

Présentation Gamme Forza



SOMMAIRE

Présentation Générale

Descriptifs des machines Forza

- * Panneau de commande
- * Fonctionnement Sortie café, vapeur, eau chaude
- * Alimentation en eau et Filtres
- * Meubles
- * Détartrant

Partie Technique

- * Présentation générale
- * Caractéristiques Techniques
- * Manuel d'utilisation
- * Pièces détachées
- * Mise en fonctionnement

Partie Commerciale

- * Références
- * Fiches commerciales
- * Book commercial
- * Environnement illy

PRESENTATION GENERALE



Fabrication Italienne Depuis 1960

SPINEL
since 1960

PRODUCTS

- PRODUCTION
- SYSTEMS
- MODELS
- ACCESSORIES

HOME COMPANY PRODUCTS CONTACTS

SPINEL
dal 1960
RESSO
PER UN GRANDE ES

AZIENDA

- STORIA
- MISSION
- MARKETING
- CHI SIAMO
- DOVE SIAMO

SPINEL srl

Bari

Brindisi

LECCE

Otranto

Gallipoli

Parabita

S. Maria di Leuca

HOME AZIENDA PRODOTTI CONTATTI

ON



La Forza Uno saura vous convaincre par sa facilité d'utilisation.

Cette machine à capsules vous donnera toute la satisfaction du véritable espresso : arôme, corps, rémanence.

La Forza Uno



Retrouvez toute l'Italie avec cette machine professionnelle alliant le meilleur de l'espresso et confort d'utilisation.

Autonome ou réseau, sa capacité vous assureront une utilisation parfaite pour toutes les occasions.

La Forza Due

Présentation Générale

- Pratique, propre et robuste,
- Système capsule illy
- Deux formats de tasses (réglables) et Arrêt automatique
- Ejection Automatique de la capsule
- Témoins réservoir d'eau vide et température
- Filtration de l'eau
- Arrêt de la machine par absence d'eau



Forza Uno

- Machine autonome
- 1 groupe café



Forza Due

- Machine autonome ou réseau
- Plus Grande capacité
- Trois groupes indépendants :
 - * Deux sorties café
 - * Sorties Eau chaude et vapeur d'eau/cappuccinatore

Forza Uno

H 41.5 cm



P 37 cm

L 23 cm

Bac à eau : 3 litres

Bac récupération de capsules : 40

Forza Due

H 52 cm



P 46 cm

L 48 cm

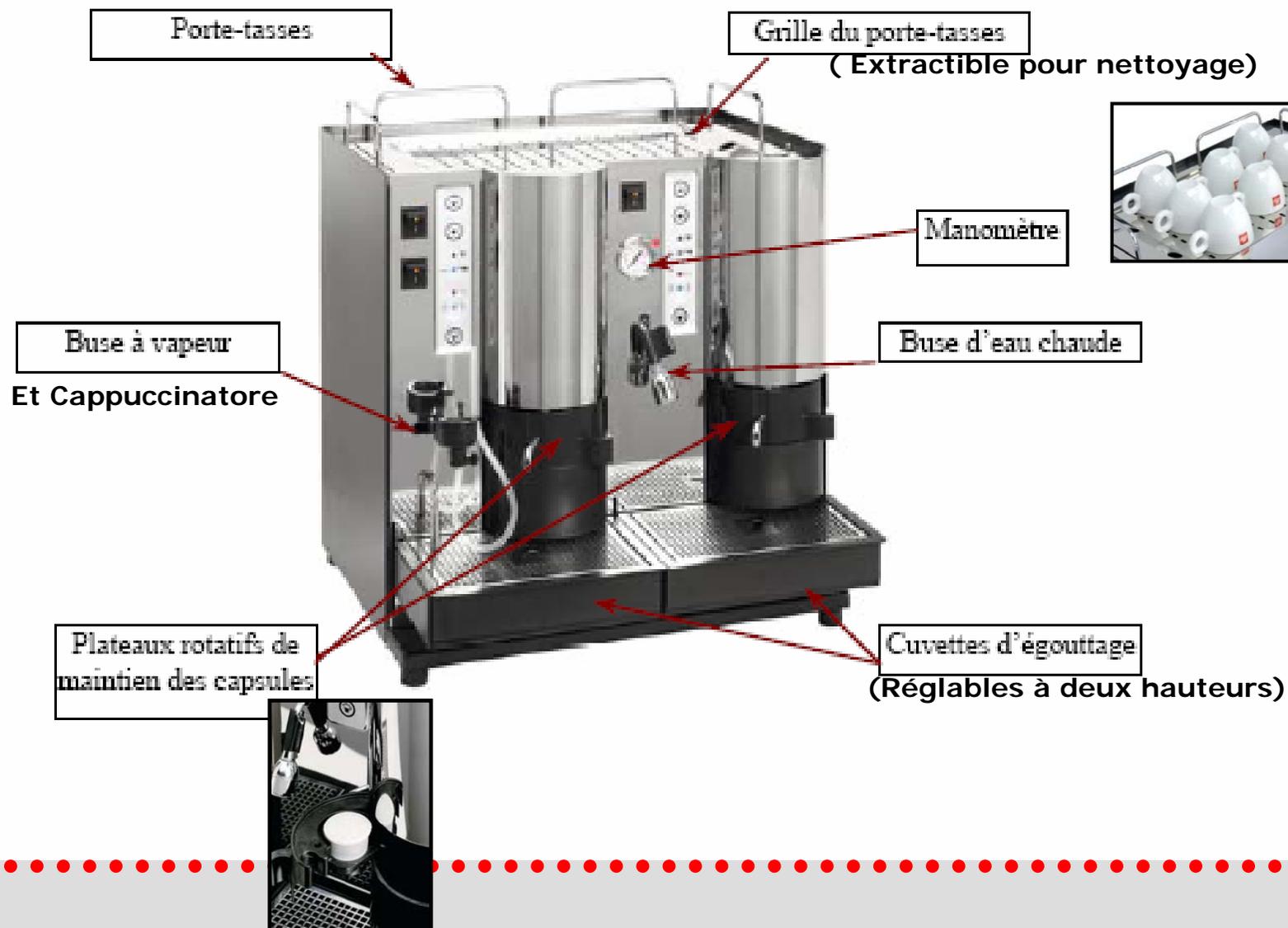
5 litres ou Réseau

40 * 2

DESCRIPTIFS FORZA

Réalisés sur la Forza Due, car groupes identiques.
Rappel : pas de sortie eau chaude/vapeur sur la Forza Uno.

Descriptif général



Descriptif général





Tuyau Rejet d'eau

Dépression de la chaudière

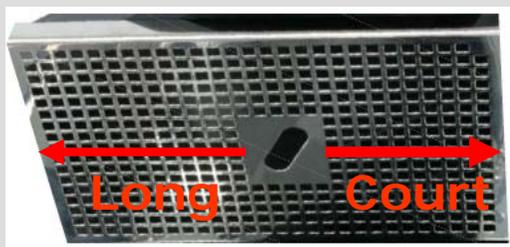
Tuyau ajustable en longueur

=

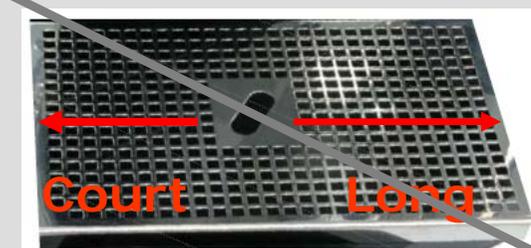
il peut descendre jusqu'au bac

Grilles Amovibles

Sens spécifique de la grille pour que les gouttes arrivent directement dans le bac



Sens OK



Deux Bacs
Récupérateur d'eau
Réglables 2 niveaux

Deux Bacs
Récupérateur de capsules

Pas de détection mais quand le porte capsule est ouvert, on voit les capsules usagées



Descriptifs Bacs



Panneau de Commande



Café Court (Arrêt en cours possible en rappuyant sur la touche)

Café Long (Arrêt en cours possible en rappuyant sur la touche)

Led qui assure la présence de la capsule

Led qui assure que le porte capsule est fermé.
Si led clignote = absence d'eau

Led qui assure que la chaudière est en chauffe. Quand la led s'éteint, la Forza est prête en utilisation

Led qui assure la machine sous tension

Réglage des tasses (Forza Uno et Due)
+ Bouton eau chaude (Forza 2)

Machine sonne = pas assez d'eau dans le circuit

Fonctionnement Sortie Café



Sorties Café



Votre café en toute simplicité !

*Posez
votre capsule*



*Fermez
le porte capsule*



*Appuyez
sur petite ou
grande tasse*



Patiencez



*Dégustez
votre
espresso !*



Fonctionnement Vapeur / Cappuccinatore



Manomètre

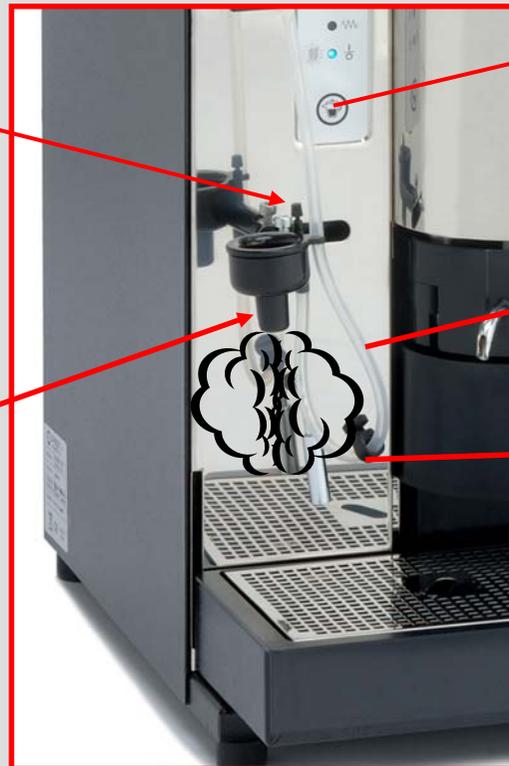
Pression pour utilisation Eau Chaude/Vapeur
Attendre Aiguille sur 28 « PSI » (environ 2 bars)
Ok = Voyant vert

Touche Vapeur

« Clou »

Pour jouer avec le débit du lait.
Plus on le retire ,
moins de pression

Sortie Vapeur
(ou Sortie lait pour utilisation cappuccinatore)



Cappuccinatore

Tuyau Amovible (pour nettoyage)

Système de Visse

En fin d'utilisation du Cappuccinatore, pour que le lait restant dans le tuyau ne coule pas.

Fonctionnement Eau Chaude



Bouton Sortie Eau Chaude

**Protection chaleur en
caoutchouc**

Sortie Eau chaude



Alimentation en eau

Système Autonome



Ouverture
pour
emplacement
Bonbonne.
Clés incluses

Bonbonne 3 litres (Uno)
5 litres (Due)

Système Réseau d'eau ou Flojet

Avantage : Le tuyau est placé sous la machine
Raccord 15/21
2 m de tuyau = identique à celui du Flo jet

Système Flo Jet = Bonbonne + Douille Raccord + Pompe
Possibilité d'ajouter un filtre sur Flo Jet



Filtres

Autonome (inclus avec la machine)



Filtre en résine cationique forte (liquide)

**Indices de saturation
=
Blanchissement du filtre
ou Stagnation de l'eau du filtre**

Filtration 150 micron

Dimensions du filtre (H*D) : 136 * 40 mm

Température max : 45 °

	LIFE-SPAN litres (l)					resin volume (l)
	10°f	20°f	30°f	40°f	50°f	
Total Hardness						
QA CAF-CF 1	90	45	30	22,5	18	0,08

Changement du filtre toutes les 1000 conso environ

Filtres

Réseau



Filtre habituel pour machine réseau

Accessoires Meuble



Pour la **Forza Uno** :

Meuble Poubelle

Pour la **Forza Due** :

Meuble Bahia



Détartrant



ScaleKleen R 013

Conditionnement 10 sachets

Quelques Remarques

* Forza Due = groupes séparés = en cas de panne d'un groupe, on peut utiliser l'autre groupe

* On ne peut pas faire un deuxième café avec la même capsule.

* Enlever la capsule usagée = le porte capsule doit restée vide.

* Le porte capsule est incompatible avec les capsules Lavazza.

* Rinçage quotidien préconisé :

Porte capsule vide

Appuyer 5 secondes sur la grande tasse

* Recommander l'utilisation de tasses en porcelaine pour l'eau chaude ou vapeur.

Astuce : Vous pouvez régler la quantité d'eau chaude dans le gobelet : ne pas trop le remplir de façon à le tenir par le haut.

* Comment distinguer sur le carton une Forza Due autonome d'une Forza Due réseau ? Sur le carton est coché « Idrica » pour Forza réseau

Technique

Présentation Générale Technique

- Solidité du système de chargement et d'expulsion de la capsule
- Ejection de la capsule mécanique
- Pression optimale garantie
- Café chaud = pas de perte de température = contact direct entre la chaudière et le groupe d'extraction.
- Moteur Robuste
- La résistance est dans le corps de chauffe
- Carte de temporisation (si réseau d'eau faible)
- Débitmètre (compteur d'eau)
- La chaudière est munie d'un système breveté = diminution du dépôt de calcaire (remplissage par le bas)
- Châssis et carter zingués = pas de rouille et pas de corrosion de la tôle

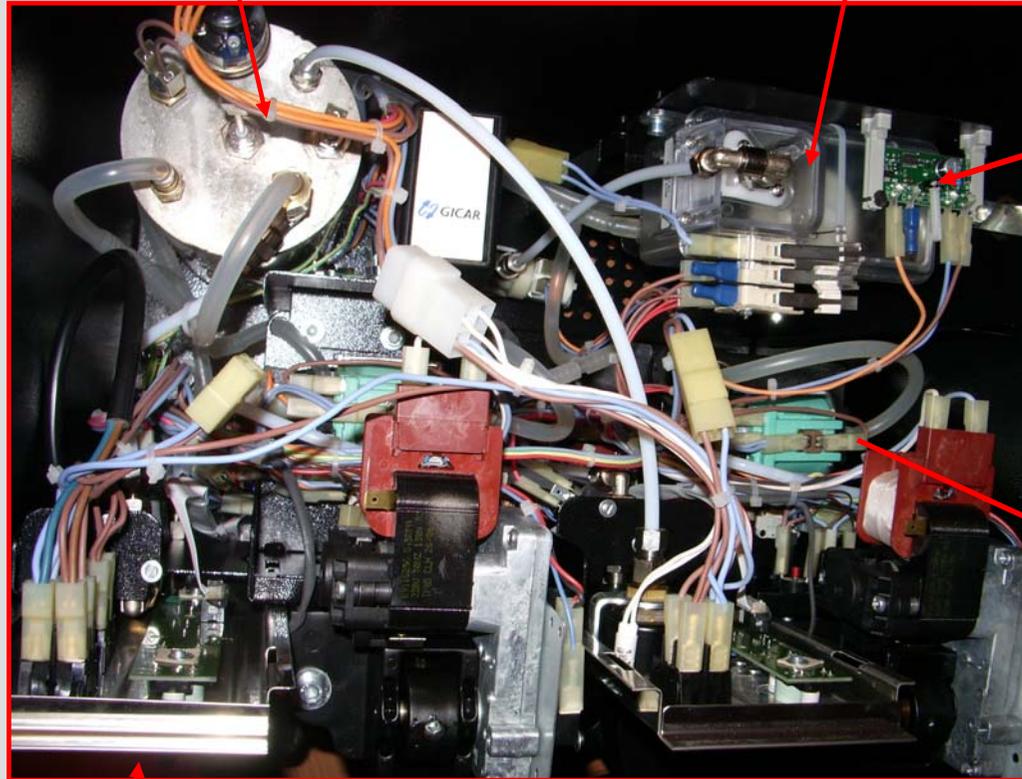


En image ...

Chaudière Vapeur et eau chaude

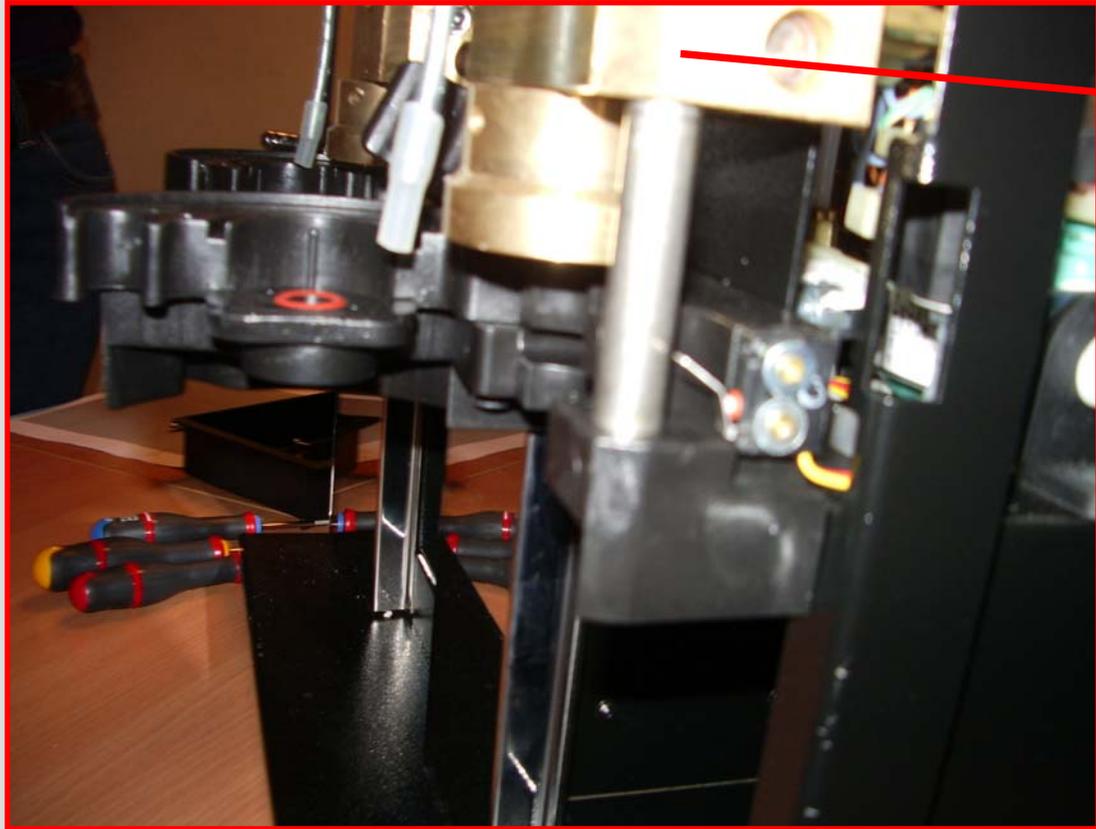
Bac Tampon

Carte sécurité
de
Temporisation



Pompe

Panneau Commande



Chaudière

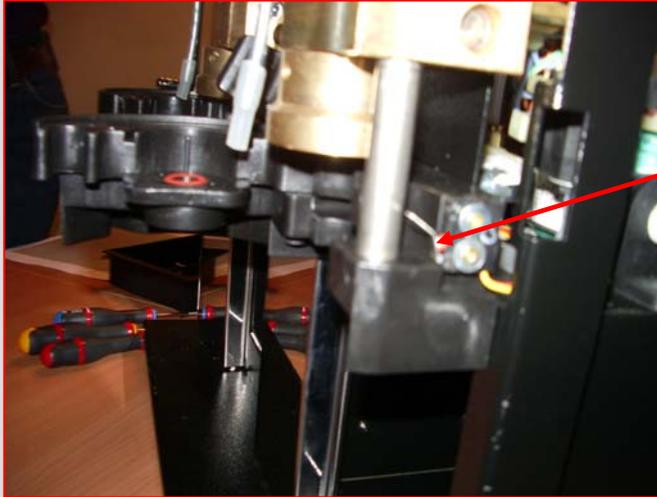


Panneaux de commande

Commutateurs

Carte électronique

Remarques



Le porte capsule doit être propre = fermeture totale = sinon pas de mise en route



Ne rien mettre sous la machine
=
Car présence du détecteur
« insuffisance d'eau »

Caractéristiques Techniques Forza Uno

Caractéristiques	Forza 1
Hauteur	415
Largeur	230
Profondeur	370
Couleur	Noir et Inox
Pression	15 bar
Puissance groupe café	700 W
Puissance maximale	900 w
Alimentation électrique	230V 50 Hz
Nombre de sorties café	1
Eau chaude	non
Vapeur	non
chauffe tasses	1
interrupteurs marche /arrêt	oui
Capacité du bac de récupération d'eau/café	0,9 litre
Hauteur sous sortie café	75mm/100mm
Capacité chaudière	25 cc
bac à eau amovible	oui
Capacité bac à eau	3 litres
Témoin lumineux bac à eau vide	oui
Nombre de formats de tasse	2
Nombre moyen d'espresso avec bac à eau plein	100 x 30cc ou 50 x 60 cc
Temps pour un espresso	25 sec en fonction de la capsule
Temps pour un café	35 sec en fonction de la capsule
Réglage du niveau des tasses	oui
Branchement au réseau d'eau	non
Electrovanne	oui
T° thermostat	98 °
Témoin Température de l'eau	oui
Arrêt Automatique	oui
Ejection Automatique	oui
Capacité Du bac à capsules	40
Témoin lumineux bac capsules plein	non
Filtre à eau	oui
Comptabilisation du nombre de boissons	non
Arrêt de la machine par absence d'eau	oui
Norme RoHS	oui
Norme CE	oui
Dimensions du carton en mm	500x300x450
Poids Net	14
Poids Brut	20

Caractéristiques Techniques Forza Due

Caractéristiques	Forza 2
Hauteur	520 mm
Largeur	480 mm
Profondeur	460 mm
Couleur	Noir et Inox
Pression	15 bars
Nombres de groupes	3 = 2 cafés/ 1 eau vapeur
Puissance groupe café	700 W
Puissance groupe vapeur	1300 W
Puissance maximale	2700 W
Alimentation électrique	230V 50 Hz
Nombre de sorties café	2
Eau chaude	oui
Vapeur	oui
interrupteurs marche /arrêt	2
chauffe tasses	oui
interrupteur chauffe tasses	1
Capacité du bac de récupération d'eau/café	2 x 0,9 l chacun
Hauteur sous sortie café	75/100mm
Capacité chaudière	2 litres
bac à eau amovible	oui
Capacité bac à eau	5 litres
Filtre à eau version autonome	oui
Version Réseau d'eau	disponible monté d'usine (pas de kit)
Kit Filtre + filtre de rechange pour option réseau	Oui
Branchement au réseau d'eau	2 m de rilsan 1/4 de pouce (monté usine)
Témoin lumineux bac à eau vide	oui
Nombre de formats de tasse	2
Nombre moyen d'espresso avec bac à eau plein	150 x 30cc ou 80 x 60 cc
Temps pour un espresso	25 sec en fonction de la capsule
Temps pour un café	35 sec en fonction de la capsule
Réglage du niveau des tasses	oui
Electrovanne pour les 3 groupes	1
T° thermostat	95 °
Témoin Température de l'eau	oui
Arrêt Automatique	oui
Ejection Automatique	oui
Capacité Du bac à capsules	2 x 40 chacun
Témoin lumineux bac capsules plein	non
Comptabilisation du nombre de boissons	non
Arrêt de la machine par absence d'eau	oui
Norme RoHS	oui
Norme CE	oui
Dimensions du carton en mm	600x550x520
Poids Net	38 kg
Poids Brut	45 kg

Manuel technique

Disponible en traduction française sur www.fountain-dealers.com



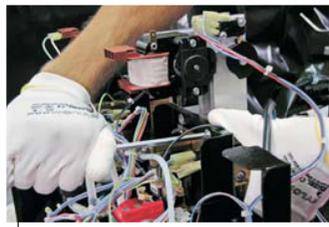
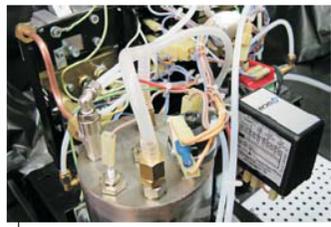
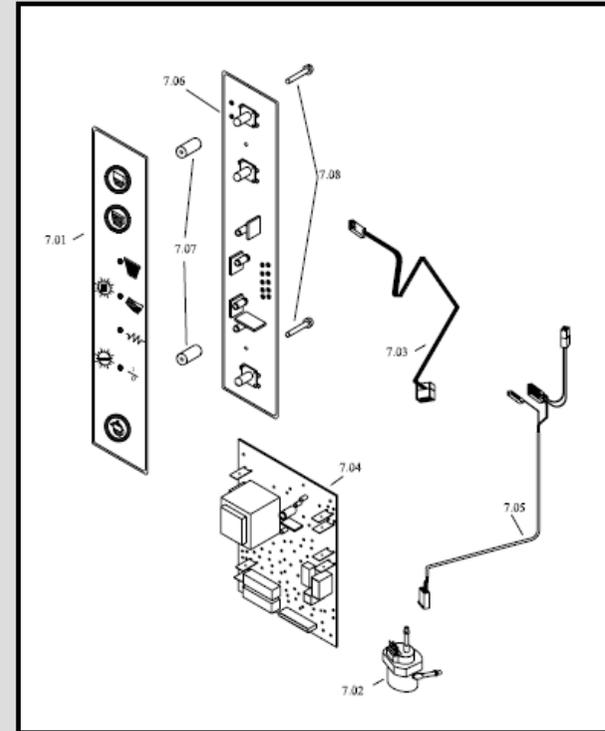
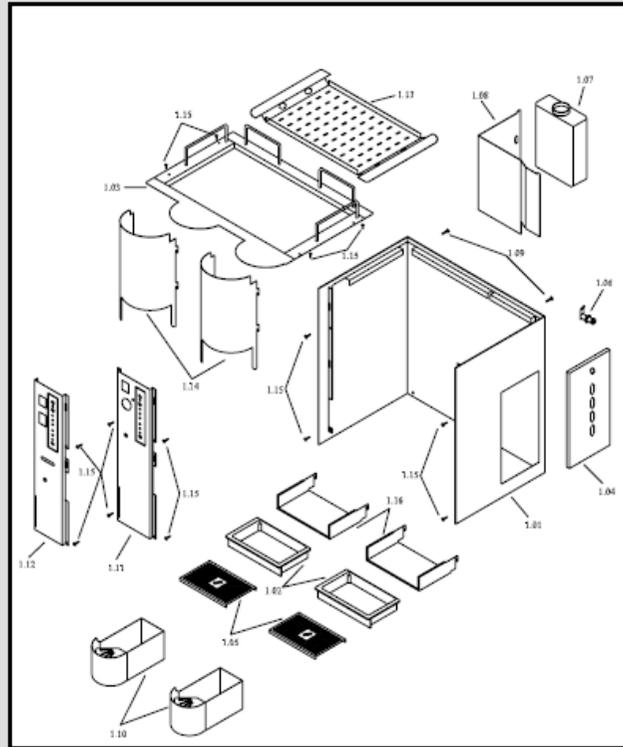
SOMMAIRE

CHAPITRE 1	3
INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT DU PRODUIT	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ À OBSERVER LORS DE L'INSTALLATION ET DE LA MAINTENANCE.....	3
CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	4
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	6
CHAPITRE 2	7
POSITIONNEMENT ET INSTALLATION	7
COMMUTATEURS ET LEURS FONCTIONS.....	7
FORZA UNO.....	8
PREMIÈRE INSTALLATION.....	8
REPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE À VAPEUR (modèle équipé d'un réservoir).....	8
REPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE À VAPEUR (modèle à raccorder au réseau de distribution d'eau).....	8
PROCÉDURE DE DÉMARRAGE DU PERCOLATEUR (mettez le commutateur principal du percolateur sur la position ON)	9
CHAPITRE 3	10
PANNEAU DE COMMANDE	10
RÉGLAGE DU DÉBIT DE CAFÉ.....	10
Appuyez sur le bouton de réglage du débit (cafetière) jusqu'à ce que le témoin bleu clignote.	10
RÉGLAGE DU DÉBIT D'EAU VAPEUR :	10
PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT ET CONSIGNES D'UTILISATION DES MACHINES	12
CHAPITRE 4	13
DÉFAUTS DE FONCTIONNEMENT	13
MAINTENANCE GÉNÉRALE.....	13
CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.....	13
RÉSERVOIR D'EAU.....	13
RÉGLAGE DU PLATEAU DE MAINTIEN DE LA CAPSULE.....	13
CHAPITRE 5	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
MAINTENANCE PÉRIODIQUE DE L'ADOUCCISSEUR D'EAU	14
ADOUCCISSEUR D'EAU DE LA CHAUDIÈRE (modèles équipés d'un réservoir interne).....	14
ADOUCCISSEUR D'EAU (modèles à raccordement au réseau de distribution d'eau).....	14



Eclaté des pièces

Disponible sur www.fountain-dealers.com



Mise en Fonctionnement

(Données extraites du Manuel d'Utilisation)

Mise en Fonctionnement

- ❑ Commutateur principal du percolateur (ON/OFF) : ce commutateur se situe côté gauche sur la façade avant de la machine. Pour mettre le percolateur sous tension, il suffit de mettre ce commutateur sur la position ON. Une fois le percolateur sous tension, un témoin rouge s'allume. Lorsque ce témoin est éteint, le percolateur est prêt à l'emploi ; s'il est allumé, la température atteinte est encore insuffisante et vous devez patienter quelques secondes jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

Important : chaque fois que vous faites passer le commutateur principal de la position OFF à la position ON alors que le plateau de maintien de la capsule est immobilisé, la machine procède à un test automatique au cours duquel le motoréducteur interne qui gère la fermeture du percolateur est sollicité. N'ouvrez jamais le plateau rotatif durant ce test.

- ❑ Panneau de commande : situé sur la façade avant de la machine, ce panneau de commande permet de gérer le débit ainsi que la durée d'écoulement pour café serré (espresso), café long, vapeur et eau chaude.

AVERTISSEMENT : l'absence d'eau dans le réservoir entraîne l'activation du système de sécurité et le passage en mode alarme du dispositif électronique de dosage. Pour réinitialiser le système, mettez la machine hors tension, remplissez le réservoir d'eau, puis remettez la machine sous tension.

- ❑ Commutateur principal du percolateur (ON/OFF) : ce commutateur se situe côté gauche sur la façade avant de la machine. Pour mettre le percolateur sous tension, il suffit de mettre ce commutateur sur la position ON. Une fois le percolateur sous tension, un témoin rouge s'allume. Lorsque ce témoin est éteint, le percolateur est prêt à l'emploi ; s'il est allumé, la température atteinte est encore insuffisante et vous devez patienter quelques secondes jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

Important : chaque fois que vous faites passer le commutateur principal de la position OFF à la position ON alors que le plateau de maintien de la capsule est immobilisé, la machine procède à un test automatique au cours duquel le motoréducteur interne qui gère la fermeture du percolateur est sollicité. N'ouvrez jamais le plateau rotatif durant ce test.

- ❑ Commutateur principal de la chaudière (ON/OFF) : ce commutateur se situe sur la façade avant de la machine, au-dessus du manomètre. Il suffit de mettre ce commutateur sur la position ON pour mettre la chaudière sous tension et assurer la production de vapeur et d'eau chaude.
- ❑ Témoin lumineux de la chaudière : ce voyant se situe sur la façade avant de la machine, à gauche du manomètre. S'il est éteint, la machine est prête à produire de la vapeur et de l'eau chaude ; s'il est allumé, la chaudière n'a pas encore atteint sa température optimale. Il faut patienter jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- ❑ Commutateur de réchauffeur de tasse (ON/OFF) (dans cette configuration uniquement) : ce commutateur se situe côté gauche sur la façade avant de la machine.
- ❑ Panneau de commande : situé sur la façade avant de la machine, ce panneau de commande permet de gérer le débit ainsi que la durée d'écoulement pour café serré (espresso), café long, vapeur et eau chaude.

Procédure de Démarrage du Percolateur

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE DU PERCOLATEUR (mettez le commutateur principal du percolateur sur la position ON)

Remarque : si vous actionnez le commutateur principal pour la première fois ou si vous le faites passer de la position OFF à la position ON alors que le plateau de maintien de la capsule est immobilisé, la machine procède à un test automatique. N'ouvrez pas le plateau rotatif de maintien de la capsule ; patientez jusqu'à la fin du test automatique.

- ❑ Appuyez sur le bouton café serré/café long (voir description du panneau de commande) à plusieurs reprises toutes les cinq secondes jusqu'à ce que de l'eau commence à s'échapper du pivot/de la buse. Pour procéder à cette opération, servez-vous d'une capsule vide (sans café).

Remarque : à ce stade, vous devez vous assurer que la pompe n'aspire de l'air que pendant quelques secondes à peine (vous pourriez endommager la pompe en la faisant fonctionner sans eau).

Appuyez pendant près de cinq secondes sur le bouton café serré/café long pour activer le cycle de nettoyage.

- ❑ Patientez jusqu'à ce que le témoin rouge du percolateur s'éteigne, puis appuyez sur le bouton café serré/café long pour laisser l'eau s'échapper du pivot/de la buse jusqu'à ce que le témoin rouge s'allume à nouveau.
- ❑ Répétez cette procédure à plusieurs reprises afin d'optimiser le chauffage du percolateur.

Remplissage de la chaudière à vapeur (autonome)

- ❑ Introduisez le réservoir rempli d'eau (1 litre au moins) dans son logement.
- ❑ Veillez à ce que les conduits acheminant l'eau ne soient ni obstrués, ni pliés.
- ❑ Mettez le commutateur principal du bloc vapeur sur la position ON. Le premier cycle de remplissage commence après quelques secondes.

Important : à ce stade, vous devez vous assurer que la pompe n'aspire que de l'eau dans la mesure où l'aspiration d'air pourrait provoquer une surchauffe de la pompe.

- ❑ Au bout d'une minute, le premier cycle de remplissage prend fin et le système de sécurité de la machine émet un signal sonore par intermittence.
- ❑ Réinitialisez l'alarme en mettant le commutateur principal du bloc vapeur sur la position OFF.
- ❑ Exécutez encore deux cycles de remplissage, jusqu'à ce que la chaudière soit pleine. À ce stade, le témoin lumineux rouge du bloc vapeur s'allume pour indiquer le début de la phase de chauffage.

Remplissage de la chaudière à vapeur (réseau d'eau)

- ❑ Avant de brancher la fiche d'alimentation sur la prise d'alimentation secteur, assurez-vous que la machine est correctement raccordée au réseau de distribution d'eau et que la pression est satisfaisante. Ouvrez le robinet d'alimentation en eau et branchez la fiche sur la prise d'alimentation électrique. Cette phase est commandée par une carte de temporisation, qui interrompt l'alimentation en eau du réservoir dès que la durée de l'opération excède le délai de remplissage normal afin de prévenir tout risque de débordement.

- ❑ Mettez le commutateur principal du bloc vapeur (en haut à gauche) sur la position ON. Au bout de quelques secondes, la pompe entame son premier cycle de remplissage.

Important : à ce stade, il est fondamental de s'assurer que la pompe n'aspire que de l'eau dans la mesure où l'aspiration d'air pourrait provoquer une surchauffe de la pompe.

- ❑ Au bout d'une minute, le premier cycle de remplissage prend fin et le système de sécurité de la machine émet un signal sonore par intermittence.
- ❑ Réinitialisez l'alarme en mettant le commutateur principal du bloc vapeur sur la position OFF.
- ❑ Exécutez encore deux cycles de remplissage, jusqu'à ce que la chaudière soit pleine. À ce stade, le témoin lumineux rouge du bloc vapeur s'allume pour indiquer le début de la phase de chauffage.

Réglage du débit de café

Appuyez sur le bouton de réglage du débit (cafetière) jusqu'à ce que le témoin bleu clignote.

- Introduisez la capsule dans le percolateur, puis refermez la porte.
- Appuyez sur le bouton café (serré ou long) pour lancer l'écoulement.
- Appuyez à nouveau sur ce bouton dès que la quantité de café souhaitée est atteinte.

Réglage du débit d'eau vapeur (due)

Pour régler le débit d'eau chaude, appuyez sur le bouton central ; pour régler celui de la vapeur, appuyez sur le bouton de gauche.

- Appuyez sur le bouton de réglage du débit (cafetière) jusqu'à ce que le témoin bleu clignote.
- Appuyez sur le bouton eau chaude/vapeur pour lancer l'écoulement.
- Appuyez à nouveau sur ce bouton dès que la quantité d'eau ou de vapeur souhaitée est atteinte.

Commercial

Références SAP

* Forza Uno
Ref 310 006

* Forza Due
Ref 310 007

* Forza Due Réseau
Ref 310 008

* Kit filtre pour Forza Réseau (Direct eau ou Flo Jet)
Ref 500 022

* Filtre de rechange pour Forza Réseau (Direct eau ou Flo Jet)
Ref 500 027

* Filtre en résine pour Forza autonome : QA CAF CF1
Ref 500 130

* Détartrant ScaleKleen
Ref 500 108

* Système Flo Jet :
Bonbonne (Ref 500 055) + Douille raccord (Ref 500 023) + Pompe (Ref 500 020)

* Meuble Baltom
Ref 500 075

* Meuble Forza Due
Ref 500 028

* Pieds réglables
Ref 600 050

Les fiches commerciales



FORZA UNO



- Pratique et robuste
- Système capsule : hygiène, choix et fraîcheur du café
- Machine en autonomie d'eau
- Deux formats de tasse et Arrêt automatique du café
- Ejection automatique de la capsule
- Témoins réservoir d'eau vide et température
- Arrêt de la machine par absence d'eau
- Bac récupérateur de 40 capsules
- Système de filtration d'eau
- Pression : 15 bars
- Réservoir d'eau amovible : 3 litres
- Dimensions en cm : L 23 | H 37 | P 41.5
- Puissance : 900 W
- Tension : 230 V / 50 Hertz



Photo non contractuelle

La Forza Uno saura vous convaincre par sa facilité d'utilisation. Cette machine à capsules vous donnera toute la satisfaction du véritable espresso : arôme, corps, rémanence.



distributeur
illycaffè

Les fiches commerciales



FORZA DUE

- Pratique et robuste
- Système capsule : hygiène, choix et fraîcheur du café
- Deux sorties café techniquement indépendantes
- Sorties eau chaude et vapeur
- Machine autonome ou réseau d'eau
- Deux formats de tasse et arrêt automatique du café
- Ejection automatique de la capsule
- Témoins réservoir d'eau vide et température
- Arrêt de la machine par absence d'eau
- Système de filtration d'eau
- Pression : 15 bars
- Réservoir d'eau amovible : 5 litres
- Capacité du bac récupérateur de capsules : 40 x 2
- Dimensions en cm : L 48 | H 46 | P 52
- Puissance : 2900 W
- Tension : 230 V / 50 Hertz

Photo non contractuelle

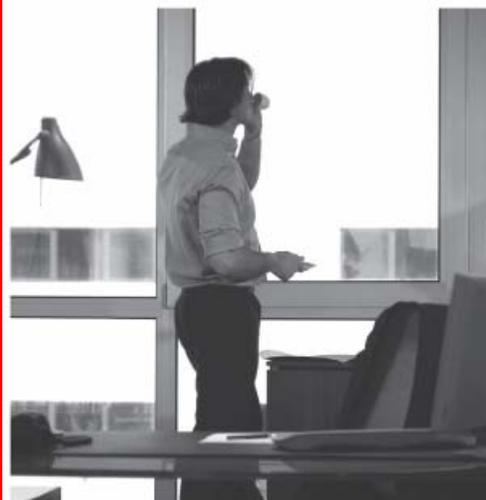
Retrouvez toute l'Italie avec cette machine professionnelle alliant le meilleur de l'espresso et confort d'utilisation. Son autonomie et capacité vous assureront une utilisation parfaite pour toutes les occasions.



distributeur
illycafé

Verso

Un espresso toujours parfait, toujours illy



Choisir illy, c'est faire le choix de l'espresso parfait. La philosophie illy tend vers cette promesse : "Détecter les consommateurs d'espresso du monde entier avec une délicieuse tasse de café est une expérience extraordinaire, en mesure de captiver les sens et l'esprit".

Cette recherche de la perfection est le fruit d'une longue expérience de recherche et d'innovation, d'un savoir-faire, d'une mise en commun des connaissances et de la multiplication des contrôles qualité.

Chaque jour dans le monde, plus de 6 millions d'espresso illy sont consommés dans les cafés, restaurants, à la maison ou au bureau. Le consommateur illy reconnaît son espresso illy dès qu'il le goûte; son arôme riche et harmonieux, son goût équilibré et intense, ce mélange 100% Arabica de grande qualité en font un produit unique et inimitable.

Tous les paramètres de préparation sont réunis pour que votre espresso soit une expérience mémorable !

La capsule illy vous garantit une qualité parfaite tasse après tasse.
Pour chaque espresso illy, c'est l'association parfaite de 50 grains de café 100% Arabica Premium.



Le Scuro

Le Scuro est d'un corps intense et d'un goût affirmé où les notes de chocolat, pain grillé se fondent aux nuances légères de caramel.



L'espresso

L'Espresso d'une torréfaction moyenne se caractérise par un goût équilibré avec des notes de caramel, chocolat, pain grillé et fleuries.



Le Lungo

Une harmonie parfaite pour un café doux, rond et délicat avec des notes fruitées.



Le Décaféiné Court

Tout en s'appropriant le goût de l'espresso, il se dégage une note subtile de fleur. Ce décaféiné de torréfaction moyenne se déguste en court.



Le Décaféiné Long

Ce décaféiné de torréfaction légère se déguste en long.



distributeur
illycaffè

Pour votre book commercial



distributeur
illycaffè

Les machines...

LA FORZA UNO

Systeme espresso convivial et robuste :

- Machine autonome avec filtre
- Deux formats de tasse automatiques
- Ejection automatique de la capsule
- Témoins réservoir d'eau vide





distributeur
illycaffè

Les machines...

LA FORZA DUE

Systeme espresso autonome ou reseau avec
filtre :

- Grande capacite
- Deux groupes cafe independants
- Un autre groupe : eau chaude,
vapeur/cappuccinatore
- Deux formats de tasse automatiques
- Ejection automatique de la capsule
- Temoins reservoir d'eau vide



Environnement illy

Les Grands Crus

DECouvrez les grands crus illy :



Le Scuro ☕

Le Scuro est d'un corps intense et d'un goût affirmé où les notes de chocolat, pain grillé se fondent aux nuances légères de caramel.



L'Espresso ☕☕

L'Espresso d'une torréfaction moyenne se caractérise par un goût équilibré avec des notes de caramel, chocolat, pain grillé et fleuries.



Le Lungo ☕

Une harmonie parfaite pour un café doux, rond et délicat avec des notes fruitées.



Le Décaféiné Court ☕☕

Tout en s'appropriant le goût de l'espresso, il se dégage une note subtile de fleur. Ce décaféiné de torréfaction moyenne se déguste en court.



Le Décaféiné Long ☕☕

Ce décaféiné de torréfaction légère se déguste en long.



“

Pour chaque **espresso illy**, c'est l'association parfaite de **50 grains de café 100% Arabica Premium** provenant de **9 variétés de café de 13 pays** (Brésil, Inde, Ethiopie, Costa Rica, Kenya, Colombie...)

”

Accessoires **illy**

Gobelets



Existe en 8 cl et 14 cl
Par stick de 50 unités

Sucres & Sucrier



Par 500 sachets

A l'unité

Porte Serviettes & Serviettes



A l'unité

Par sachet de 100 unités

Poubelle de table



A l'unité

Présentoir de Rangement



A l'unité

Chocolat Van Houten



La véritable recette d'un chocolat onctueux.

Thés et Infusions



Demandez notre gamme de thés et infusions en sachets individuels.

Accessoires **illy**

Tasses Blanches



Tasses espressos 6 cl
ou lungos 12 cl

Tasses Décorées



Tasses décorées espressos
ou cappuccinos.

Tasses Art Collection



Les Tasses Art Collection sont créées
en édition limitée par de nombreux
artistes internationaux.

Cuillères



Cuillères design en inox.

Chauffe Tasses



Pour maintenir vos tasses à la
bonne température.

Coffret de Dégustation



A l'unité

Valise de Transport



Idéale pour transporter votre
machine illy dans tous vos dépla-
cements.
Trolley fourni avec deux housses.





Un espresso
toujours parfait,
toujours illy