et +.

SMART BARISTA PAR BIBAL

RESTAURATION

Corner café de boulangerie ou point chaud, service au comptoir, sans barista.

Données fabricant, indicatives et susceptibles d'évoluer. Visuel non contractuel. Cafés Bibal · Saint-Aunès (34).

TARIFS SUR DEMANDE

ÊTRE CONSEILLÉ · BIBAL.PRO

Votre conseiller valide le modèle sur votre volume et votre lieu, selon le Concept Café retenu.

« La qualité invisible. »

MAÎTRE TORRÉFACTEUR FRANÇAIS