

Avec Cappuccino, tout est possible

Notre défi permanent :

Développer et commercialiser des machines performantes et fournir les ingrédients de remplissage de qualité, sélectionnés à cet effet.

Nos préoccupations dominantes :

Aller au-devant des besoins de la clientèle avec compétence et attention et la seconder de manière judicieuse par des conseils et une vaste offre.

La mission de notre service après-vente :

Dépanner un client en cas de problème technique ou de rupture de stock d'ingrédients.

Nos solutions innovantes :

Offrir au marché des machines multi-boissons fiables extra rapides à des prix très concurrentiels

Avec Prestolino de Cappuccino, la solution professionnelle multi-boissons qui vous séduira par :

Une mousse crémeuse ...

Tout est possible, aussi bien le service rapide de portions de café, de lait, d'eau chaude et de chocolat que la préparation de dizaines de litres de boissons chaudes.

Un arôme délicat ...

PRESTOLINO de CAPPUCINO offre des solutions satellites ou centralisées.

Une onctuosité séduisante ...

Depuis plus de 25 ans un très grand nombre d'établissements nous témoignent leur confiance.

Un goût affirmé ...

Partout et rapidement !

Toutes possibilités sont offertes : achat, location, prêt à usage et test avant achat.





Machine à café et boissons chaudes PRESTOLINO

**Café de qualité avec une
mousse onctueuse**

**Diversité de
boissons chaudes**
telles qu'espresso,
CAPPUCCINO ou
chocolat toujours
fraîchement soutirées

Service rapide
en portions ou par dizaines
de litres

Solution hygiénique

**Qualité régulière et
constante des boissons
chaudes**

**Unités de production
fixes, ou mobiles**
sur chariots avec pompe et
réservoir

Entretien simple et rapide

**Fiabilité : fabrication
européenne de grande
qualité**

Environnement

90% des composants de nos machines sont recyclables en fin de vie
Les options avancées d'économie d'énergie (module économique / arrêt) réduisent la consommation d'énergie d'au moins 30%

Pas de gaspillage

- Surproduction de café et de lait à éliminer
- Déchets, marc de café, emballages, etc

Sécurité

Blocage facile des fonctions en cas de non surveillance
Arrêt automatique en cas de manque d'eau ou surchauffe





Solution globale sur mesure

Potentiel d'économie

Besoins et attentes

Client

Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques
Coffee Shop : buvettes, snacks, cafétérias, hôtels, restaurants, bars
Traiteurs, services de restauration
Entreprises, bureaux

Distribution

Site unique
Cuisine centralisée
Production satellite : par étage – office d'étage

Contenants

Tasses, gobelets
Pots, thermos, carafes
Mixte

Service

Petit-déjeuner, repas, pauses, collations
Banquets, self-service

Spécificité

Temps à disposition
Volumes de production
Choix de boissons
Accessoires : pompe à immersion,
monnayeur, meuble roulant, etc.

Prestation adaptée





Cafés lyophilisés « signature »

Pour vous simplifier la vie au niveau de la distribution des boissons chaudes, nous avons l'avantage de pouvoir vous proposer cinq cafés lyophilisés « maison » d'excellente qualité et très avantageux, dont un organique Fairtrade, soigneusement sélectionnés pour leur arôme, leur saveur et leur aspect.

Sachets de 500g, carton de 10 sachets
600 portions de café/kg

CAFFÈ PRAEMIUM, surfin, corsé à l'italienne

CAFFÈ TRADITION, saveur classique

CAFFÈ SENZA, décaféiné

CAFFÈ EVIDENZA, saveurs corsées 100%
café et arôme intense

CAFFÈ EQUITÀ, Fairtrade organique

Lait de la maison EMMI

Toujours dans l'optique de vous proposer des produits de grande qualité au meilleur prix nous avons également le privilège de vous proposer du lait de la maison Emmi.

Emmi est le premier groupe laitier en Suisse et l'un des fabricants de produits laitiers haut de gamme les plus innovants en Europe. Source : Interprofession Poudre de Lait IPL

LAIT EMMI 0.5%, écrémé d'origine suisse

LAIT EMMI partiellement écrémé 12% d'origine suisse

Avantages du lait déshydraté :

Conservation facilitée : volume réduit, long temps de conservation et sans réfrigération.
Transport facilité et économique
Qualités nutritionnelles préservées

Sachet de 500 g, carton de 10 sachets
10 L de lait/kg

Chocolat crémeux

Tout en saveur et en réconfort... le plaisir d'un vrai chocolat chaud.

Sachet de 500 g, carton de 10 sachets
45 portions de chocolat/kg

CACAO VELLUTO, l'arôme cacao allié à la douceur du lait

En lien avec les ingrédients de remplissage susmentionnés, nous vous proposons aussi :
Spatules en bois et plastique, crèmes en portions, sachets de sucre CAPPUCCINO et gobelets CAPPUCCINO





PRESTOLINO CLASSICO 128 ND

Clientèle cible

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques
production satellite
- Coffee Shop : buvettes, snacks, cafétérias, hôtels, restaurants, bars
- Traiteurs, services de restauration
- Entreprises, bureaux

1 sortie, 2 bacs à ingrédients

- Bac 1 → café
- Bac 2 → lait

Capacité par remplissage

350 cafés ou
415 espresso ou assortis
120 laits chauds

1 bac à ingrédient café 550 g
1 bac à ingrédient lait 1.5 kg

Rapidité

260 tasses/h
Temps de préparation par tasse :
entre 6 et 12 secondes

Dimensions

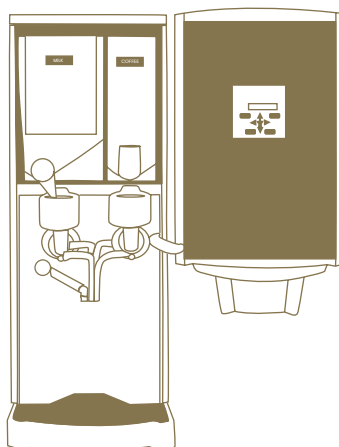
Larg./prof./haut. 26 x 45 x 67 cm
Poids 20 kg
Capacité du boiler 2.5 L
Espace disponible pour récipients
larg./prof./haut. 6 x 4 x 12 cm

Raccordement

Electricité : 230 V, 2.3 kW, 10 A
Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe
immergée

Options d'équipements

Monnayeur à pièces ou jetons
Système à pompe à immersion
Meuble roulant
Jupe de rehaussement 10 cm pour grands
contenants





PRESTOLINO CLASSICO 148 ND

Clientèle cible

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques
production satellite
- Coffee Shop : buvettes, snacks, cafétérias, hôtels, restaurants, bars
- Traiteurs, services de restauration
- Entreprises, bureaux

1 sortie, 4 bacs à ingrédients

- Bac 1 → café
- Bac 2 → café
- Bac 3 → lait
- Bac 4 → chocolat

Capacité par remplissage

- 2x 310 cafés ou
- 2x 370 espresso ou assortis
- 60 laits chauds
- 60 chocolats

- 2 bacs à ingrédient café 480 g
- 1 bac à ingrédient lait 780 g
- 1 bac à ingrédient chocolat 1.3 kg

Rapidité

- 260 tasses/h
- Temps de préparation par tasse :
entre 6 et 12 secondes

Dimensions

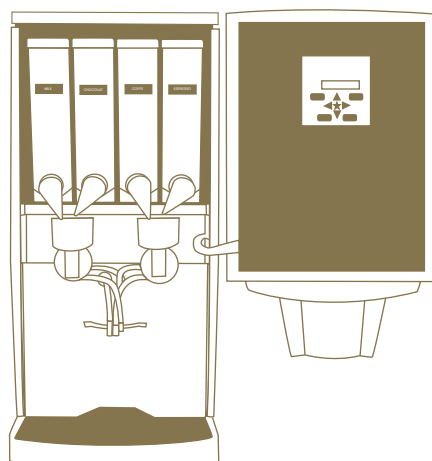
- Larg./prof./haut. 32 x 47 x 69 cm
- Poids 24 kg
- Capacité du boiler 5.5 L
- Espace disponible pour récipients
larg./prof./haut. 6 x 4 x 12 cm

Raccordement

- Electricité : 230 V, 2.3 kW, 10 A
- Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe immergée

Options d'équipements

- Monnayeur à pièces ou jetons
- Système à pompe à immersion
- Meuble roulant
- Jupe de rehaussement 10 cm pour grands contenants





PRESTOLINO OPTIMO 248 ND

Clientèle cible

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques
production centralisée ou satellite
- Coffee Shop : buvettes, snacks, cafétérias, hôtels, restaurants, bars
- Traiteurs, services de restauration
- Entreprises, bureaux

2 sorties, 4 bacs à ingrédients

- Bac 1 → café
- Bac 2 → café
- Bac 3 → lait
- Bac 4 → chocolat

Capacité par remplissage

- 2× 310 cafés ou
- 2× 370 espresso ou assortis
- 60 laits chauds
- 60 chocolats

- 2 bacs à ingrédient café 480 g
- 1 bac à ingrédient lait 780 g
- 1 bac à ingrédient chocolat 1.3 kg

Rapidité

- 520 tasses/h
- Temps de préparation par tasse :
entre 6 et 12 secondes

Dimensions

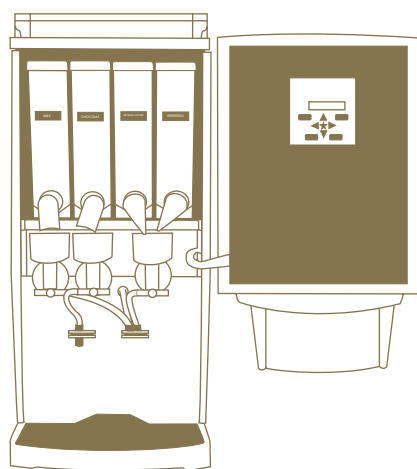
- Larg./prof./haut. 32 × 47 × 69 cm
- Poids 24 kg
- Capacité du boiler 5.5 L
- Espace disponible pour récipients
larg./prof./haut. 5 × 6 × 12 cm

Raccordement

- Electricité : 380 V, 5.6 kW, 12 A
- Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe
immergée

Options d'équipements

- Monnayeur à pièces ou jetons
- Système à pompe à immersion
- Meuble roulant
- Jupe de rehaussement 10 cm pour grands
contenants





PRESTOLINO EXPERTO 1410 ND

Clientèle cible

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques production en tasses et pots
- Coffee Shop : buvettes, snacks, cafétérias, hôtels, restaurants, bars production en tasses et pots
- Traiteurs, services de restauration production en tasses et pots
- Entreprises, bureaux

1 sortie, 4 bacs à ingrédients

- Bac 1 → café
- Bac 2 → café
- Bac 3 → lait
- Bac 4 → chocolat

Capacité par remplissage

- 2x 390 cafés ou
- 2x 460 espresso ou assortis
- 120 laits chauds
- 110 chocolats

- 2 bacs à ingrédient café 600 g
- 1 bac à ingrédient lait 1.3 kg
- 1 bac à ingrédient chocolat 2.4 kg

Rapidité

520 tasses/h
Temps de préparation par tasse :
entre 6 et 12 secondes

Café ¼L	15 sec.
Café ½ L	25 sec.
Café 1 L	40 sec.
Eau chaude 1 L	35 sec.
Lait chaud ½ L	35 sec.
Lait chaud 1 L	50 sec.

Dimensions

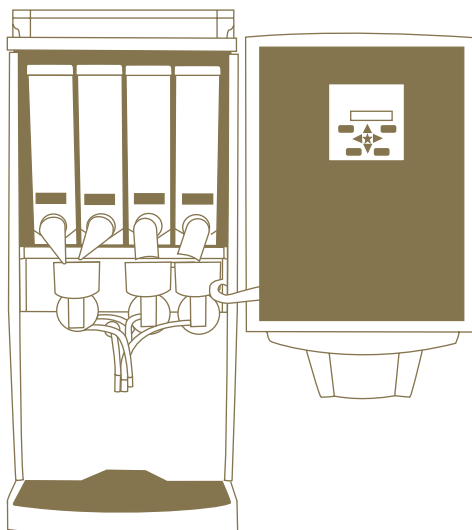
Larg./prof./haut.	35 x 52 x 79 cm
Poids	42 kg
Capacité du boiler	10 L
Espace disponible pour récipients larg./prof./haut.	6 x 7 x 19 cm

Raccordement

Electricité : 380 V, 9 kW, 12 A
Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe
immergée

Options d'équipements

Monnayeur à pièces ou jetons
Système à pompe à immersion
Meuble roulant
Jupe de rehaussement 10 cm pour grands
contenants





PRESTOLINO

318 6KW

Clientèle cible

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques
- Coffee Shop : buvettes, snacks, cafétérias, hôtels, restaurants, bars
- Traiteurs, services de restauration
- Entreprises, bureaux

3 sorties, 3 bacs à ingrédients

Bac 1 → café

Bac 2 → café

Bac 3 → café

Capacité par remplissage

3 × 310 cafés ou

3 × 370 espresso ou assortis

3 bacs à ingrédient café 480 g

Rapidité

780 tasses/h

Temps de préparation par tasse :
entre 6 et 12 secondes

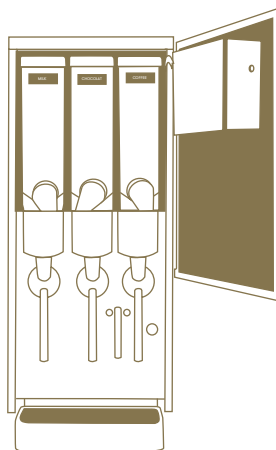
Dimensions

Larg./prof./haut. 26 × 41 × 63 cm

Poids 22 kg

Capacité du boiler 4 L

Espace disponible pour récipients
prof./haut. 4 × 4.5 cm



Raccordement

Electricité : 380 V, 5.6 kW, 12 A ou 230 V,
2.8 kW, 12 A

Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe
immergée

Options d'équipements

Système à pompe à immersion
Meuble roulant





PRESTOLINO EXCEL 846

Clientèle cible

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques
production centralisée
- Traiteurs, services de restauration
production en pots

3 sorties, 4 bacs à ingrédients

Avec ou sans détection automatique des récipients (senseurs)

Bac 1 → café

Bac 2 → café

Bac 3 → lait

Bac 4 → lait

Configurations possibles

Mixte : 2 bacs à ingrédient café et 2 bacs à ingrédient lait

Café : 4 bacs à ingrédients café

Lait : 4 bacs à ingrédients lait

Capacité par remplissage

Bac à ingrédient café 1.25 kg soit 90 L

Bac à ingrédient lait 2 kg soit 20 L

Rapidité

300 L/h

7 pots de 2.5 dl café à la minute

1 L de café toutes les 15 sec.

6 pots de 2.5 dl lait à la minute

1 L de lait toutes les 25 sec.

Débit en continu

Dimensions

Larg./prof./haut. 60 x 51 x 80 cm

Poids 55 kg

Capacité du boiler 32 L

Espace disponible pour récipients hauteur

prof./haut. 8 x 17 cm

Raccordement

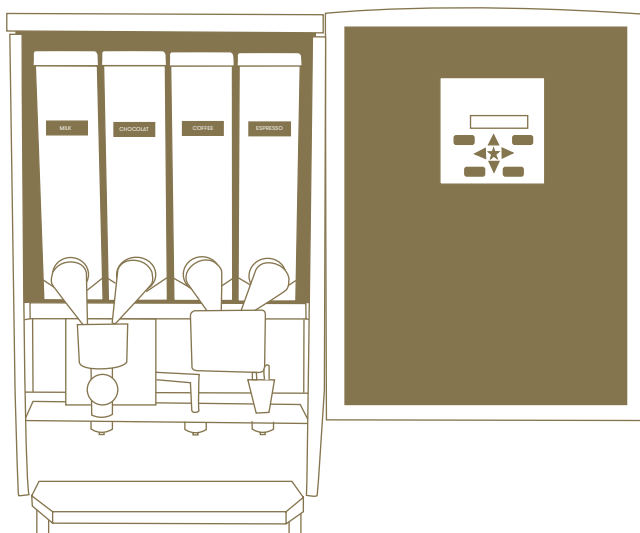
Electricité : 415 V, 9 ou 18 kW, 12-25 A

Eau : ØM 3/4", 1-8 bar

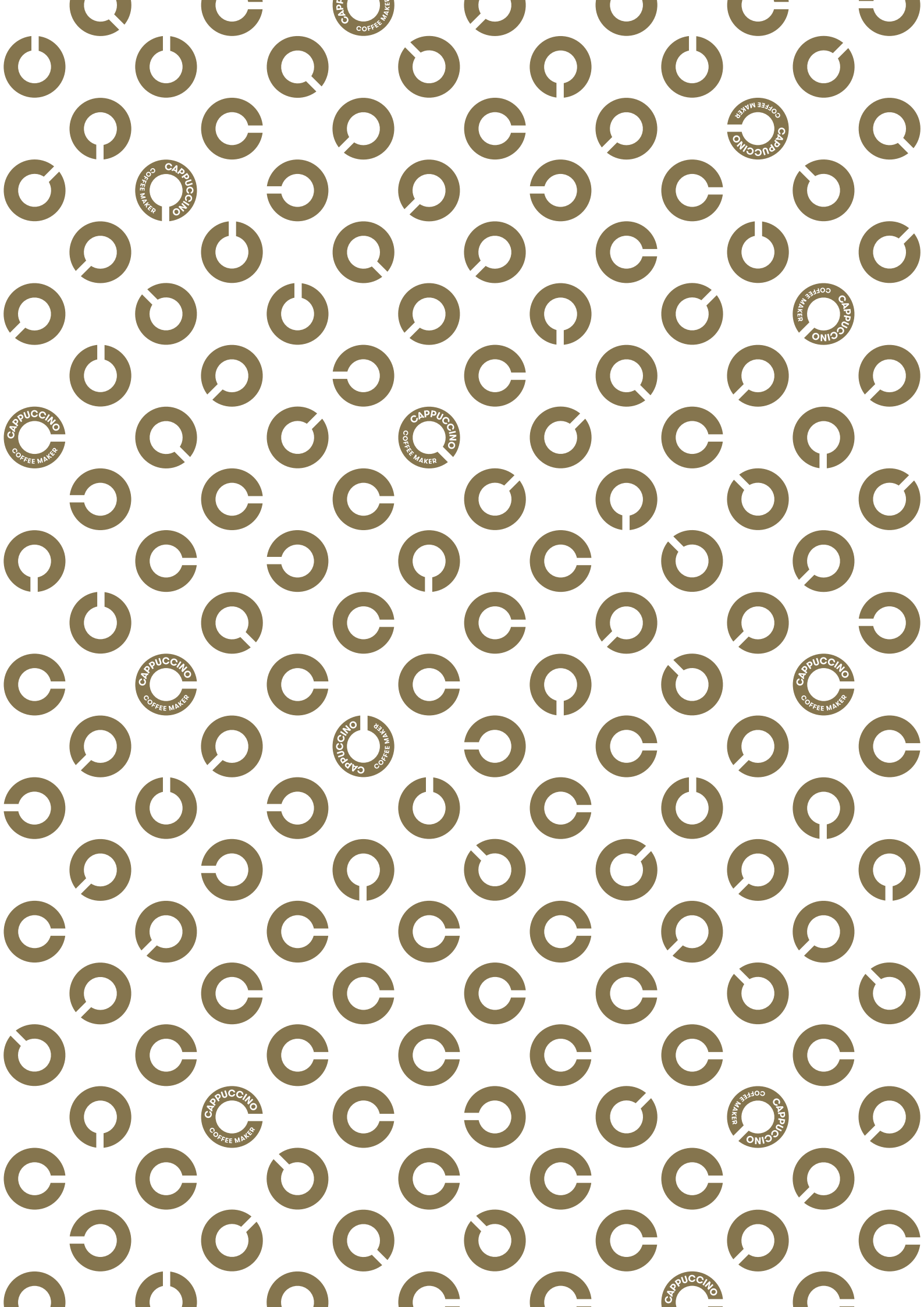
Options d'équipements

Meuble roulant

Jupe de rehaussement 46 cm pour grands contenants







Cappuccino SA Puits-Godet 8 CH-2000 Neuchâtel T +41 32 721 17 17 F +41 32 725 31 91 info@cappuccino.ch



Niederlassung Hintermättlistrasse 11 CH-5506 Mägenwil T +41 62 896 06 02

www.cappuccino.ch

PRESTOLINO CLASSICO 148 SCREEN

Clientèle cible

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques
production satellite
- Coffee Shop : buvettes, snacks, cafétérias, hôtels, restaurants, bars
- Traiteurs, services de restauration
- Entreprises, bureaux

1 sortie, 4 bacs à ingrédients :

- Bac 1 → café
- Bac 2 → café
- Bac 3 → lait
- Bac 4 → chocolat

Capacité par remplissage

- 2x 310 cafés ou
- 2x 370 espresso ou assortis
- 60 laits chauds
- 60 chocolats

- 2 bacs à ingrédient café 480 g
- 1 bac à ingrédient lait 780 g
- 1 bac à ingrédient chocolat 1.3 kg

Rapidité

- 260 tasses/h
- Temps de préparation par tasse :
entre 6 et 12 secondes

Dimensions

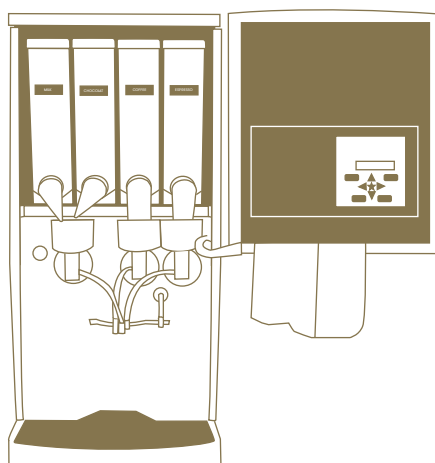
- Larg./prof./haut. 32 x 47 x 69 cm
- Poids 24 kg
- Capacité du boiler 5.5 L
- Espace disponible pour récipients
Larg./prof./haut. 6 x 4 x 12 cm

Raccordement

- Electricité : 230 V, 2.3 kW, 10 A
- Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe immergée

Options d'équipements

- Monnayeur à pièces ou jetons
- Système à pompe à immersion
- Meuble roulant
- Jupe de rehaussement 10 cm pour grands contenants.





PLEASE PLACE CUP
AND SELECT DRINK



Cappuccino



Espresso



Black Coffee



Caffee Latte



Café Au Lait



Chocolate



Chocolate



Mocha



Latte Macchiato



Hot Water

