



Melitta® Cafina® XT5

Voor de digitale kennismaking.

Melitta Professional
Coffee Solutions

caFina® XT5



ALLEEN AANRAKEN, NIET DRUKKEN!

Bent u op zoek naar een professionele koffiemachine voor kleine en middelgrote hoeveelheden koffie en wilt u het comfort van een touchscreen niet missen? Dan maakt u met de Melitta® Cafina® XT5 de juiste keuze.





- Café Crème
- Espresso
- Cacao
- Melkschuim
- Stoom
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Koffie verkward Melk
- Milk
- Heet water

SELECT PRODUCT-FILTER APPROBAT

café XT9

HACCP

SLANKE VERLEIDER

De Melitta® Cafina® XT5 past in de designlijn van onze nieuwe generatie volautomaten. Veredelde aluminium kast (geanodiseerd en gezandstraald) 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 in de hoogte verstelbare uitloop van spuitgietzink brengen naar wens kleur in het spel. Daglicht-leds in het uitloopgedeelte accentueren de bereide koffiespecialiteiten. Een echte blikvanger, die ook in een kleine ruimte tot genieten verleidt.





SORTEREN, STAPELEN, ZELF BEDIENEN

Het 8,4" touchscreen zorgt voor overzicht en leidt de gebruiker snel naar het gewenste product. Wie wil kan zelfs sorteren op drankgrootte, bonensoort of melksoort, bestellingen eerst in een stapel verzamelen en vervolgens bereiden of de zelfbedieningsmodus kiezen en de keuze aan de gast zelf overlaten.



MELKSCHUIM OP EXACT DE JUISTE TEMPERATUUR

Een nieuw melkschuimsysteem met melkpomp maakt het mogelijk om het melkschuim op exact de juiste temperatuur te brengen en warme of koude verse melk af te geven.



FACHLABOR FÜR
SENSORIK, BERLIN
HACCP
konformes Gerät
Prof. Dr. Haverbecker

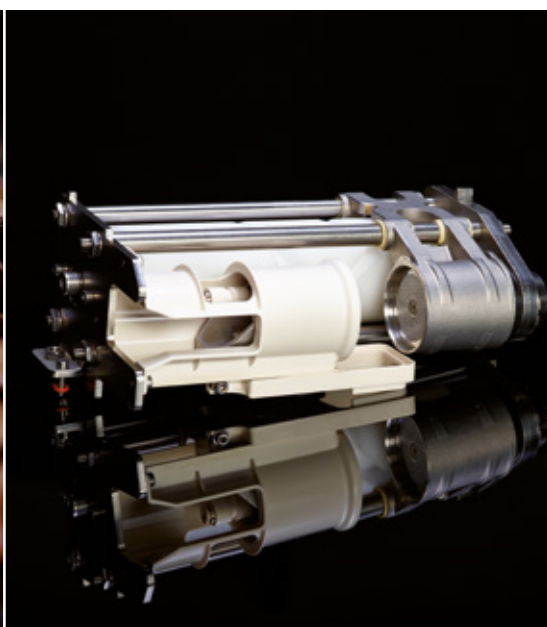
AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM CLEAN IN PLACE (CIP®)

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

MEER KRACHT VOOR ESPRESSO'S

Binnenin is de Melitta® Cafina® XT5 uitgerust volgens de beproefde hoge kwaliteitsnormen van Melitta Professional.

De roestvrijstalen zetgroep zorgt voor een slijtagevrije werking, een verhoogde aanpersdruk voor espresso's, variabele zet-tijden en een maximumgewicht van 20 gram voor smaakvolle grotere hoeveelheden (dubbele bereidingen). De bijzonder kracht-ige pompmotor garandeert een stabiele waterdruk, gelijkmatige extractie en constante koffiekwaliteit gedurende het gehele zet-proces. De molen met 75 mm maalschijven van duurzaam gereedschapsstaal maalt bijzonder mild en gelijkmatig. Dankzij de fijne microzeef kan de XT5 extreem fijn malen om ook uit een geringe hoeveelheid koffiebonen / gemalen koffie extra veel aroma te halen.



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 45.100 gaatjes. De bijzonder fijn gemalen koffie geeft al bij zeer kleine hoeveelheden een onge-looflijk rijk aroma af.

PROFESSIONELE ROESTVRIJSTALEN ZETGROEP

De zetgroep bestaat uit hoogwaardige ma-terialen – voornamelijk 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 desbetreffende koffiespecialiteit, kan de aanpersdruk van de zetgroep variabel worden ingesteld.





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

Naast de twee koffiebonenreservoirs met een inhoud van elk 1 kg heeft de Cafina® XT5 ook optioneel de mogelijkheid voor 1 of 2 instantreservoirs voor elk ca. 1300 g of 450-800 gram instantproduct.



DEZE MACHINE RENDEERT VANAF HET EERSTE KOPJE!

De Melitta® Cafina® XT5 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® XT5 voor u rendeert. Heel eenvoudig en exact met uw individuele plancijfers.

HET 8,4" SCHERM NODIGT UIT: LAAT ZIEN WAT U TE BIEDEN HEBT!



Op de afbeelding is de Melitta® Cafina® XT5 met de melkkoeler / kopjeswarmer MC-CW30 en de muntwisselaar XT CC te zien

BEREKEN NU DE RENTABILITEIT VAN DE MELITTA® CAFINA® XT5 MET EEN APP!

Met de Smart Calculator berekent u hoe snel de Melitta® Cafina® XT5 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 er heet water nodig voor een heel bijzonder kopje thee.

Wat uw gasten waar en wanneer ook wensen – bij een snack, in een winkel, in een bistro, op kantoor, in een lounge of 'to go': door de Melitta® Cafina® XT5 worden ze altijd betrouwbaar en smaakvol bediend. Een ruime keuze door middel van aanraking – onweerstaanbaar voor de gasten, comfortabel voor de gastheer.

OVERZICHT VAN MELITTA® CAFINA® XT5:

TOUCHSCREEN

CLEAN IN PLACE (CIP®)

VEEL TOEBEHOREN

GECERTIFICEERDE
HYGIËNISCHE VEILIGHEID

IN DE HOOGTE
VERSTELBARE UITLOOP

KRACHTIGE
INSTANTMODULE

UITLOOP MET
VERLICHTINGSCONCEPT

MAXIMAAL AROMA

NIEUW MELKSYSTEEM MET
MELKPOMP

SLANK DESIGN VAN DE
NIEUWE XT-GENERATIE

VARIABLE PRESSURE
SYSTEM (VPS®)

EENVOUDIGE TOEGANG
MET SLEUTEL

ROESTVRIJSTALEN
ZETGROEP

VERSCHILLENDE
AFREKENSYSTEMEN

AFNEEMBARE
BONENRESERVOIRS



OPTIES

2e molen	○
Heetwaterafgifte	●
Separate heetwateruitloop	○
Stoompijp	○
Melksysteem	○
Cacao-/instantmodule	○
Drabdoorvoer	○
Afsluitbare bonenreservoirs	○
Vaste wateraansluiting	●
Gebruik met container	○
VPS®	●
CIP®	●
HACCP	●



CAPACITEIT PER UUR IN KOPJES*:

Koffie	100
Cappuccino	90
Espresso	150
Cacao	80
Theewater	25 liter

* = (afhankelijk van model, drank en volume)

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting:
230 volt / 2,6 kW

AFMETINGEN

Afmetingen (B x D x H):
300 x 580 x 715 mm

AANBOUWMODULES

Melkkoeler (5 l)	○
Melkkoeler groot (11l)	○
Onderbouwkoeler	○
Melkkoeler/koppenwarmer	○
Betaalsystemen	○
Koppenwarmer	○

● = standaarduitrusting ○ = optioneel

MC18

Melkkoeler
voor ca. 5 liter melk



180×580×580 mm
(BxDxH)

MC30

Melkkoeler
voor ca. 2x 5,5 liter
melk



300×580×580 mm
(BxDxH)

MCU30

Under counter
melkkoeler voor ca.
4 liter melk



300 × 229 × 580 mm
(BxDxH)

MC-CW30

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



300×620×580 mm
(BxDxH)

CW30

Koppenwarmer
voor ca. 80-120
kopjes



300×620×580 mm
(BxDxH)

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