



CR70 **FM**

MACHINE À CAFÉ
CR70 FOAM MASTER

Une machine à café d'une grande élégance

La CR70 FM satisfait les exigences les plus élevées en matière de goFt, d'esthétisme et de performance.

Une **INNOVATION** absolue, redécouvrez le **LAIT**

Elaborez une multitude de créations de café et de boissons à base de café, chocolat, sirop et lait frais, avec une qualité de mousse parfaite.



CR70^{FM} MACHINE À CAFÉ CR70 FOAM MASTER



CR70 FM, données TECHNIQUES

Dimensions: H: 710 mm L: 300 mm P: 580 mm

Capacité horaire:

Espresso 250 tasses/h
Café crème 200 tasses/h
Cappuccino 180 tasses/h
Café au lait 180 tasses/h
Latte Macchiato 120 tasses/h
Lait chaud 120 tasses/h
Lait froid 150 tasses/h
Eau chaude 30 litres/h

Couleur: Noire

Raccordement électrique:

200–240, 50/60 Hz, 16 A

Évacuation d'eau:

Tuyau, diamètre: 16 mm, longueur: 2 m

Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP

Audité par  **HACCP** **PRO PARTNERS**
SWISS QUALITY HYGIENE
FOOD CONTROL GLOBAL
AUDITS SERVICES

La Maison du Café, Trottet SA

Rue Emma-Kammacher 4 · 1217 Genève-Meyrin 1 · Tél. + 41 22 719 00 00 · E-mail : info@trottet.ch · www.trottet.com

Une **INNOVATION** absolue, un système **RÉVOLUTIONNAIRE** pour le lait

CR70 FM ...FOAM MASTER le système le plus rapide pour une mousse parfaite

Le Foam Master crée de nouveaux standards en matière de mousse. Désormais vous pouvez programmer la consistance et la température de la mousse pour chaque boisson individuellement et même différentes consistances pour une même boisson. De plus, le temps de préparation est réduit de 50 pour cent.

FLAVOUR STATION, améliorez désormais vos spécialités à base de café et de lait avec une touche de sirop !

Combinée à la station Flavour, la CR70 FM ajoute à vos spécialités à base de café et de lait les arômes de 3 sirops différents. Une simple pression suffit et le sirop s'écoule. Vous avez la possibilité de mélanger 2 sortes de sirop en automatique. La création d'autres spécialités originales est quasiment sans limite.

CHOCO DISPENSER

Grâce au distributeur de chocolat, vous pouvez mélanger du lait frais avec du chocolat en poudre de manière entièrement automatique.

OPTIONS

- Unité de commande Touch au lieu de Vetro 16
- 2^e et 3^e moulin
- Doseur de chocolat en poudre 1 kg ou double-doseur de poudre de 2x0,5 kg au lieu du 3^e moulin
- Unité de refroidissement, compartiments à grains et doseur de poudre verrouillables
- Station Flavour contenant jusqu'à 3 sirops
- Chauffe-tasses
- Systèmes de prélèvement et de décompte

CAFÉ



LAIT FRAIS



CHOCOLAT



THÉ EN FEUILLES TWININGS



SIROP



CHAUD & FROID

