

A close-up photograph of a Melitta Cafina XT7 coffee machine dispensing coffee into a glass. The machine is white with a black control panel and two orange handles. The coffee is being poured from two spouts into a clear glass that is already filled with a thick layer of white foam. The background is a blurred, light-colored surface.

Melitta® Cafina® XT7

Voor veel soorten melkschuim.

Made in Switzerland.

Melitta Professional
Coffee Solutions



MELITTA® CAFINA® XT7

IN HET SLANKE DESIGN VAN DE NIEUWE GENERATIE

Strakke vormen in zilvertinten, zwart en wit.

Het design van de Melitta® Cafina® XT7 benadrukt zijn hoge technische kwaliteit en actualiteit en past zo qua techniek en uitstraling bij de bekende aanbouwmodules van de XT-serie:



DIGITALE BESTURING EN 8,4" TOUCHSCREEN

Voor eenvoudige bediening en het gevarieerd programmeren in de nieuwe gebruikersinterface.

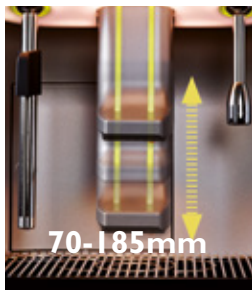


TOP FOAM MELKSCHUIM

Een stabiel melkschuim met een fijne koffierand biedt een heel bijzondere smaakervaring.

STEAM CONTROL PLUS (OPTIONEEL)

Aparte melkopschuimer voor het handmatig of automatisch bereiden van mousse-achtig of stapelbaar schuim in een barista-kannetje.



IN DE HOOGTE VERSTELBARE UITLOOP MET VERLICHTINGS-CONCEPT

De in de hoogte verstelbare uitloop kan in een handomdraai aan kopjes van elke grootte worden aangepast. De individueel configureerbare lichtlijst past zich perfect aan elke omgeving aan.



UURCAPACITEIT IN KOPJES*:

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

* = voorlopig (afhankelijk van model, drank en volume)





COMPACTE AFMETINGEN

Met zijn compacte afmetingen – 30 cm breed, 71 cm hoog, 58 cm diep – en hoogwaardige aluminium behuizing integreert de Melitta® Cafina® XT7 zich probleemloos op elke plek.



TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluitwaarden:
400 volt / 5,7 kW

GEÏNTEGREERDE INSTANTMODULE

Voor het bereiden van de fijnste cacao-specialiteiten staat de perfect geïntegreerde instantmodule met één of twee reservoirs tot uw beschikking, die uw gevarieerd drankenaanbod uitbreidt met alle varianten op basis van cacao.



PROFESSIELE ROESTVRIJSTALEN ZETGROEP

Voor een hoge aanpersdruk, een slijtagevrij gebruik en een lange levensduur.



AUTOMATIC COFFEEQUALITY SYSTEM (ACS)

Afwijkingen van maalgraad, poederhoeveelheid, druk in de zetgroep, watertemperatuur en zettijd worden gecontroleerd en automatisch gecorrigeerd.

VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS)

Om de maximale koffiekwaliteit te garanderen, kan de aanpersdruk voor elke koffiespecialiteit individueel worden ingesteld.



MELKSYSTEEM MET KOUD MELKSCHUIM

Maakt de uitgifte van warme en koude melk en van warm en koud melkschuim in een variabele, individueel programmeerbare consistentie mogelijk.



CLEAN IN PLACE (CIP)

HACCP getest en gecertificeerd reinigingssysteem. Volautomatische reiniging zonder het demonteren van losse onderdelen met een uiterst eenvoudige bediening.



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