

Melitta® Cafina® XT8

Groots genieten.

Melitta Professional
Coffee Solutions



WELKOM IN DE COMFORTZONE!

Maak het uzelf gemakkelijk, hier ontbreekt het aan niets. Koffie naar smaak, vers gemalen en kopje voor kopje in de beste kwaliteit bereid. Lekker melkschuimvarianten: koud, warm of heet, vloeibaar, mousse-achtig of stevig. Twee soorten melk, twee soorten cacao en tegelijkertijd tot wel 40 liter heet water per uur voor theeliefhebbers. De Melitta® Cafina® XT8 laat niets te wensen over.





EEN MOMENT OM VAN TE GENIETEN

De Melitta® Cafina® XT8 is de snelste in zijn familie. Grote maalschijven en de compacte roestvrijstalen zetgroep verkorten het maal- en zetproces. Veredelde aluminium kast (geanodiseerd en gekogelstraald), ergonomisch gekanteld bedieningspaneel, 10,4" touchscreen met robuust glazen paneel (3 mm), smalle lichtstrips op de in de hoogte verstelbare uitloop van spuitgietzink. Het is bijna jammer dat het moment niet langer duurt...





STAPELMODUS, ZELF BEDIENEN, FOTO'S LATEN ZIEN

Het 10,4" multimedia-touchscreen zorgt voor nog meer overzicht en bedieningscomfort. Verzamel meerdere bestellingen in de digitale stapelmodus. In de zelfbedieningsmodus laat u de keuze over aan de gasten. Gebruik het grote scherm ook als reclamevlak en laat uw eigen slideshow met aantrekkelijke afbeeldingen zien.



MELK, CACAO EN MELKSCHUIM À LA CARTE

Latte macchiato met sojamelk? Whitepresso met witte cacao? Als u wilt, kunt u ook voor het dubbele gaan en twee soorten melk en twee soorten cacao als keuze aanbieden. Melkschuim is beschikbaar in een groot aantal varianten: koud, warm, heet, vloeibaar, mousse-achtig en Melitta® TopFoam van stabiel en fijn melkschuim met een optisch mooie koffierand.



HEEL EENVOUDIG: REINIGEN ZO GEPIEPT

Heel eenvoudig: "Clean in place" (CIP®). De dagelijkse automatische reiniging van het melk- en zet-systeem in het gesloten systeem. Hiervoor hoeft niets uit elkaar te worden gehaald. Het keurmerk "HACCP-conform" garandeert de hygiënische veiligheid van de Melitta® Cafina® XT8.

HIGHTECH VOOR WAAR GENOT

De roestvrijstalen zetgroep van de Melitta® Cafina® XT8 is compact en versnelt het zetproces dankzij korte afstanden. Voor een zeer intense espressosmaak kan de aanpersdruk van de zuiger naar maar liefst 1.500 Newton worden verhoogd (Variable Pressure System, VPS®). Het unieke regelsysteem Automatic Coffeequality System (ACS®) controleert de belangrijkste parameters bij de bereiding en stelt deze indien nodig automatische opnieuw af om de gewenste topkwaliteit in het kopje ook zonder de inzet van een technicus langdurig constant te houden.



MAXIMAAL AROMA

De fijne microzeef maakt het gebruik van de fijnste maalgraad mogelijk, zonder koffiedik in het kopje. Met een diameter van ongeveer vier centimeter beschikt deze zeef over meer dan 45.150 gaatjes. De bijzonder fijn gemalen koffie geeft al bij een kleine hoeveelheid een ongelooflijk rijk aroma af.



FIT VOOR SPRINT EN MARATHON

Razendsnel en onvermoeibaar: de compacte zetgroep (met korte afstanden) en snelle maalschijven maken tempo voor **maximaal 250 kopjes per uur**: roestvrij staal staat voor de hoogste precisie, stabiliteit (sterkere aanpersdruk van de zuiger mogelijk) en een lange levensduur. Het regelsysteem ACS® (Automatic Coffeequality System) zorgt automatisch voor een constante topkwaliteit in het kopje.



INTENSE ESPRESSO

De aanpersdruk van de zuiger kan worden gevarieerd en voor verschillende specialiteiten optimaal op de gewenste smaak worden ingesteld (VPS®, Variable Pressure System): voor een zeer intense espresso op maar liefst 1.500 Newton.





FLEXIBEL SPEL MET LICHT EN KLEUREN

Welke hoogte mag het zijn? Welke kleur moet accenten plaatsen? De uitloop kan in een handomdraai worden aangepast aan alle kopjes of kannen met een hoogte tussen 70 en 185 mm. De individueel configureerbare lichtlijst past zich perfect aan elke omgeving aan. Spot aan voor uw producten: daglicht-leds onder de uitloop accentueren de dranken.

DIVERSITEIT AAN BOORD

Naast twee afneembare koffiebonenreservoirs (elk met een inhoud van 1 kg) zijn er ook twee instantreservoirs (elk tot 800 g).



RENDEERT VANAF HET EERSTE KOPJE!

De Melitta® Cafina® XT8 biedt de beste kwaliteit voor de gast in het kopje en de beste kwaliteit voor de gastheer. Deze kwaliteit uit zich in de hoge betrouwbaarheid en grote onderhoudsvriendelijkheid. Onze service voor u: de Melitta-buitendienst rekent bij u ter plekke uit hoe snel de Cafina® XT8 voor u rendeert. Heel eenvoudig en exact met uw individuele plancijfers.

HET 10,4" SCHERM MAAKT DORSTIG: LAAT ZIEN WAT U TE BIEDEN HEBT!



*Op de afbeelding is de Melitta® Cafina® XT8
met de melkkoeler MC30 en de muntwisselaar XT CC te zien*

BEREKEN NU DE RENDABILITEIT VAN DE MELITTA® CAFINA® XT8 MET EEN APP!

Met de Smart Calculator berekent u hoe snel de Melitta® Cafina® XT8 zichzelf terugverdiend.





BEWEGENDE BEELDEN UIT AMSTERDAM

Neem hier een kijkje achter de schermen van onze fotoshoot en zie de Melitta® Cafina® XT8 in actie in Amsterdam.

Melitta Professional
YouTube



MELITTA® CAFINA® XT8 IN ÉÉN OOGOPSLAG:

10,4" TOUCHSCREEN

CLEAN IN PLACE (CIP®)

ROESTVRIJSTALEN ZETGROEP

GECERTIFICEERDE
HYGIËNISCHE VEILIGHEID

ACS® AUTOMATIC
COFFEEQUALITY SYSTEM

KRACHTIGE
INSTANTMODULE

UITLOOP MET
VERLICHTINGSCONCEPT

FIJNE MICROZEEF

MELKSCHUIM IN VEEL
VARIANTEN

SLANK DESIGN VAN DE
NIEUWE XT-GENERATIE

VARIABLE PRESSURE
SYSTEM (VPS®)

EENVOUDIGE TOEGANG
MET CHIPSLEUTEL

GROTE KEUZE IN
TOEBEHOREN

VERSCHILLENDE
AFREKENSYSTEMEN

AFNEEMBARE
BONENRESERVOIRS



OPTIES

2e molen	o
Heetwateruitloop	•
Aparte heetwateruitloop	o
Stoompijp	o
Melksysteem	o
Cacao/instant/melkpoeder	o
Afvoer in container	o
Afsluitbare bonenreservoirs	o
Vaste wateraansluiting	•
Werking met waterreservoir	o
VPS®	•
CIP®	•
HACCP	•

AANBOUWAPPARATEN

Melkkoeler (5l)	o
Melkkoeler groot (11l)	o
Onderbouwkoeler	o
Melkkoeler/kopjeswarmer	o
Betaalsystemen	o
Kopjeswarmer	o

• = standaarduitrusting o = optioneel



UURCAPACITEIT IN KOPJES*:

Koffie & café crème	200
Cappuccino	200
Espresso	250
Cacao	80
Heet water	40 liter

* = (afhankelijk van model, drank en volume)

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluitwaarden:
400 volt / max. 8,7 KW

AFMETINGEN

Afmetingen (b x d x h):
350 x 580 x 765 mm

MC18

Melkkoeler
voor ca. 5 liter melk



180×580×580mm
(BxHxD)

MC30

Melkkoeler
voor ca. 11 liter melk



300×580×580mm
(BxHxD)

MCU35

Onderbouw-
melkkoeler voor
ca. 4 liter melk



350×229×580mm
(BxHxD)

MC-CW30

Melkkoeler/
kopjeswarmer
voor ca. 40-80 kopjes
en 4 liter melk



300×620×580mm
(BxHxD)

CW30

Kopjeswarmer
voor ca. 80-120
kopjes



300×620×580mm
(BxHxD)

Melitta for the ultimate in coffee enjoyment®



Melitta Professional Coffee Solutions Benelux BV • Vaart 7a • 4206 CC Gorinchem
Tel NL: +31(0)184-671660 • Tel BE: +32(0)78-151660 • Fax: +31(0)184-610414 • www.melitta-professional.nl • professional@melitta.nl