

Melitta® Cafina® XT7

Voor veel soorten melkschuim.

Melitta Professional
Coffee Solutions



VOOR VEEL SOORTEN MELKSCHUIM

Flat white, latte macchiato TopFoam, cappuccino Italiano TopFoam, whitepresso, espresso shot...
Met zijn vele soorten melkschuim en Melitta® TopFoam aan boord laat de koffievolautomaat Melitta® Cafina® XT7 niets te wensen over. Het automatische Melitta® Steam Control Plus maakt perfect los opschuimen mogelijk, terwijl de espresso al gezet wordt: twee verwarmingscircuits en 400V spanning versnellen dit proces.





MEER DAN ZWART OF WIT

U kent prima uw weg in de vele verschillende koffiespecialiteiten met melk, maar u wilt meer: de Melitta® Cafina® XT7 biedt de opties en de geavanceerde techniek van de Melitta® Cafina® XT6 en verlegt de standaard met de melkschuimkwaliteit Melitta® TopFoam. Bespeel het grote toetsenbord. Combineer zwart en wit met nieuwe tussenvormen en programmeer naar eigen smaak.





STAPELEN, ZELFBEDIENING, AF- BEELDINGEN LATEN ZIEN

Het 8,4" multimedia-touchscreen zorgt voor nog meer overzicht en bedieningscomfort. Verzamel meerdere bestellingen in de digitale stapel. 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 aanbiedingen zien.



BEKRONENDE TOPPING: MELITTA® TOPFOAM

Melkschuim is beschikbaar in een groot aantal varianten: koud, warm, heet, vloeibaar, mousse-achtig en, als bekronende topping, het stevige Melitta® TopFoam.



ESPRESSO ZETTEN EN OP- SCHUIJMEN, MAAR DAN TEGE- LIJKERTIJD

Twee verwarmingscircuits voor heet water en stoom en 400 volt spanning maken het mogelijk: espresso zetten en tegelijkertijd perfect melk opschuimen met 'Steam Control Plus'.

HIGHTECH VOOR WAAR GENOT

Voor een zeer intense espressosmaak kan de aanpersdruk van de zuiger in de roestvrijstalen zetgroep naar maar liefst 1.000 Newton worden verhoogd (Variable Pressure System, VPS®). Het unieke Automatic Coffeequality System (ACS®) controleert de belangrijkste parameters bij de bereiding en stelt deze indien nodig automatisch opnieuw af om de gewenste topkwaliteit in het kopje ook zonder de inzet van een technicus langdurig constant te houden.



MEER MELK

Latte macchiato met sojamelk?
Lactosevrij of vetarm? U kunt ook voor
het dubbele gaan en twee soorten
melk ter keuze aanbieden.



EEN STERK HART

Stabiel en krachtig: De roestvrijstalen zetgroep
zorgt voor een steeds weer constant zetproces en
maakt slijtagevrije werking bij een maximumgewicht
van 20 gram mogelijk.



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 tot maar liefst
1.500 Newton.





EEN ENORME KEUS VOOR DE COCKTAILBAR

'Thundercloud'? 'Snow Mountain'? 'Feel Italy'? Cocktails brengen leven in de brouwerij.

Het grote aantal varianten dat de Melitta® Cafina® XT7 biedt, is gemakkelijk op geraffineerde wijze uit te breiden – met of zonder alcohol. U kunt recepten en afbeeldingen downloaden van www.melitta-professional.de en u vindt ze ook regelmatig in onze **online-nieuwsbrief**. Meld u aan op onze homepage op internet!



RENDEMENT VANAF HET EERSTE KOPJE!

De Melitta® Cafina® XT7 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® XT7 voor u rendeert.

Heel eenvoudig en exact met uw individuele plancijfers.

HET 8,4" SCHERM MAAKT DORSTIG: LAAT ZIEN WAT U TE BIEDEN HEBT!



Op de afbeelding is de Melitta® Cafina® XT7 met de melkkoeler / kopjeswarmer MC-CW30 en de muntwisselaar XT CC te zien

BEREKEN NU DE RENDABILITEIT VAN DE MELITTA® CAFINA® XT7 MET EEN APP!

Met de Smart Calculator berekent u hoe snel de Melitta® Cafina® XT7 zichzelf terugverdient.





MELITTA® TOPFOAM ZORGT VOOR ACCENTEN

Met de aanvullende melkschuimkwaliteit breidt de Melitta® Cafina® XT7 uw spectrum uit. Wat dacht u bijvoorbeeld van een **cappuccino Italiano TopFoam**? Bij dit product zet de XT7 eerst een aromatische espresso, waarna daar licht melkschuim harmonieus onder wordt gemengd, voordat Melitta® TopFoam het geheel glanzend en stevig afsluit, bekroond door een fijn koffierandje. Het mooiste daarbij: u kijkt ontspannen toe hoe de XT7 het werk doet. Alleen de koekjes moet u er nog zelf bij leggen – als u dat wilt.

OVERZICHT VAN MELITTA® CAFINA® XT7:

8,4" TOUCHSCREEN

CLEAN IN PLACE (CIP®)

ROESTVRIJSTALEN
ZETGROEP

GECERTIFICEERDE HYGIËNI-
SCHE VEILIGHEID

ACS® AUTOMATIC
COFFEEQUALITY SYSTEM

KRACHTIGE
INSTANTMODULE

UITLOOP MET
VERLICHTINGSCONCEPT

FIJNE MICROZEEF

VEEL MELKSCHUIM-
VARIANTEN

SLANK DESIGN VAN DE
NIEUWE XT-GENERATIE

VARIABLE PRESSURE
SYSTEM (VPS®)

EENVOUDIGE TOEGANG
MET SLEUTEL

UITGEBREIDE
ACCESSOIRES

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

• = standaarduitrusting o = optioneel



UURCAPACITEIT IN KOPJES*:

Koffie & café crème	150
Cappuccino	130
Espresso	170
Cacao	80
Heet water	25 liter

* = (afhankelijk van model, drank en volume)

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluitwaarden:
400 volt / max. 5,7 KW

AFMETINGEN

Afmetingen (b x d x h):
300 x 580 x 715 mm

MC18
Melkkoeler
voor ca. 5 liter melk



MC30
Melkkoeler
voor ca. 11 liter melk



MCU30
Onderbouw-
melkkoeler voor ca.
4 liter melk



MC-CW30
Melkkoeler/
kopjeswarmer
voor ca. 40-80 kopjes
en 4 liter melk



CW30
Kopjeswarmer
voor ca. 80-120
kopjes

