

AGUILA²²⁰



Faites un peu de place pour une grande professionnelle



NESPRESSO®

NESPRESSO EST UN VRAI ATOUT POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE, TASSE APRÈS TASSE



UNE TASSE DE CAFÉ PARFAITE, À TOUT MOMENT

En associant une sélection de Grands Crus de café exceptionnels, une gamme de machines innovantes à la technologie de pointe et des services personnalisés exclusifs, Nespresso n'a qu'un objectif : satisfaire tasse après tasse les palais les plus raffinés. Chacun de nos Grands Crus a été sélectionné avec soin parmi les cafés les plus fins du monde pour créer une personnalité unique incarnant une variété d'origines et d'arômes différents.

LA SOLUTION PARFAITE POUR TOUS LES ÉTABLISSEMENTS DE CAFÉ

Avec Nespresso, vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel : vos clients. De simples opérations vous font gagner du temps tandis que la technologie avancée de la machine vous permet de développer votre établissement.

NESPRESSO SERVICES PROFESSIONNELS, 24H/24H ET 7/7J

En associant notre expertise en matière de café à Thermoplan AG, spécialiste dans les systèmes de préparation à base de lait, nous garantissons à nos clients une expérience optimale.

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



UNE AUTONOMIE DE HAUT NIVEAU EN TOUTE CIRCONSTANCE

- Unité de brassage solide de qualité professionnelle
- Paramétrage électronique de la mousse de lait
- Réservoir réfrigéré à 4°C pour 5 L de lait (lavable au lave-vaisselle)
- Capteur de température du lait et alarme pour une gestion précise
- Raccordement direct à l'eau avec filtre disponible
- Nettoyage semi-automatique quotidien

LA PERFECTION, MÊME PENDANT LES HEURES DE POINTE

- Fonctionnement simultané de 2 têtes d'extraction
- Une fonction «sécurité intégrée»
- Deux emplacements spacieux (dont un chauffé) pour tasses grand format
- Mode d'économie d'énergie
- Alerte électronique «bac à capsules plein»

DE NOMBREUSES RECETTES AVEC LAIT À PORTÉE DE MAIN

UN LARGE CHOIX DE RECETTES QUI RAVIRONT VOS CLIENTS

Aguila 220 est la première machine proposant 15 recettes chaudes et froides selon le goût de vos clients. Elle propose également :

- lait chaud
- mousses de lait chaud et froid
- eau chaude



AGUILA 220, la petite dernière de la famille barista

Avec seulement deux têtes d'extraction, cette nouvelle machine vous offre le même professionnalisme, Grand Cru après Grand Cru, même lorsque les demandes se font plus pressantes. Ses recettes prédéfinies respectent la tradition des baristas, sublimée par la technologie de pointe pour un café exceptionnel prêt à déguster.



-AGUILA-

Système de paiement pour Aguila



-AGUILA-

Système de paiement sur mesure



RFID

Badge d'entreprise

Monnayeur

Nespresso vous propose le nouveau système de paiement pour vos machines Aguila 220, adapté à vos besoins professionnels.

Avec les configurations disponibles, le système de paiement vous assure le contrôle sur le processus de paiement - Paiement en espèces, par RFID, par badge d'entreprise - en passant par la commande de capsules jusqu'à l'encaissement.

NOUVELLES FONCTIONNALITÉS :

- Possibilité de fixer différents niveaux de prix uniquement selon la recette
- Installation d'un monnayeur non-rendeur ou utilisation de jetons
- Programmation des paiements avec le badge d'entreprise
- Chargement du crédit par carte de crédit/débit

-AGUILA-

Conçue avec passion pour une perfection professionnelle



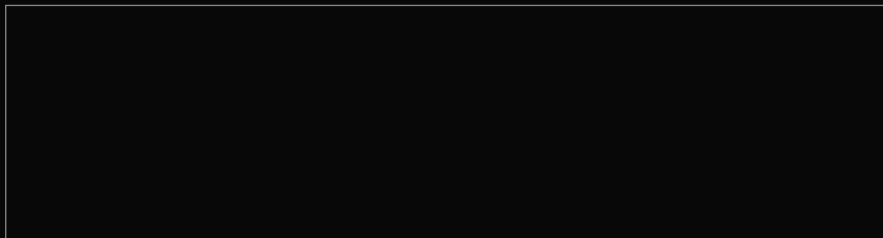
AGUILA 220

La nouvelle venue de la famille barista offre une performance professionnelle dans un format compact ainsi qu'une gamme inégalée de recettes, accessibles d'une simple pression.



AGUILA 420

La qualité barista originale obtenue grâce à une technologie de pointe pour un café exceptionnel prêt à déguster, destinée aux établissements à forte demande.



NESPRESSO[®]
www.nespresso.com/pro