

Découvrez la

Encore

LITE

La nouvelle génération de cafetière Cafection!

- Technologie fiable
 - Système breveté de presse française inversée.
 - Moulin à lames de qualité commerciale.
 - Système de fouettage des solubles amélioré.
- Nouveau design élégant
- Cafetière écologique et durable
- Connectée via un réseau cellulaire privé et sécuritaire
 - Compatible avec Sophia – Système de gestion globale.
- Options de personnalisation multiples
 - Réglage des formats de boissons de 4 à 20 oz.
 - Ajustement de la force d'infusion et du débit de déversement de café par recette pour recréer le profil de goût de vos torréfacteurs.
 - Affichage du logo de vos torréfacteurs préférés sur l'écran de réglage des boissons*.
 - Modification du nom des boissons et ajout d'icônes d'identification des cafés.
 - Présentation de vos vidéos promotionnelles lors de la préparation des boissons ou en période d'économie d'énergie*.
 - Intégration de votre logo, slogan ou description à la section de droite de l'économiseur d'écran*.
 - Modification de la description des boissons présentée sur l'économiseur d'écran*.
 - Agencer le thème de l'interface avec votre espace de pause-café.

Onyx
noir

Corail
blanc

Jade

Saphir

Ambre

Couleur
par défaut


Cafection

*Forfait Sophia Optimum requis.

Interface et technologie

Interface utilisateur graphique

Une expérience améliorée grâce à une interface intuitive et à une technologie d'écran tactile simplifiée.

- Images des boissons faciles à reconnaître et présentant le contenu de la recette.
- Possibilité d'ajouter du lait (jusqu'à 2 portions) et de modifier la force : observez l'image du café régulier s'adapter au rythme de vos changements.
- Préparez votre boisson en 2 étapes seulement!



Thème par défaut : bleu



Sophia — Système de gestion globale

Configurez, gérez et contrôlez votre Encore Lite à distance!

- Diffusion de vos vidéos sur l'écran de la machine*.
- Gestion des cafetières par groupes.
- Personnalisation de l'économiseur d'écran avec votre logo et votre slogan.
- Programmation des périodes d'économie d'énergie*.
- Importation des icônes d'identification des cafés et modification du nom de recettes.
- Réception de courriels pour les alertes et les niveaux de produits*.
- Visionnement et exportation des statistiques et des analyses*.
- Sauvegarde des machines sur un serveur infonuagique (cloud) sécuritaire et copie des données vers vos autres cafetières*.
- Mise à jour automatique des logiciels*.

Sophia
Global Management System

Contactez votre représentant commercial pour en apprendre plus sur Sophia!

*Forfait Sophia Optimum requis.

Spécifications techniques et options

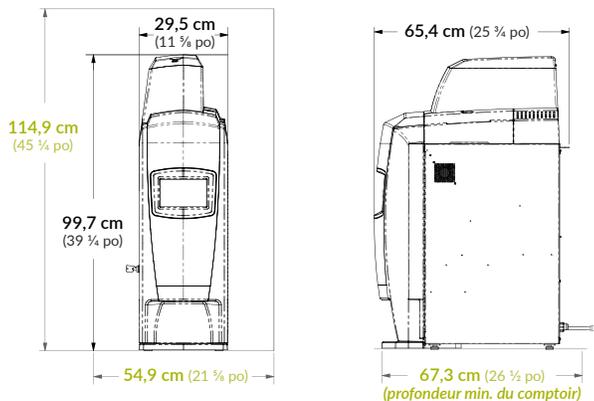
Description

Cafetière à infusion tasse par tasse
3 cafés en grains (3,7 lb, 2,3 lb, 3,5 lb)
2 solubles (2,5 lb, 2 lb)
3 formats
3 forces d'infusion
Écran tactile de 7 pouces
Modem cellulaire inclus
1 600 cafés par rouleau de papier-filtre

Exigences

Électricité : 120 VAC, 15 A, 60 Hz
Alimentation en eau : aqueduc ou embouteillée
Capacité du réservoir : 3 L (0,8 gal)
Poids : 42,6 kg (94 lb)

Dimensions et espace minimal requis



Liste des boissons

Café (3 choix)
Café 50/50
Café glacé**
Expresso allongé
Eau chaude
Café Energy Shot
Café Hot Shot Blend
Chocolat chaud
Mocaccino

Option vanille (par défaut) :

Café vanille
Choco vanille
Café choco vanille
Vanille française
Option lait en poudre :
Café latté
Cappuccino
Choco latté

Accessoires et options compatibles

Distributeur à verres et condiments
Bahut de bois préassemblé
Ensemble de chute à déchets (pour comptoir ou bahut)

Connectivité

Forfait Sophia Optimum

Organisation des espaces restreints

Ensemble tiroir
Base surélevée — accueille une tasse de 22,8 cm (9 pouces)

Option intégrée

Clavier tactile adapté :
Permet aux personnes qui n'atteignent pas l'écran ou qui ne sont pas à l'aise avec celui-ci de commander leur boisson facilement. Conforme aux Americans with Disabilities Act (ADA).

Options de paiement

Changeur de monnaie et boîtier
Accepteur de billets et boîtier
Lecteur de cartes de crédit



Brochures complètes aussi disponible. Contacter votre représentant commercial pour en savoir plus.

**Machine à glaçons requise.

LES DISTRIBUTIONS

André Labbé Inc.

8075 route Transcanadienne Saint-Laurent (Québec) H4S 1S4
Tél. : 888 333-8456 | www.andrelabbeeinc.com

