
ENTREPRISES

LA FABRIQUE DU CAFÉ TROUVE DES SOLUTIONS
À VOS ENVIES CAFÉS!



LA FABRIQUE DU CAFÉ
ARTISAN TORRÉFACTEUR & ESPRESSO BAR

FILTRE



PHILIPS GRIND & BREW

Cafetière filtre avec broyeur intégré et verseuse en verre, la Philips Grind & Brew est la cafetière filtre idéale pour obtenir un filtre avec un café fraîchement moulu.

MODÈLE HD7761/100

- Capacité du réservoir d'eau de 1,2 L
- Sélecteur d'intensité
- Bouton de contrôle de la mouture pour doser son café
- Indicateur de niveau d'eau.
- Arrêt automatique au bout de 2 heures
- Système anti-goutte
- Interface intuitive avec écran LCD

MODÈLE HD7762/100

Mêmes caractéristiques que le HD7761, avec en plus :

- Bac à grains à deux compartiments avec possibilité de mélanger les deux origines de grains ou choisir un seul type d'origine.
- Programmateur horaire.
- Sélection café moulu qui désactive le broyeur pour utiliser une autre origine.

Poids : 4,6 Kg

Dimensions : L. 212mm P. 277mm H. 440mm



MOCCAMASTER

Technivorm est la seule marque à avoir été distinguée par l'Office Européen du Café basé en Norvège. Quand on connaît la passion des Scandinaves pour le café filtre, on peut très bien imaginer la qualité de filtration de ces machines. Fabriquées et assemblées entièrement à la main, les machines Technivorm ont une structure en Aluminium. Testées en situation réelle avant conditionnement, ces machines offrent une garantie de 5 ans.

La gamme Moccamaster permet de répondre à un besoin de production de café de qualité important, avec une grande modularité. Elle assure la meilleure extraction possible des arômes en seulement 6 minutes, une sécurité et un confort d'utilisation optimaux, et la garantie d'un matériel fiable et solide.

- Verseuse en verre ou thermos
- Capacité de 1,25 L jusqu'à 3 L
- Possibilité d'ajouter un moulin compatible avec ou sans doseur
- Rajout de plusieurs thermos possible
- Choix de couleurs sur certaines versions

La capacité du réservoir, les dimensions et le poids varient selon le modèle choisi.

ROBOTS ESPRESSO - GRAINS



SAECO

En choisissant la marque Saeco, vous disposez d'une machine compétitive capable de répondre à vos exigences en matière de qualité de café. Le service 'J+1' vous apporte l'assurance du remplacement de votre machine immobilisée en cas de panne en 1 jour ouvrable.

LA GAMME LIRIKA

La gamme Lirika a été conçue pour répondre aux besoins de petites entreprises avec un débit de 20 à 30 cafés par jour.

Compacte, sobre, facile d'entretien et d'utilisation, La Lirika se décline en deux versions :

LIRIKA

- Interface dynamique tricolore
- 4 boutons de sélection directe (2 pour le café, 1 eau chaude et 1 vapeur)
- Broyeur céramique
- Position du nez ajustable selon la taille du récipient
- Homologation professionnelle HORECA
- Bac à eau de 2,5 L
- Bac à grain de 500 g
- Bac à marc : 15 cafés

LIRIKA PLUS

Mêmes caractéristiques que Lirika avec en plus :

- Sélection réglage du grammage de la mouture (7 à 16g / tasse)
- Personnalisation possible par l'utilisateur
- Buse *Pannarello* en acier inoxydable pour la préparation des boissons chaudes

Poids : 7 kg

Dimensions : L. 215mm H. 381mm P. 430mm

LA GAMME AULIKA

Si vous êtes à la recherche de grandes capacités de consommation et d'un large choix de boissons lactées, la gamme Aulika saura répondre à vos besoins. Avec ses trois modèles, elle satisfera les attentes de tout type de consommateur. Son coût de fonctionnement est réduit grâce à une maintenance légère, ses dimensions sont idéales pour un bureau.

Fonctions communes à tous les modèles Aulika :

- Broyeur céramique en acier inoxydable
- Niveau de broyage ajustable
- Double circuit et double pompe (haute pression pour espresso / basse pour buse vapeur)
- Interface d'utilisation avec menu programmable
- Chauffe-tasses intégré

AULIKA FOCUS

- Espresso simple, double, court ou long
- Cappuccino avec buse vapeur ou système *One Touch*
- Réglage de l'intensité, longueur, température ; pré-infusion et longueur du lait pour les boissons lactées
- Réglage de l'intensité, longueur, température et de la pré-infusion sur l'espresso
- Bac à eau de 2,2 L
- Bac à grain de 350 g
- Bac à marc : 18 cafés

Poids 15 kg

Dimensions : L. 334mm H. 380mm P. 452mm

AULIKA MID

- Espresso simple, double, court ou long
- Cappuccino avec buse vapeur ou système *Torpedo*
- Réglage de l'intensité, longueur, température et de la pré-infusion sur l'espresso
- Bac à eau de 4 L
- Bac à grain de 1 kg
- Bac à marc : 18 cafés

Poids 16 kg

Dimensions : L. 334mm H. 455mm P. 452mm

AULIKA TOP

- Espresso simple, double, court ou long
- Cappuccino avec buse vapeur ou système *Pinless Wonder*
- Réglage de l'intensité, longueur, température ; pré-infusion et longueur du lait pour les boissons lactées
- Réglage de l'intensité, longueur, température et de la pré-infusion sur l'espresso
- Bac à eau de 4 L - Possibilité de raccord au secteur eau (modèle Aulika RI)
- Bac à eau de 4 L
- Bac à grain de 1 kg
- Bac à marc : 40 cafés

Poids 22 kg

Dimensions : L. 334mm H. 574mm P. 452mm

MACHINE AVEC UN MONNAYEUR

Si vous souhaitez une machine avec un monnayeur pour vos employés, nous pouvons vous proposer une solution grâce à notre partenaire Couleur Café Distribution.
Contactez-nous pour plus d'informations !

**LA FABRIQUE DU CAFÉ
LIVRE DANS VOS LOCAUX UN CAFÉ DE TERROIR
ADAPTÉ À VOTRE GOÛT ET À VOTRE MACHINE.**

VOUS AVEZ UNE QUESTION,
VOUS SOUHAITEZ DE PLUS AMPLES INFORMATIONS,
N'HÉSITEZ PAS, CONTACTEZ-NOUS !



**T. 05 55 14 28 16
M. LAFABRIQUEDUCAFE@GMAIL.COM**



LA FABRIQUE DU CAFÉ
ARTISAN TORRÉFACTEUR & ESPRESSO BAR



7, PLACE D'AÏNE 87000 LIMOGES
WWW.LAFABRIQUEDUCAFE.FR