



*AGUILA 440 –
la qualité barista à son plus haut degré
d'excellence*

La dernière innovation de Nespresso offre une qualité inégalée en tasse, destinée aux établissements premium à fréquentation élevée. La technologie de pointe assure une excellence constante en période de pointe. La nouvelle fonctionnalité **Aguila+** permet, à partir d'une simple pression, de créer des recettes sophistiquées pour des pauses café inoubliables.

AGUILA⁴⁴⁰

UN CAFÉ EXCEPTIONNEL PRÊT À DÉGUSTER,
À DESTINATION DES ÉTABLISSEMENTS À FORTE DEMANDE



AGUILA 440

Notre machine grand volume la plus sophistiquée : une nouvelle technologie pour des performances optimales en période de pointe ; 13 recettes prédéfinies pour les clients les plus exigeants



AGUILA 220

Une machine compacte ultra performante : un choix inégalé de recettes, obtenues en une simple pression ; faible encombrement en environnement professionnel

AGUILA⁴⁴⁰

LA MACHINE BARISTA LA PLUS AVANCÉE
POUR LES GRANDS VOLUMES



bj-coffee SA
Route des Acacias 43, BAT L
1227 - Les Acacias

Tél. 022 708 08 60
Fax 022 708 08 68
www.bj-coffee.ch



NESPRESSO[®]
PROFESSIONAL

NESPRESSO, LE PARTENAIRE IDÉAL POUR VOTRE ENTREPRISE



UNE TASSE DE CAFÉ MÉMORABLE, EN TOUTES CIRCONSTANCES

Nespresso, c'est la garantie d'une tasse de café dosée à la perfection, en toutes circonstances. Le concept, simple et révolutionnaire à la fois, découle de notre attachement aux normes de qualité les plus exigeantes, et ce, à tous les niveaux, de nos Cafés exceptionnels à la

DES SOLUTIONS PERSONNALISÉES ADAPTÉES À VOTRE ENTREPRISE

Quel que soit votre environnement, Nespresso propose des solutions de café adaptables à toutes les configurations d'espace et d'établissement avec la même qualité constante, jusque dans les moindres détails.

technologie de pointe, en passant par le design épuré de nos machines, ainsi que nos services personnalisés exclusifs. Choisir Nespresso, c'est assouvir votre passion pour l'excellence, tout en vous engageant auprès de vos clients.

NESPRESSO SERVICES PROFESSIONNELS

Notre hotline dédiée répondra rapidement à vos demandes de fournitures, de maintenance ou de services techniques, garantissant ainsi le bon fonctionnement de votre machine.

Tous nos partenaires du service après-vente sont formés, évalués et certifiés par

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

LA TRADITION BARISTA EN ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL, AVEC UN ÉVENTAIL DE CHOIX INÉDIT



NOTRE MACHINE LA PLUS SOPHISTIQUÉE À CE JOUR

- 2 unités de brassage professionnelles ultrarésistantes
- Capteurs de température de lait haute précision
- Connexion directe à l'approvisionnement en eau
- Nettoyage quotidien semi-automatique
- Nouveaux paramètres électroniques pour contrôler la mousse de lait
- Nouveaux conteneurs réfrigérés pour 2 types de lait de vache
- Nouvelle gamme élargie de recettes prédéfinies

GESTION FIABLE ET EFFICACE DES PÉRIODES DE POINTE

- Nouveau tableau de bord pour une sélection rapide et simple des recettes
- Fonctionnement simultané des 4 têtes d'extraction
- 2 robinets d'eau chaude séparés pour les boissons chaudes
- Système à sécurité intégrée pour chaque tête d'extraction
- Placement de tasse chauffée à grande capacité
- Mode d'économie d'énergie
- Alerte électronique «bac à capsules plein»
- Nouvelle grille avec fente, supports de tasse amovibles pour un nettoyage facile

DE NOMBREUSES RECETTES AU LAIT POUR OFFRIR PLUS DE CHOIX AU CLIENT



ENCHANTEZ VOS CLIENTS AVEC DES RECETTES DE CAFÉ SUR MESURE, POUR TOUS LES GOÛTS

Des préparations barista traditionnelles aux cafés gourmets, le nouveau bouton **Aguila+** permet de choisir parmi une gamme étendue de recettes de lait, chaudes ou froides, pour répondre aux exigences des clients premium en matière de goût et de qualité de service.



Recettes **Aguila+**
13 recettes prédéfinies, accessibles à partir
d'une simple pression

REHAUSSEZ LE NIVEAU DE PERSONNALISATION GRÂCE À NOTRE TECHNOLOGIE DE POINTE POUR LES RECETTES LACTÉES

En combinant la connaissance du café et l'approche qualité de Nespresso au système de technologie lactée de pointe de Thermoplan AG, nous offrons aux clients un niveau de personnalisation inégalé avec des recettes de café associant deux types de lait.