



CAFFÈ?

CAPPUCCINO 



De la cafétéria au 5 étoiles...

Avantageux
rapide
fiable contemporain.

entretien



Utilisation aisée
simple
polyvalence.

Solutions appropriées à chaque situation
programmation souple
mobilité.



Prestolino

Compact faible poids
non encombrant
respectueux de l'environnement.



Prestolino de Cappuccino, la solution professionnelle multiboissons, à l'évidence.



Gastronomie

Plaisir des sens

Une mousse sensuelle, un arôme envoûtant, une onctuosité séduisante, un goût affirmé, partout et rapidement. Au petit-déjeuner, à la pause sur la terrasse ou pendant un séminaire, en self-service ou servi, le choix est vaste, facile et rapide: espresso, café, cappuccino, café au lait, lait, eau chaude, chocolat chaud.

CLASSICO 128 ND



CLASSICO 148 ND



DC 2



DC 4 / 438 M



Prestolino de Cappuccino, la boisson chaude par excellence.





Banquets Service traiteur



Délicieuse efficacité

Le rêve, une boisson chaude et délicate à l'issue d'un repas savoureux. Avec Prestolino de Cappuccino, c'est simple et réalisable. Même pour un banquet de 1000 convives. Chaque seconde compte. Prestolino de Cappuccino répond entièrement à ces critères. Mieux, en plus du temps gagné, la qualité est constante, le goût parfait, la mousse attirante. Ceci, partout et en toute liberté car, au besoin, aucun raccordement fixe au réseau d'eau n'est requis.

CAPP 4

318



Prestolino de Cappuccino, toujours et encore la qualité en toute indépendance.



Collectivités

Tasse, pot, carafe ou thermos?

De la saveur en toutes circonstances. Prestolino de Cappuccino répond qualitativement et intégralement aux critères d'installations professionnelles à grand débit. Tout est possible, aussi bien le service de portions de café, d'eau chaude et de lait à la demande que la préparation de dizaines de litres de boissons chaudes. Prestolino de Cappuccino offre des solutions satellites ou centralisées.



DC 6



EXCEL 846



Prestolino de Cappuccino, ou quand le contenant a son importance.

Modèles principaux**Classico 128 ND****Classico 148 ND****DC 2****DC 4****438 M**

260 tasses/h

260 tasses/h

260 tasses/h

260 tasses/h

avec app. à monnaie
260 tasses/h**Temps de préparation
pour une tasse**Espresso/Ristr. 0.6 dl
Café 1.1 dl
Cappuccino 1.35 dl
Café au lait 1.25 dl
Lait 1.2 dl
Chocolat 1.3 dl
Eau chaude 1.6 dl9 secondes
12 secondes
15 secondes
10 secondes
9 secondes
non disponible
6 secondes9 secondes
12 secondes
15 secondes
10 secondes
9 secondes
10 secondes
6 secondes9 secondes
12 secondes
15 secondes
10 secondes
9 secondes
non disponible
6 secondes9 secondes
12 secondes
15 secondes
10 secondes
9 secondes
10 secondes
6 secondes9 secondes
12 secondes
15 secondes
10 secondes
9 secondes
10 secondes
6 secondes**Nombre de portions
par remplissage**Café
Espresso
Lait
Chocolat1 sortie, 2 bacs
300 ou
330
110
non disponible1 sortie, 4 bacs
2 x 210 ou
2 x 230
60
501 sortie, 2 bacs
300 ou
330
110
non disponible1 sortie, 3 bacs
2 x 210 ou
2 x 230
60
501 sortie, 3 bacs
210 ou
230
60
50**Dimensions,
poids et
puissances**Larg./prof./haut. en cm
Poids en kg
Puissances26 x 45 x 67
22
2.8 kW32 x 45 x 70
26
2.8 kW26 x 41 x 63
22
2.8 kW32 x 41 x 63
24
2.8 kW32 x 41 x 63
24
2.8 kW

Capp 4

520 tasses/h

9 secondes
12 secondes
15 secondes
10 secondes
9 secondes
10 secondes
6 secondes

2 sorties, 4 bacs
2 x 210 ou
2 x 230
60
50

32 x 41 x 63
25
2.8 kW ou 6 kW



318

uniquement café
780 tasses/h

15 à la minute
12 à la minute
non disponible
non disponible
non disponible
non disponible
7 à la minute

3 sorties, 3 bacs
3 x 210 ou
3 x 230
non disponible
non disponible

26 x 41 x 63
22
2.8 kW ou 6 kW



DC 6

720 tasses/h

9 secondes 1/4 l café 10 sec
8 secondes 1/2 l café 18 sec
12 secondes 1 l café 31 sec
9 secondes 1/2 l eau 18 sec
9 secondes 1 l lait 43 sec
9 secondes
6 secondes

2 sorties, 4 bacs
2 x 360 ou
2 x 400
85
90

35 x 44 x 73
33
9 kW



Excel 846

300 litres/h

7 pots 2.5 dl café à la minute
6 pots 2.5 dl lait à la minute
1 l de café toutes les 15 sec
1 l de lait toutes les 25 sec
débit en continu

3 sorties, 4 bacs
2 x 90 litres
2 x 20 litres

60 x 51 x 80
55
9 kW ou 18 kW

détection
automatique
des récipients
en option





Cappuccino SA
Puits-Godet 8
CH-2000 Neuchâtel
Tél. 032 721 17 17
Fax 032 725 31 91
info@cappuccino.ch
www.cappuccino.ch

Succursale:
Cappuccino AG
Hintermättlistrasse 11
CH-5506 Mägenwil
Tél. 062 896 06 02



La société suisse Cappuccino SA est fière de ses 15 ans d'expertise indépendante dans le développement, le conseil, la vente et l'entretien de machines à café et boissons chaudes ainsi que dans la fourniture d'ingrédients de remplissage.

Prestolino de Cappuccino, le haut de gamme sans équivalence.