

Melitta® Cafina® XT8

Voor uw grootst mogelijke
capaciteitsbehoefte in de XT Serie.

Made in Switzerland.

Melitta Professional
Coffee Solutions



THE BEST
DRINK
ANYWHERE

MELITTA® FOR THE ULTIMATE IN COFFEE ENJOYMENT

MELITTA® CAFINA® XT8

IN HET SLANKE DESIGN VAN DE NIEUWE GENERATIE

Strakke vormen in zilvertinten, zwart en wit.

Het design van de Melitta® Cafina® XT8 benadrukt zijn hoge technische kwaliteit en state of of the art en past zo qua techniek en uitstraling bij de bekende aanbouwmodules van de XT-serie:



DIGITALE BESTURING EN 10,4" TOUCHSCREEN

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

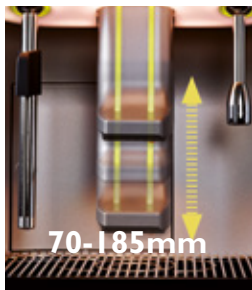


TOP FOAM MELKSCHUIM

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	200
Cappuccino	200
Espresso	250
Cacao	80
Heet water	40 Liter

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





COMPACTE AFMETINGEN

Met zijn compacte afmetingen – 35 cm breed, 76,5 cm hoog, 58 cm diep – en hoogwaardige aluminium behuizing integreert de Melitta® Cafina® XT8 zich probleemloos op elke plek.



TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluitwaarden:
400 Volt / 6,9 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, wassertemperatuur en zettijd worden gecontroleerd en automatisch gecorrigeerd.

VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS)

Om de maximale koffiequaliteit 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

UpTo Coffee
John F. Kennedylaan 9c
Postbus 177
5550 AD Valkenswaard - Nederland

Tel: +31 (0)40 - 255 50 90
Fax: +31 (0)40 - 255 51 80
E-mail: info@uptocoffee.com
Internet: www.uptocoffee.com



**THE BEST
DRINK
ANYWHERE**