

Melitta® Cafina® XT4

Het instapmodel
van de professionele klasse.

Melitta Professional
Coffee Solutions



WELKOM IN DE PROFESSIONELE KLASSE!

Startend of ervaren bedrijf. Horeca-exploitant of bakker. Cateraar, shophouder, bedrijfsrestaurant of office manager. Fullservice, quickservice of zelfbediening. Coffee-to-go of coffee-to-stay. Overal waar een professionele koffiebereiding op eenvoudige en betrouwbare wijze voor barista-kwaliteit in het kopje, het glas of de beker moet zorgen, is ons instapmodel de eerste keuze: de koffievolautoomaat Melitta® Cafina® XT4.





SLANKE VERLEIDER

De Melitta® Cafina® XT4 heeft zijn plaats in de designlijn van onze nieuwe generatie volautomaten. Veredelde aluminium kast (geanodiseerd en gekogelstraald) met extreem slanke afmetingen (30 cm breedte, 71 cm hoogte, 58 cm diepte). Strakke vormen, zilvertinten, zwarte en witte contrasten. Twee smalle lichtstrips aan de hoogteverstelbare uitloop van spuitgietzink brengen naar wens kleur in het spel. Daglicht-leds onder de uitloop accentueren de bereide koffiespecialiteiten. Een echte blikvanger, die ook in een kleine ruimte tot genieten verleidt.





128 PRODUCTEN MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP

Op het ergonomisch gekantelde bedieningspaneel leidt het grafische display met aanraaktoetsen de gebruiker comfortabel door het menu. Op één pagina staan 8 producten, in totaal kunnen 128 producten op 16 pagina's worden opgeslagen. Wie in het managemenu instellingen wil veranderen, heeft geen sleutel, maar slechts een speciale toetsencombinatie nodig om toegang te krijgen.

MELKSCHUIM OP EXACT DE JUISTE TEMPERatuur

Een nieuw melkschuimsysteem met melkpomp maakt het mogelijk het melkschuim op exact de juiste temperatuur te brengen, warme of koude verse melk af te geven en een onder de tafel ingebouwde koeler te gebruiken.

AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM CLEAN IN PLACE (CIP®)

Het automatische reinigingssysteem garandeert een perfecte hygiëne, zonder dat hiervoor ook maar iets hoeft te worden gedemonteerd ('Clean in Place', CIP®).



Zo eenvoudig reinigt men een Melitta® Cafina® XT4 – of: De laatste doet het licht uit!

**VIDEO NU
BEKIJKEN**

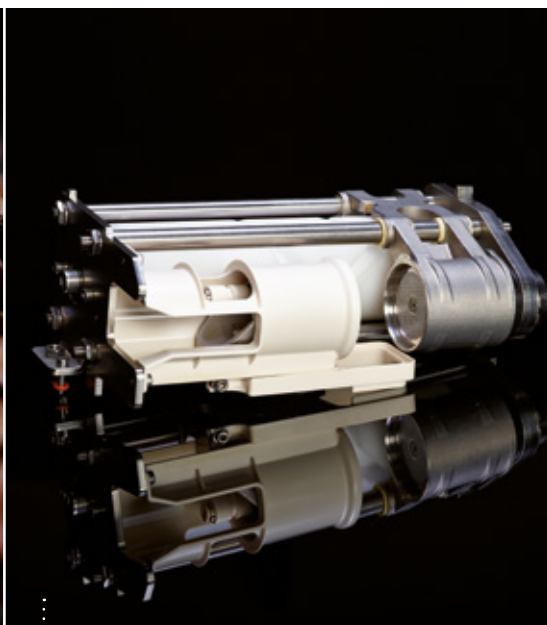
MEER KRACHT VOOR ESPRESSO'S

Binnenin is de Melitta® Cafina® XT4 uitgerust volgens de beproefde hoge kwaliteitsnormen van Melitta Professional. De roestvrijstalen zetgroep zorgt voor een slijtagevrije werking, een verhoogde aanpersdruk voor espresso's, variabele zettijden en een maximumgewicht van 20 gram voor smaakvolle grotere hoeveelheden (dubbele bereidingen). De bijzonder krachtige pompmotor garandeert een stabiele waterdruk, gelijkmatige extractie en constante koffiekwaliteit gedurende het gehele zetproces. De molen met 75mm-maalschijven van duurzaam gereedschapsstaal maalt bijzonder mild en gelijkmatig. Dankzij de fijne microzeef kan de XT4 extreem fijn malen, om ook uit een geringe hoeveelheid koffiepoeder extra veel aroma te halen.



MAXIMAAL AROMA

De fijne microzeef (45.100 gaatjes op 1.075 mm²) maakt een bijzonder fijne maalgraad en hoge koffieopbrengst mogelijk. Dankzij deze fijne zeef kunt u al met slechts 8 gram een eersteklas espresso bereiden!



PROFESSIONELE ROESTVRIJSTALEN ZETGROEP

De zetgroep bestaat uit hoogwaardige materialen – overwegend roestvrij staal – en maakt zo een slijtagevrij gebruik mogelijk bij een maximumgewicht van 20 g.



MEER DRUK IN DE ZETGROEP

VOOR ESPRESSO'S
Variable Pressure System (VPS®): om rekening te houden met de bijzonderheid van de betreffende koffiespecialiteit, kan de aanpersdruk van de zetgroep variabel worden ingesteld.





De foto toont de Melitta® Cafina® XT4 met de melkkoeler MC18 en kopjeswarmer CW30, staand op het Melitta® Gastro Center.



IN DE HOOGTE VERSTELBARE UITLOOP MET VERLICHTINGSCONCEPT

De traploos in de hoogte verstelbare uitloop kan in een handomdraai worden aangepast aan alle kopjes of kannen met een grootte tussen 70 en 185 mm.

De individueel configureerbare lichtlijst past zich perfect aan elke omgeving aan. De complete kopjesruimte wordt met daglicht-leds verlicht, om zo uw producten op de voorgrond te plaatsen.

AFNEEMBARE RESERVOIRS

De twee afneembare bonenreservoirs hebben elk een inhoud van 1 kg en kunnen – net zoals het afneembare instantreservoir (inhoud 1300 gram) – zeer comfortabel in de vaatwasser worden gereinigd.



DIE RENDEERT VANAF HET EERSTE KOPJE!

De Melitta® Cafina® XT4 biedt de beste kwaliteit voor de gast – in het kopje – en de beste kwaliteit voor de gastheer. Dit uit zich in de hoge betrouwbaarheid en grote onderhoudsvriendelijkheid. Onze service voor u: de Melitta-buitendienst rekt bij u ter plekke uit hoe snel de Cafina® XT4 voor u rendeert. Heel eenvoudig en exact met uw individuele plancijfers.



BEREKEN NU DE RENDABILITEIT VAN DE MELITTA® CAFINA® XT4 MET DEZE APP!

Met de Smart Calculator berekent u hoe snel de Melitta® Cafina® XT4 zichzelf terugverdient.



's Ochtends kan soms alleen een dubbele espresso helpen. Later op de dag heeft men af en toe behoefte aan een 'Italiano', een cappuccino uit het boekje: eerst loopt de espresso in het kopje, daarna komt er een laagje melkschuim bovenop. Tussendoor smaakt een lekkere cacao met warme melk en 'cioccolata dark'.

En niet alleen in de namiddag rond vijf uur is warm water benodigd voor een heel bijzonder kopje thee. Wat uw gasten waar en wanneer ook wensen – bij een snack, in de shop, bistro, office, lounge of 'to go': door de Melitta® Cafina® XT4 worden zij altijd betrouwbaar en smaakvol bediend. Een ruime keuze met één druk op de knop – onweerstaanbaar voor de gasten, comfortabel voor de gasteer.

MELITTA® CAFINA® XT4 IN EEN OOGOPSLAG:

CLEAN IN PLACE (CIP®)

ROESTVRIJSTALEN
ZETGROEP

AFNEEMBARE
BONENRESERVOIRS

GECERTIFICEERDE
HYGIËNISCHE VEILIGHEID

IN DE HOOGTE
VERSTELBARE UITLOOP

KRACHTIGE
INSTANTMODULE

VERLICHTINGS-CONCEPT

MAXIMAAL AROMA

NIEUW MELKSYSTEEM
MET MELKPOMP

SLANK DESIGN VAN DE
NIEUWE XT-GENERATIE

VARIABLE PRESSURE
SYSTEM (VPS®)

EENVOUDIGE
TOEGANG MET CODE
(GEEN SLEUTEL BENODIGD)



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	100
Cappuccino	90
Espresso	150
Cacao	80
Heet water	25 liter

* = (afhankelijk van model, drank en volume)

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluitwaarden:
230 V / 2.6 kW

AFMETINGEN

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

MC18

Melkkoeler
voor ca. 5 liter melk



180×580×580mm
(b x h x d)

MC30

Melkkoeler
voor ca. 11 liter melk



300×580×580mm
(b x h x d)

MCU30

Onderbouwmelk-
koeler voor
ca. 4 liter melk



300×229×580mm
(b x h x d)

MC-CW30

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



300×620×580mm
(b x h x d)

CW30

Kopjeswarmervoor
ca. 80-120 kopjes



300×620×580mm
(b x h x d)