

## Melitta® Cafina® CT8

Für den großen Bedarf.  
Made in Switzerland.

Melitta Professional  
Coffee Solutions



# MAXIMUM AN LEISTUNG UND BEDIENKOMFORT

Der Kaffeevollautomat Melitta® Cafina® CT8 erfüllt maximale Anforderungen an Leistungsstärke und Bedienkomfort. Kundenspezifische Kaffee-, Milch- und Kakao-Variationen lassen sich am extra-großen Touch-Display per Fingertipp zuverlässig und schnell in Bestqualität zubereiten. Die hohe Stundenleistung von bis zu 250 Tassen gewährleistet auch zu Stoßzeiten eine effiziente und schnelle Bearbeitung der Bestellungen oder alternativ im SB-Modus eine schnelle Selbstbedienung.





# EIN SUPERLATIV GEHT IN SERIE

Bester Kaffee geht immer, rund um die Uhr, an sieben Tagen in der Woche. Bestens gerüstet für Dauerbetrieb und Bedarfsspitzen sind Sie mit dem Vollautomaten Melitta® Cafina® CT8. Ein großer Kunde aus der Systemgastronomie stand Pate für unser Topmodell. Seine besonderen Anforderungen an Leistungsstärke, Bedienkomfort, Getränkevielfalt und Qualität in der Tasse haben unseren Entwicklern die Richtung vorgegeben. Entstanden ist ein Superlativ in betont funktionaler Bauweise, der immer mehr Fans in der weltweiten Foodservice-Branche findet.



## SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG

Von der Edelstahlbrühgruppe bis zum Edelstahlgehäuse: Spitzentechnik und hochwertige Materialien machen die Melitta® Cafina® CT8 zum robusten Sprinter mit ausgewiesenen Dauerläuferqualitäten.

CAPPUCCINO LATTE MACCHIATO KAKAO  
 MIT SOYAMILCH ESPRESSO TEE  
 FETTARM CAFÉ CRÈME MILCHKAFFEE CAFÉ CRÈME  
 LAKTOSEFREI CAPPUCCINO  
 ESPRESSO



### COFFEE TO GO

Natürlich ist die Melitta® Cafina® CT8 auch bestens geeignet für die Ausgabe von Spezialitäten in allen Variationen für das „Coffee to go“-Geschäft.



### BEDIENEN LEICHT GEMACHT

Das extra-große 10,4“ Touch-Display schafft Übersicht und führt schnell zum Produkt. Produktgruppen zeigen alle Varianten eines Getränkes auf einen Blick. Wer will kann bündeln: zuerst mehrere Bestellungen auf den digitalen Stapel legen und anschließend dann noch schneller abrufen. Oder den SB-Modus wählen und dem Gast selber die Auswahl überlassen.



### WARMER UND KALTER MILCHSCHAUM

Das neu entwickelte Milchsysteem stellt kalte und warme Milch zur Verfügung sowie kalten und warmen Milchschaum in variabler, individuell programmierbarer Konsistenz. Wie fest der Schaum auch sein soll: Er ist sehr homogen und schmeckt dadurch besonders lecker.



### SAUBERE SACHE: CLEAN IN PLACE (CIP)

Einfacher geht's nicht: Vollautomatische Reinigung des Brüh- und Milchsystems „am Platz“. Nichts muss dafür aus- oder auseinggebaut werden. Schnell und einfach!



# HÖCHSTSTAND AN TECHNIK

Das Innenleben der Melitta® Cafina® CT8 bietet den Höchststand an Technik. Die stabile Metallbrühgruppe und je nach Ausführung ein oder zwei Hochleistungsmahlwerke garantieren Präzisionsarbeit, eine lange Lebensdauer und lange Serviceintervalle. Mit zwei Mahlwerken lässt sich der Mahlgrad jeweils optimal auf Espresso- oder Schümli-Bohnen justieren. Dank Hochleistungsmotor mahlt die Mühle weniger als zwei Sekunden und schont somit das Kaffee-Aroma.

Durch das Microfeinsieb ergibt sich bei feiner Mahlung eine besonders hohe Kaffee-Ausbeute, also ein niedriger Wareneinsatz und damit eine hohe Wirtschaftlichkeit.



## MAXIMALES AROMA

Das Microfeinsieb (45.100 Löcher auf 1.075mm<sup>2</sup>) ermöglicht eine besonders feine Mahlung und hohe Kaffeeausbeute.



## MEHR KOLBENDRUCK FÜR ESPRESSO

Variable Pressure System (VPS): Um der Besonderheit der jeweiligen Kaffeespezialität gerecht zu werden, kann der Anpressdruck des Kolbens variabel eingestellt werden.

## JETZT DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT DER MELITTA® CAFINA® CT8 PER APP BERECHNEN!

Mit dem Smart Calculator errechnen Sie, wie schnell sich die Melitta® Cafina® CT8 bezahlt macht.



### TASSE FÜR TASSE - BESTE QUALITÄT

Automatic Coffeequality System (ACS): Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert.



### ABNEHMBARE BOHNENBEHÄLTER

Zwei abnehmbare Bohnenbehälter fassen jeweils bis zu 1,3 kg und lassen sich ganz bequem in der Spülmaschine reinigen.



### PFLEGELEICHT UND ROBUST

Das funktionale Design der Melitta® Cafina® CT8 setzt kompromisslos auf das Prinzip „form follows function“. Der Funktion und der Handhabung folgen auch die schnörkellosen, leicht zu reinigenden und robusten Fronten aus Edelstahl.

# VERLOCKENDE VIELFALT HEISS UND KALT

Nicht nur Kaffeebohnen, Milchsorte und Milchschaum können variiert werden. Ein leistungsstarkes Zusatzmodul macht die Melitta® Cafina® CT8 auch zum Zubereiter feinsten Kakao-Spezialitäten. Perfekt in die Maschine integriert, erweitert es das Angebot um alle pulverbasierten Getränkevarianten. Kaltmilchschaum schafft besondere Momente. Eine große Rezepta Auswahl für leckere Kaffeecocktails steht zur Verfügung.



## ESPRESSO SHOT

Espresso und eine Schicht aus Milchschaum. Ein intensives Geschmackserlebnis. Direkt aus Ihrer Melitta® Cafina® CT8.

## THUNDERCLOUD

Kalter Alkoholgenuss mit einer Komposition aus Fruchtsaft, Wodka und Milchschaum.

## KAKAO

Ob klassisch mit Sahne, warmem Milchschaum oder außergewöhnlich mit einer kühlen Schaumkrone aus Milch: Eine Verführung für die Sinne - direkt aus Ihrer Melitta® Cafina® CT8.





Jetzt Code scannen:  
Hier gibt es die Rezepte,  
als Download oder als  
kostenlose Broschüre

**HIER GIBT'S  
DIE REZEPTE**

[www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)



### CAFÉ CRÈME

Nach original Schweizer Art frisch gemahlen und zubereitet. Fein würzig und elegant im Geschmack.

### WHITE WOOD

Erfrischendes Getränk mit dem Geschmack von Waldmeister und einem Topping aus Milchschaum.

### KALTMILCHSCHAUM

Ob pur, für die Getränkevielfalt, Suppen oder Desserts - Kaltmilchschaum schafft neue Möglichkeiten für besondere Geschmackserlebnisse.

### LATTE MACCHIATO

Eine Komposition für Genießer. Aus Milchschaum, Espresso und heißer Milch.

# MELITTA® CAFINA® CT8 IM ÜBERBLICK:

## STUNDENLEISTUNG INTASSEN\*:

Kaffee & Café Crème	200
Cappuccino	200
Espresso	250
Kakao	80
Heißwasser	40 Liter

\* = (abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)



## TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:  
400 Volt / 6,8 KW

## ABMESSUNGEN

Abmessungen (B x T x H):  
350 x 650 x 810 mm

CLEAN IN PLACE (CIP)

HYGIENESICHERHEIT  
ZERTIFIZIERT

10,4" TOUCH-DISPLAY

SORTIER- UND  
STAPELFUNKTION

VARIABLE PRESSURE  
SYSTEM (VPS)

MANUELL VERSTELLBARER  
AUSLAUF

KOMPAKTES DESIGN



ABNEHMBARE  
BOHNENBEHÄLTER

LEISTUNGSSTARKES  
INSTANTMODUL

MILCHSYSTEM MIT  
KALTMILCHSCHAUM

MAXIMALES AROMA

AUTOMATIC  
COFFEEQUALITY  
SYSTEM (ACS)

SCHNELL UND  
ZUVERLÄSSIG



## OPTIONEN

2. Mühle	<input type="radio"/>
Heißwasserausgabe	<input checked="" type="radio"/>
separater Heißwasserauslauf	<input type="radio"/>
Dampflanze	<input type="radio"/>
Milchsystem	<input type="radio"/>
Kakao/Instant/Milchpulver	<input type="radio"/>
Containerabwurf	<input type="radio"/>
abschließbare Bohnenbehälter	<input type="radio"/>
Festwasseranschluss	<input checked="" type="radio"/>
Wasserbehälteranschluss	<input type="radio"/>
ACS®	<input checked="" type="radio"/>
VPS®	<input checked="" type="radio"/>
CIP®	<input checked="" type="radio"/>
HACCP	<input checked="" type="radio"/>
Touch-Display	<input checked="" type="radio"/>



## ANBAUGERÄTE

Tassenwärmer	<input type="radio"/>
Milchkühlschrank groß (9l)	<input type="radio"/>
Unterstellkühlschrank	<input type="radio"/>
Untertischkühlschrank	<input type="radio"/>
Zahlungssysteme	<input type="radio"/>

- = Standardaustattung
- = optional



mc

für 1 Milchsorte (9 Liter)  
oder 2 Milchsorten  
(2 x 4 Liter)

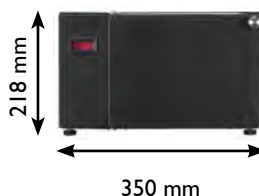
Abmessungen (B x T x H)  
in mm: 285 x 525 x 631



cw

Tassenwärmer  
für ca. 80-120 Tassen

Abmessungen (B x T x H)  
in mm: 280 x 547 x 631



mcu

Unterstellkühlschrank  
für 1 Milchsorte (4 Liter)

Abmessungen (B x T x H)  
in mm: 350 x 650 x 218



Untertischkühlschrank

für 1 Milchsorte (9 Liter)  
oder 2 Milchsorten  
(2 x 4 Liter)

Abmessungen (B x T x H)  
in mm: 290 x 500 x 550

**Melitta macht Kaffee zum Genuss<sup>®</sup>**



Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Postfach 13 26 • D-32373 Minden  
Telefon: 05 71 / 50 49 - 0 • Fax: 05 71 / 50 49 233 • E-Mail: [professional@melitta.de](mailto:professional@melitta.de) • [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)