



Café Crème

Cappuccino

Espresso

Latte Macchiato

Milchkaffee

Spezialitäten

Kaffee

Kakao

Melitta® Cafina® XT5
Für den digitalen Einstieg.

Heißwasser

Melitta Professional
Coffee Solutions



cafina® XT5



NUR BERÜHREN, NICHT DRÜCKEN!

Sie suchen nach einer professionellen Kaffeemaschine für den kleinen und mittleren Bedarf und Sie möchten auf Touch-Screen-Komfort nicht verzichten? Dann sind Sie bei der Melitta® Cafina® XT5 an der richtigen Adresse.





SCHLANKER VERFÜHRER

Die Melitta® Cafina® XT5 reiht sich ein in die Design-Linie unserer neuen Vollautomaten-Generation. Veredeltes Aluminium-Gehäuse (eloxiert und kugelgestrahlt) mit extrem schlanken Maßen (30 cm Breite, 71 cm Höhe, 58 cm Tiefe). Klare Formen, Silbertöne, schwarze und weiße Kontraste. Zwei schmale Lichtstreifen am höhenverstellbaren Auslauf aus Zinkdruckguss bringen Farbe nach Wunsch ins Spiel. Tageslicht-LEDs im Auslaufbereich setzen die Kaffeespezialitäten in Szene. Ein echter Hingucker, der auch auf engem Raum zum Genuss verführt.





SORTIEREN, STAPELN, SELBSTBEDIENEN

Das 8,4“ Touch-Display schafft Übersicht und führt schnell zum Produkt. Wer will kann sogar nach Getränkegröße, Bohnen- oder Milchsorte gruppieren, Bestellungen erst im Stapel sammeln und anschließend ausgeben oder den SB-Modus wählen und dem Gast selber die Auswahl überlassen.



EXAKT TEMPERIERTER MILCHSCHAUUM

Ein neues Milchschaumsystem mit Milchpumpe macht es möglich, den Milchschaum exakt zu temperieren und warme oder kalte Frischmilch auszugeben.



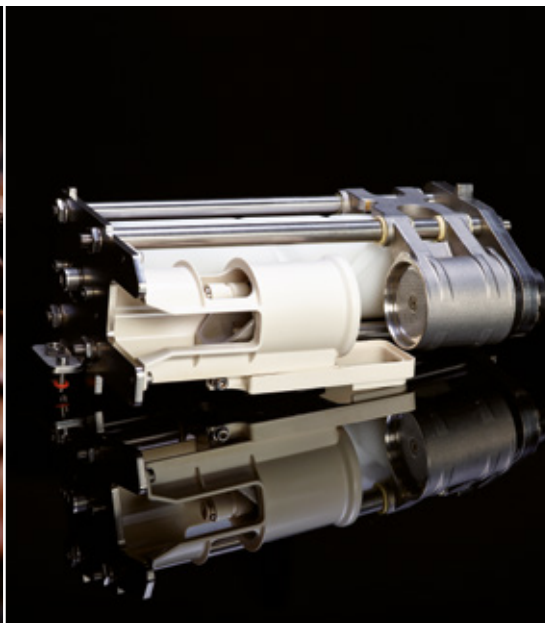
FACHLABOR FÜR
SENSORIK, BERLIN
HACCP
konformes Gerät
Prof. Dr. Hasvecker

AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM CLEAN IN PLACE (CIP®)

Das automatische Reinigungssystem garantiert Hygienesicherheit, nichts muss dafür auseinandergebaut werden („Clean in Place“, CIP®).

MEHR KRAFT FÜR ESPRESSO

Im Inneren wartet die Melitta® Cafina® XT5 mit den bewährten hohen Melitta-Professional-Qualitätsstandards auf. Die Edelstahl-Brühgruppe ermöglicht einen verschleißfreien Betrieb, einen erhöhten Kolben-Anpressdruck für Espresso-Spezialitäten, variable Brühzeiten und eine Maximaleinwaage von 20 Gramm für gehaltvolle größere Mengen (Doppelbezüge). Der besonders leistungsstarke Pumpenmotor sorgt für stabilen Wasserdruck, gleichmäßige Extraktion und gleichbleibende Kaffeequalität während des gesamten Brühprozesses. Die Mühle mit 75-mm-Mahlscheiben aus langlebigem Werkzeugstahl mahlt besonders schonend und gleichmäßig. Dank Mikro-Feinsieb kann die XT5 extrem fein mahlen und damit auch bei geringen Einwaagen ein großes Aroma gewinnen.



MAXIMALES AROMA

Das Mikro-Feinsieb lässt die Nutzung feinsten Mahlgrade zu, ohne Kaffeesatz in der Tasse. Mit einem Durchmesser von etwa vier Zentimetern verfügt es über mehr als 45.100 Löcher. Der besonders fein gemahlene Kaffee setzt schon bei geringer Menge eine unglaubliche Aromenfülle frei.

PROFESSIONELLE EDELSTAHL-BRÜHGRUPPE

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g.

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.





HÖHENVERSTELLBARER AUSLAUF MIT LICHTKONZEPT

Der stufenlos höhenverstellbare Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassen- oder Kannengröße zwischen 70 und 185mm anpassen.

Die individuell konfigurierbare Lichtleiste passt sich jedem Ambiente perfekt an.

Der komplette Tassenraum wird mit Tageslicht LEDs beleuchtet, um Ihre Produkte im Vordergrund zu präsentieren.

ABNEHMBARE BEHÄLTER

Neben den zwei Kaffeebohnen-Behältern mit einem Fassungsvermögen von je 1 kg verfügt die Cafina® XT5 auch über zwei Instantbehälter für je 450-800 Gramm Pulver.



DIE RECHNET SICH AB DER ERSTEN TASSE!

Die Melitta® Cafina® XT5 bietet beste Qualität für den Gast, in der Tasse, und beste Qualität für den Gastgeber. Die zeigt sich in der hohen Zuverlässigkeit bei geringem Wartungsbedarf. Unser Service für Sie: Der Melitta-Außendienst ermittelt bei Ihnen vor Ort, wie schnell sich die Cafina® XT5 für Sie rechnet. Ganz einfach und exakt mit Ihren individuellen Planzahlen.

DER 8,4-ZOLL-BILDSCHIRM MACHT APPETIT: ZEIGEN SIE, WAS SIE ZU BIETEN HABEN!



Abbildung zeigt die Melitta® Cafina® XT5
mit dem Milchkühlschrank / Tassenwärmer MC-CW30 und dem Münzwechsler XT CC

JETZT DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT DER MELITTA® CAFINA® XT5 PER APP BERECHNEN!

Mit dem Smart Calculator errechnen Sie, wie schnell sich die Melitta® Cafina® XT5 bezahlt macht.





Morgens hilft manchmal nur ein doppelter Espresso. Später mitunter der „Italiano“, ein Cappuccino wie er im Buche steht: Erst läuft der Espresso in die Tasse, dann setzt sich die Milchschaumhaube obendrauf. Zwischendurch mundet ein leckerer Kakao mit heißer Milch und „Cioccolata dark“. Und nicht nur nachmittags um fünf ist heißes Wasser gefragt für die ganz besondere Tee-Auswahl.

Was immer Ihre Gäste wann und wo bevorzugen - beim Snack, im Shop, im Bistro, im Office, in der Lounge oder „to go“: Die Melitta® Cafina® XT5 bedient Sie zuverlässig und geschmackvoll. Vielfalt auf Berührung – unwiderstehlich für Gäste, komfortabel für Gastgeber.

MELITTA® CAFINA® XT5 IM ÜBERBLICK:

TOUCH-DISPLAY

CLEAN IN PLACE (CIP®)

EDELSTAHLBRÜHGRUPPE

HYGIENESICHERHEIT
ZERTIFIZIERT

HÖHENVERSTELLBARER
AUSLAUF

LEISTUNGSSTARKES
INSTANTMODUL

AUSLAUF MIT
LICHTKONZEPT

MAXIMALES AROMA

NEUES MILCHSYSTEM
MIT MILCHPUMPE

SCHLANKES DESIGN DER
NEUEN XT-GENERATION

VARIABLE PRESSURE
SYSTEM (VPS®)

EINFACHER ZUGANG
MIT SCHLÜSSEL

UMFANGREICHES
ZUBEHÖR

VERSCHIEDENE
ABRECHNUNGSSYSTEME

ABNEHMBARE
BOHNENBEHÄLTER



OPTIONEN

2. Mühle	○
Heißwasserausgabe	●
separater Heißwasserauslauf	○
Dampflanze	○
Milchsystem	○
Kakao/Instant/Milchpulver	○
Containerabwurf	○
abschließbare Bohnenbehälter	○
Festwasseranschluss	●
Betrieb über Wasserbehälter	○
VPS®	●
CIP®	●
HACCP	●



STUNDENLEISTUNG IN TASSEN*:

Kaffee & Café Crème	100
Cappuccino	90
Espresso	150
Kakao	80
Heißwasser	25 Liter

* = (abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:
230 Volt / 2,6 KW

ABMESSUNGEN

Abmessungen (B x T x H):
300 x 580 x 715 mm

ANBAUGERÄTE

Milchkühlschrank (5l)	○
Milchkühlschrank groß (11l)	○
Unterstellkühlschrank	○
Milchkühlschrank/Tassenwärmer	○
Zahlungssysteme	○
Tassenwärmer	○

● = Standardaustattung ○ = optional

MC18

Milchkühlschrank
für ca. 5 Liter Milch



180×580×580mm
(BxHxT)

MC30

Milchkühlschrank
für ca. 11 Liter Milch



300×580×580mm
(BxHxT)

MCU30

Unterstell-
Milchkühlschrank für
ca. 4 Liter Milch



300×229×580mm
(BxHxT)

MC-CW30

Milchkühlschrank/
Tassenwärmer
für ca. 40-80 Tassen
und 4 Liter Milch



300×620×580mm
(BxHxT)

CW30

Tassenwärmer
für ca. 80-120 Tassen



300×620×580mm
(BxHxT)

Melitta macht Kaffee zum Genuss®



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 • www.melitta-professional.de