



Impulse su negocio con la leche emulsionada perfecta.



Le presentamos Lattiz.

La solución inteligente que le ayudará a vender más café con higiene óptima.

Haga clic para obtener una demostración gratuita →

Sirva calidad

Leche emulsionada de máxima calidad, taza por taza

Cero contacto para higiene óptima

Perfecto para hacer el latte art

Ahorre tiempo

Con solo pulsar un botón

Sin esperas

No necesita programas de limpieza intensiva.

Venda más

Los clientes satisfechos regresan

Atienda a más clientes al instante

Aumente sus ventas de café y sus beneficios

Haga clic y vea cómo funciona Lattiz

Haga clic para ver las experiencias de clientes

Más del 40% de los cafés vendidos son lattes y cappuccinos.

El secreto de una buena presencia y un sabor delicioso es la leche.

Servir leche emulsionada perfecta es esencial para satisfacer a sus clientes e incrementar las ventas y los beneficios de su negocio.

Amamos la leche. Y café con leche.

Espuma de leche perfecta.

Higiene óptima.

Lattiz es una solución única de sistema cerrado para leche emulsionada, que junto con el empaque innovador Lattiz, garantiza una higiene óptima.

- No hay contacto entre barista y la leche emulsionada
- No hay contacto entre la leche emulsionada y la máquina
- Leche emulsionada siempre perfecta que cumple con los más altos estándares de higiene



Haga clic aquí para ver el artículo



Un envase Lattiz de 4 litros

Hasta 140 cappuccinos*

Puede estar en la máquina hasta 10 días sin refrigeración

Seis botones programables

Elija la cantidad de leche y el porcentaje de espuma

Opción de flujo libre



Sin preocupaciones

Sin limpieza, sin refrigeración y sin desperdicio de leche

Higiene óptima

Menos residuos de envases

Haga clic para obtener una demostración gratuita en su ubicación →

Haga clic para ponerse en contacto con nuestro equipo →

Impulse su historial sostenible.

Lattiz es sostenible del pasto al vaso. Nos esforzamos en liderar la sostenibilidad en toda nuestra cadena de valor. Con Lattiz, tú estás eligiendo una forma sostenible de impulsar tu negocio.

🐄 desde la vaca hasta la taza ☕

Ganadería láctea sostenible

Producción y embalaje sostenibles

Lattiz sostenible



1/2 CO2 Emisiones de la media global

100% de energía verde utilizada para producción

20% más bajo huella de carbono



Manténgase informado con nuestro boletín.

Reciba nuestro boletín con las últimas recetas de café, inspiración y mucho más.

Suscríbese al boletín →

FrieslandCampina un

La empresa detrás de Lattiz.

FrieslandCampina es una cooperativa de propiedad absoluta de aproximadamente 18 500 productores lecheros cooperativistas de los Países Bajos, Bélgica y Alemania. Con casi 150 años de experiencia con la leche y control sobre la cadena de producción completa, FrieslandCampina representa los criterios más estrictos de calidad, seguridad y sostenibilidad, de la naturaleza al vaso.

Leer más sobre FrieslandCampina →

Especificaciones del producto.

Empaque Lattiz
4 litros
Puede mantenerse sin refrigerar durante 10 días después de abrir

Elabore hasta
140 cappuccinos o 75 latte macchiatos por envase*

Dimensiones de la máquina con la tapa cerrada
an x pr x al 195 x 520 x 586

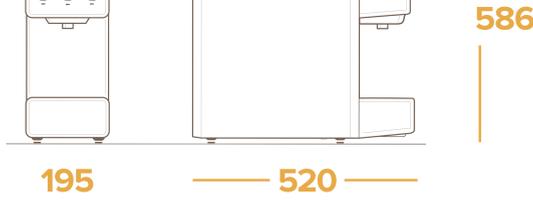
Dimensiones de la máquina con la tapa abierta
an x pr x al 195 x 520 x 910

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

Toma de agua
salida de 3/4 conectada a un sistema de filtros con mantenimiento regular

Presión de agua necesaria
1.5 - 6 bar

Peso de la máquina
15 kg



* El número de servicios depende del tamaño de la taza, el tipo de producto y el ajuste de la leche emulsionada. Por ejemplo, podrá preparar 140 cappuccinos servidos en tazas de 180 ml con 30 ml de espresso y leche emulsionada de calidad barista, y 75 latte macchiatos servidos en vasos de 300 ml con 30 ml de espresso y leche emulsionada de calidad barista.

Nos gustaría ponernos en contacto.

Haga clic para obtener una demostración gratuita en su ubicación →

Haga clic para ponerse en contacto con nuestro equipo →