100% Smoothie

Affirmez votre différence !
Un concept unique,
100% Barman Expert

bar à fruits

Smoothies - Milkshakes - Frappés - Cocktails

Une innovation signée CAFÉS FOLLIET 1880

Bienvenue dans un monde de différences...

Vous souhaitez proposer à vos clients des **produits professionnels**, **différents** de ceux qu'ils consomment à domicile …

Vous voulez des produits **tendances** alliant « **santé et plaisir** »…

Votre objectif est de **combler vos clients** avec des recettes **savoureuses et délicieuses**…

Vous avez besoin d'**optimiser vos marges et vos coûts**…

Mais vous ne voulez pas alourdir vos charges de personnel,

ni passer trop de temps en manutention et nettoyage.

Vous recherchez des solutions simples, rapides et économiques…

FOLLIET a créé pour vous le BAR A FRUITS.

Un concept unique, 100 % Barman expert qui répond aux attentes de vos consommateurs tout en **dynamisant votre offre et vos marges**..

Affirmez votre différence !

Simple et rapide

Le **BAR A FRUITS** vous permet de réaliser, au **verre**, **des boissons mixées maison**, en quelques gestes rapides et simples.

Le **rinçage automatique entre chaque boisson permet d'enchaîner** différents parfums et diverses recettes.

Démontage complet pour nettoyage au lave-vaisselle.

100 % Tendance

Enfin une **alternative à l'offre standard en bouteille** !
Comblez vos consommateurs, proposez une carte différente, des boissons savoureuses **mixées maison**.

Place de stockage réduite

Fini les réfrigérateurs encombrés, les allers-retours au verre perdu !
12 briques de 50 cl = 120 bouteilles de 20 cl.

Fort de son **expertise technique** et soucieux d'apporter des **solutions innovantes** à ses clients, les CAFÉS FOLLIET ont imaginé ce **concept unique**.

Deux années de recherche et développement en collaboration avec un cabinet d'ingénierie ont été nécessaires pour développer cette machine, répondant aux standards stricts de qualité européens.

Des boissons...

100% barman expert
100% tendance
100% plaisir
100% délicieux

Une machine rapide adaptée à vos contraintes professionnelles

Du matériel professionnel :

- Des couteaux de mixage en INOX conçus pour le broyage de glaçons
- Moteur équipant les plus grandes marques de mixeur professionnel
- Gestion électronique des cycles, réglable à la demande
- Plastique en matériaux alimentaires à haute résistance
- Joints d'étanchéité changeables facilement

Caractéristiques techniques

- Installation électrique standard : 220 V
- Installation hydraulique sur le réseau d'eau froide :
  Arrivée d'eau : pression comprise entre 2 et 6 bars
  Évacuation des eaux usées

Encombrement minimum

Largeur :	24 cm
Profondeur :	34 cm
Hauteur couvercle ouvert :	71 cm
Poids :	15 Kg
Débit horaire :	90 boissons/heure

100% innovation

Concept unique,
Machine Brevetée,
Fiabilité professionnelle :

Certifications TÜV CE

On ne pouvait pas faire plus simple à préparer !

Smoothies S 20cl	ou	Smoothies XL 33cl	Milk Shakes S Fruits 20cl	ou	Milk Shakes XL Fruits 33cl
1 dose 20cl + 3 glaçons + Smoothie		1 dose 33cl + 3 glaçons + Smoothie	1 dose 20cl + 10cl de lait + 3 glaçons + Milk Shake		1 dose 33cl + 15cl de lait + 3 glaçons + Milk Shake

Frappés Eau 20cl	ou	Frappés Lait 20cl	Cocktails S alcoolisés 20cl	ou	Cocktails XL alcoolisés 33cl
CAFÉ ou CHOKY ou VANILLIA ou CARAMEL ou FROZEN YOGOURT + 3 glaçons + Smoothie		CAFÉ ou CHOKY ou VANILLIA ou CARAMEL ou FROZEN YOGOURT + 10cl de lait + 3 glaçons + Milk Shake	1 dose 20cl + 4cl d'alcool + 3 glaçons + Cocktail		1 dose 33cl + 4cl d'alcool + 3 glaçons + Cocktail

1 brique = 10 boissons de 20cl

1 glaçon standard = 1,7cl.

Des produits onctueux et délicieux, des recettes déclinables à l'infini…

Un potentiel infini

A vous d'inventer toutes les déclinaisons en ajoutant de la glace, en diversifiant les alcools…

11 parfums = des recettes déclinables à l'infini :
Smoothies, Milk-shakes, Cocktails, Cocktails alcoolisés, Frappés.

Les concentrés de fruits
Briques de 50 cl

- Fruits rouges
- Ananas-Coco
- Fraise-Banane
- Mangue-Passion
- Pêche-Abricot
- Virgin Mojito

Les frappés
Doses individuelles

- Café
- Chocolat
- Vanille
- Caramel
- Frozen Yogourt

Conservation au frais après ouverture : 7 jours

TETRA PACK emballage N° 1 en écologie

Purée de fruits dans le bac doseur

3 glaçons

Fermez !

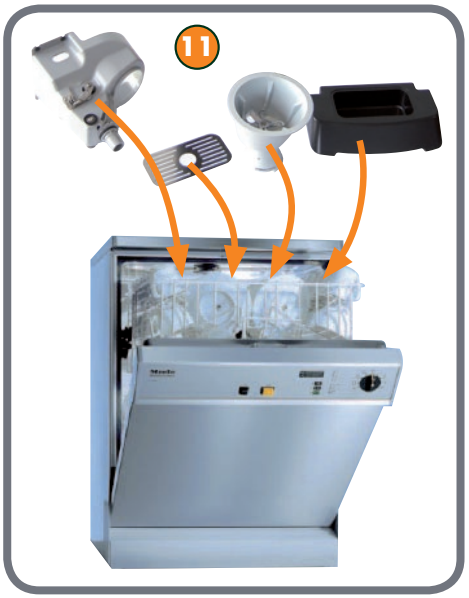
Appuyez !

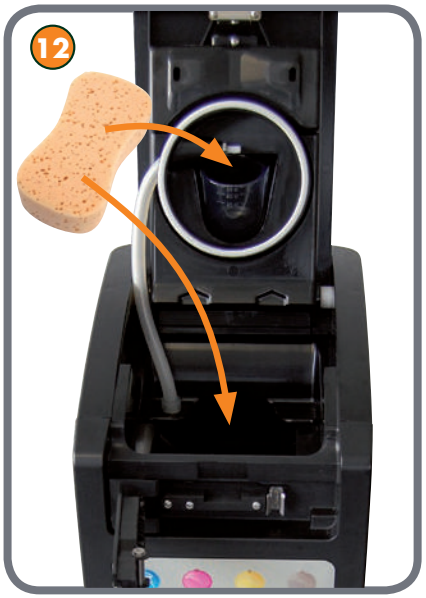
C'est prêt !

On ne pouvait pas faire plus simple à nettoyer !

L'ensemble des pièces en contact avec le produit se démonte et passe au lave-vaisselle.
Nettoyage à effectuer chaque soir.

1 litre d'eau chaude





Susciter les commandes de vos consommateurs ? Ne vous occupez de rien, nous avons tout prévu !

Verre 100% smoothie

Forme évasée, design tendance.

Affiches

- Cartonnée (compatible stop-trottoir)
- Simple (format 40 x 60 cm).

Stop-trottoir

Porte-menus

Stable, robuste, lesté pour mettre en valeur vos cartes.

Cartes menus

Nous élaborerons avec vous la carte la mieux adaptée à votre établissement et nos techniciens effectueront à l'installation les réglages nécessaires.

Nous vous proposons 3 cartes types pour susciter les commandes !

Carte N° 1

- Smoothies
- Frappés
- MilkShakes aux fruits

Carte N° 2

- Smoothies
- Frappés
- MilkShakes aux fruits

Carte N° 3

- Smoothies
- Frappés
- MilkShakes aux fruits
- Cocktails alcoolisés

Verre pré-gradué

SAV technique

04 79 62 85 48

CAFES FOLLIET • 683, rue de Chantabord • ZI de Bissy • CS 70425 • 73004 CHAMBERY CEDEX
Tél. : 04 79 62 24 37 • Fax : 04 79 62 85 52
contact@cafes-folliet.com • www.cafes-folliet.com

Daniel Poncet Communication