

# 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 CAPPUCCINO 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 ...**

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

**Partout et rapidement !**





# 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

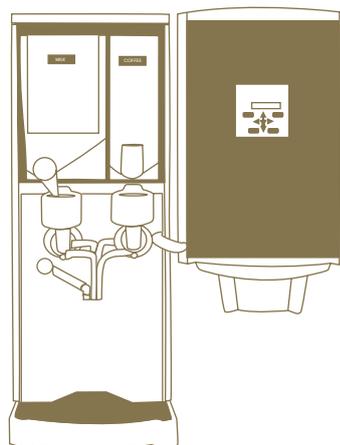
Larg./prof./haut. 26 x 45 x 67 cm  
Poids 20 kg  
Capacité du boiler 2.5 L  
Espace disponible pour récipients  
larg./prof./haut. 6 x 4 x 12 cm

## 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 TACTO 14S

## 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
- 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

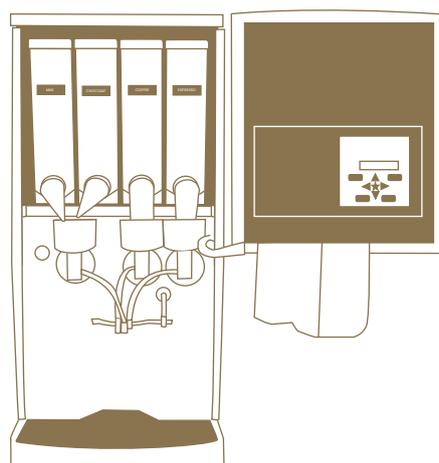
- Larg./prof./haut. 32 x 49 x 67 cm
- Poids 30 kg
- Capacité du boiler 5.5 L
- Espace disponible pour récipients  
larg./prof./haut. 5 x 3 x 12 cm

## Raccordement

- Electricité : 230 V, 2.3 kW, 10 A
- Eau : ØM 3/4", 1-8 Bar 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
- Chauffe-tasses



PLACER UNE TASSE  
ET CHOISISSEZ



Espresso



Café



Cappuccino



Café au lait



Pot café



Ristretto



Lait chaud



Chocolat



Eau chaude



Pot lait



# 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

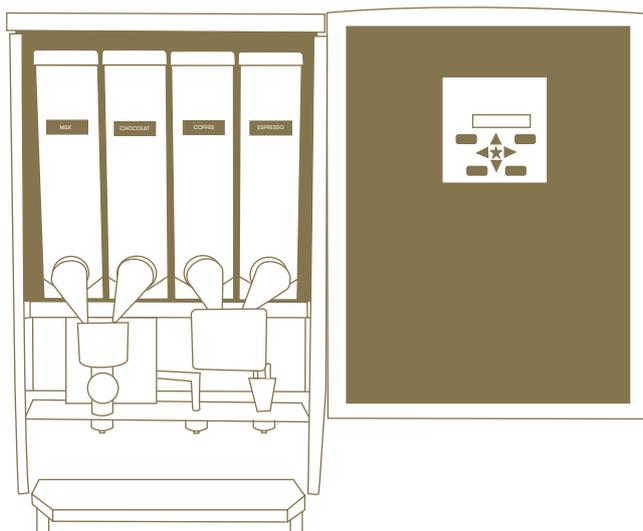
Electricité : 415 V, 9 ou 18 kW, 12-25 A

Eau : ØM 3/4", 1-8 bar

## Options d'équipements

Meuble roulant

Jupe de rehaussement 46 cm pour grands contenants





# PRESTOLINO TACTO 13G

## Clientèle cible

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

## Capacité par remplissage

200 cafés grain  
300 cafés lyophilisés  
90 laits chauds

1 bac à ingrédient café grain 2 Kg  
1 bac à ingrédient café lyophilisé 500 g  
1 bac à ingrédient lait 500 g

## Rapidité

Groupe d'infusion  
→ 120 tasses/h  
→ Temps de préparation/tasse 25 sec  
Produits lyophilisés  
→ 260 tasses/h  
→ Temps de préparation/tasse 6-12 sec

## Spécifications

24 boutons programmables  
Capacité du groupe 9-14 g  
Label énergétique A+  
Capacité du bac à marc  
130 tasses

## Dimensions

Larg./prof./haut. 41 x 57 x 80 cm  
Display 7" Touchscreen  
Repose tasse réglable 5-11 cm  
Espace disponible pour récipients  
16 cm

## Ecran tactile intuitif 7" 2 sorties, 3 bacs à ingrédients

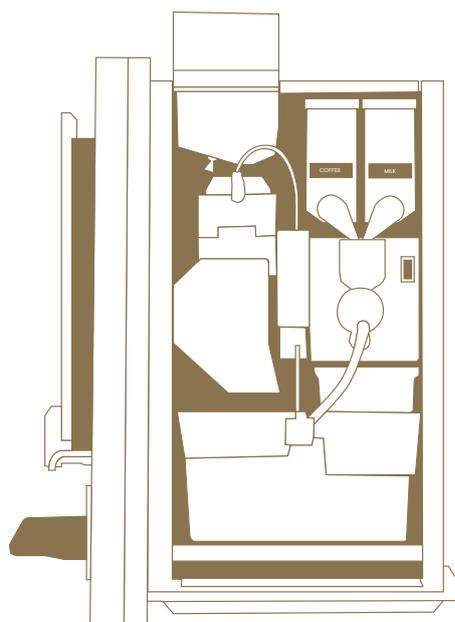
Bac 1 → café grain  
Bac 2 → café lyophilisé  
Bac 3 → lait

## Raccordement

Electricité : 230 V, 2.1 kW, 10 A  
Eau : ØM ¾", 1-8 Bars ou pompe immergée

## Options d'équipement

Monnayeur à pièces ou jetons  
Système à pompe à immersion  
Meuble roulant

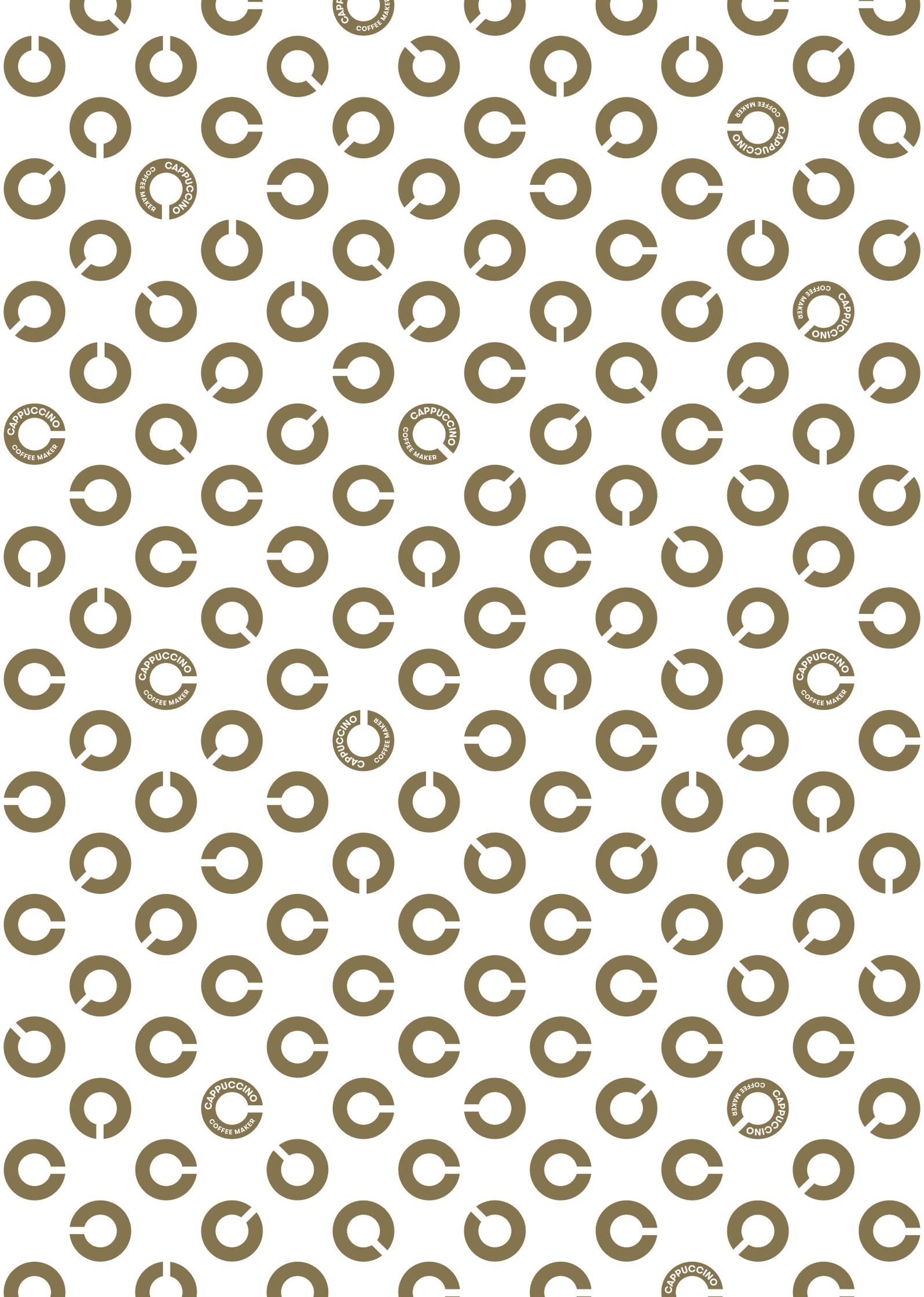




ANNO 1923

SELECT A DRINK

 COFFEE	 COFFEE MILK
 ESPRESSO	 CAPPUCCINO
 LATTE MACCHIATO	 COFFEE CHOC
 CHOCOLATE MILK	 WIENER MELANGE



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



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

[www.cappuccino.ch](http://www.cappuccino.ch)