



POUR CARBURER À LA NOUVELLE NORMALITÉ

La COVID-19 a exigé plusieurs changements dans votre façon de travailler. Non seulement devez-vous gérer les activités quotidiennes, mais vous devez également prendre des précautions supplémentaires exceptionnelles pour maintenir vos lieux de travail propres et sécuritaires. Heureusement, cela ne signifie pas que vous devez renoncer à offrir à vos gens leurs boissons préférées. **Le système FLAVIA a été conçu à l'origine avec un grand souci d'hygiène.**



PROFITEZ EN TOUTE CONFIANCE DE BOISSONS FRAÎCHEMENT INFUSÉES



LA PROTECTION DU CONTENU DU SACHET

UNE PRODUCTION SANS MANIPULATION

Les ingrédients de vos boissons n'ont été touchés en aucun cas par notre équipe de production.

UN CAFÉ EN TOUTE SÉCURITÉ

Grâce à nos procédés de fabrication spécialisés, aucun grain de café n'est exposé à l'oxygène ou à l'air ambiant – ce qui assure une protection contre les germes véhiculés par l'air.

LES GERMES À L'EXTÉRIEUR, LA FRAÎCHEUR À L'INTÉRIEUR

Nos sachets Freshpack demeurent totalement scellés jusqu'au moment de l'infusion – ainsi il n'y a pas d'exposition à l'air ni aux germes – et ils conservent parfaitement la fraîcheur qu'ils avaient le jour de leur emballage.¹



L'INFUSION DE VOS BOISSONS

UNE INFUSION AVEC TRÈS PEU DE CONTACT

Il n'y a que très peu de choses à toucher sur les appareils FLAVIA. Après seulement quelques sélections, votre boisson est fin prête. De plus, avec l'application FLAVIA Tap N' Brew, vous pourrez préparer vos boissons avec l'appareil CREATION 600 sans avoir à toucher l'écran.

L'ENTONNOIR D'INFUSION N'EST PAS PARTAGÉ

Après qu'une fine aiguille (à l'intérieur de l'appareil FLAVIA) ait percé la buse du sachet Freshpack, l'eau chaude est la seule chose qui entre en contact avec les ingrédients. **En prime : il n'y a pas de transfert de saveur d'une boisson à l'autre.**

POUR ÉVITER L'ATTENTE

Évitez les files d'attente dans votre salle de pause, parce que les boissons FLAVIA sont infusées en près d'une minute.



LE MAINTIEN DE LA PROPRIÉTÉ

MOINS DE PIÈCES, MOINS DE PROBLÈMES

Avec plus de 3 ans en moyenne entre chaque appel de services², les appareils FLAVIA nécessitent moins de maintenance, ce qui contribue à garder les germes loin de leurs composantes internes.

DES APPAREILS FACILES À NETTOYER

L'extérieur épuré de nos appareils d'infusion FLAVIA peut être nettoyé facilement à l'aide d'un désinfectant non parfumé sécuritaire pour les aliments.

Vous devez remettre en marche vos appareils d'infusion? Vous souhaitez connaître la façon de nettoyer vos appareils? **VISITEZ [LAVAZZAPRO.COM/HYGIENE](https://lavazzapro.com/hygiene)**

Contactez votre **distributeur de boissons** pour plus d'information sur toutes les boissons que FLAVIA peut infuser.

lavazzapro.com ©2020 Lavazza Professional North America, LLC et ses affiliés

¹ Lorsque consommé avant la date d'expiration | ² Données de 2018 concernant l'appareil C500 au Royaume-Uni, où nous entretenons les appareils directement. Les données concernant l'appareil C600 ont été recueillies à partir de tests en laboratoire, en présumant une consommation hebdomadaire de 150 boissons. Le délai entre chaque appel de service a été mesuré en laboratoire dans un environnement contrôlé et pourrait ne pas refléter le temps réel avant un premier appel de service.