

Cafina® LIFE
Cafina® LIFE HIGH CUP
Cafina® VIVA

Halfautomaten

Melitta Professional
Coffee Solutions





Het merk Cafina® staat al meer als 65 jaar voor innovatie en perfectie in de ontwikkeling en productie van koffiemachines voor gastronomie en het bedrijfsleven. Uitmuntendheid in ontwikkeling en het doorzettingsvermogen om de beste koffiemachines te produceren, heeft Cafina gemaakt tot wat men tegenwoordig Koffiedesign noemt.

Sinds 1988 maakt Cafina deel uit van de Melitta Groep.

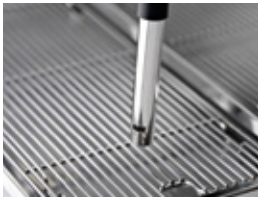
TECHNOLOGIE

Cafina® biedt haar klanten de beste technologie, met het doel het meest optimale gebruikersgemak te behalen. Op deze manier kunnen onze afnemers zich richten op het uitgeven **van de beste kwaliteit in de kop.**

ONZE BELOFTE AAN ONZE KLANTEN:

Traditie, modern en speciaal - Cafina® gaat niet voor concessies. Gebouwd met hoogwaardige onderdelen en getest onder de strengste omstandigheden, wordt alles gedaan waarmee Cafina® alle voordelen verbind om u succesvol te laten zijn.

DETAILS



BARISTA STEAM - DE PERFECTE, SNELLE EN EENVOUDIGE MELKSCHUIMBEREIDING

De bereiding vindt automatisch plaats via een ingebouwde temperatuursensor. Het proces wordt op een vooraf ingegeven temperatuur automatisch gestopt. Het resultaat: perfect melkschuim! Het opstomen kan individueel worden aangepast aan de melkkwaliteit en wordt in 2 tredes opgebouwd. Melk opschuimen, melk verwarmen. **Zeer eenvoudige reiniging**; na iedere cyclus wordt de stoompijp kort 1 seconde gereinigd en voorkomt daarmee verstoppingen. Het gelijke procedé bij de stoompijp. Automatisch reinigingsprogramma na knopdruk.



AROMA PERFECT - PATENT N°2973994

De Aroma Perfect zetgroep opent zich automatisch via 3 flexibele contactpunten naar gelang de vulhoeveelheid en tegendruk en bereikt ook met verschillende vulhoeveelheden optimale kwaliteit in de kop. De pistonmachine laat zich spelenderwijs en probleemloos gebruiken. Het geïntegreerde "Stop-Concept" zet de piston automatisch in de juiste positie. De Cafina® technologie verzekert u van de beste kwaliteit in de kop.



MICRO ZEEF - GEPATENTEERD

De fijnste koffiezef geometrie met de kleinste produceerbare micro-ets technologie. Hierdoor verbeterd de Creme laag en smaak. Deze nieuwe extractie technologie is een verregaande doorontwikkeling van de AROMA PERFECT ZETGROEP.

Resultaat: geen koffieresidu meer in de kop, verbeterde smaak met optimale aroma's.



DELICATE ZETTING

GIDR: Koudwatervermenging geeft een exacte instelling van de extractie temperatuur. Dit systeem optimaliseert het gebruik van de boiler om de stoomopbrengst te verbeteren en gelijktijdig met precisie de zettemperatuur van de koffie te sturen, instelling mogelijk per zetgroep.

ANTI PICS: Zorgt voor een stabiele zettemperatuur en met name de 1e koffie bij onregelmatig gebruik.

PID: Verzekert een exacte regeling van de boiler temperatuur; onafhankelijk van veel of weinig water gebruik werkt de PID regeling met uiterste nauwkeurigheid.

SOFT PRE-INFUSION: Draagt zorg voor een gelijkmatig verdeelde pre-infusie waardoor de aroma's optimaal vrijkomen.



CAFINA® LIFE HIGH CUP

2-GROEPEN

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	GEWICHT	STROOM AANSLUITING	VERWARMINGSOPBRENGST (W)	BOILERCAPACITEIT
710mm	570mm	510mm	70kg	230/400V	3.100/3.800	10l

3-GROEPEN

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	GEWICHT	STROOM AANSLUITING	VERWARMINGSOPBRENGST (W)	BOILERCAPACITEIT
940mm	570mm	510mm	89kg	400V	5.500	16,5l

De LIFE HIGH CUP Espressomachines met de nieuwste technologie, Aroma Perfect, Micro Zeef & Multi Koffie Systeem biedt een gelijkblijvende extractie kwaliteit en zeer eenvoudig gebruik bij koffiebereiding.

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Aroma Perfect Zetgroep: Eenvoudig gebruik, altijd een perfecte extractie // Heetwater gereguleerd met koud water: Dosering, programmeerbaar voor 2 hoeveelheden (electronisch geregeld middels drukknop) // Verlichte uitloop // Pre-Infusie programmeerbaar // Microprocessor gestuurde bediening met 5 keuzetoetsen per groep // Automatische reiniging van de zetgroepen en de Barista Steam // Pomp met magneetkoppeling // Boiler Anti Pics: stabiliseert de zettingtemperatuur van de 1e koffie bij onregelmatig gebruik // Uitschuifbaar rek zodat u naar keuze met een hoog glas of standaard servies kunt werken // ECO-Functie Stand-by // LC Display // GIDR: Instelling van extractie temperatuur per groep // Bij levering inbegrepen: 1 Enkelkops en 2 Dubbelkops piston, 1 reinigingsfilter, 1 zetgroepborstel

OPTIES TEGEN MEERPRIJS

Stoom met "Cool touch" met drukknop of stoompijp // Multi Coffee Systeem // Alle modellen met Barista Steam // Micro zeef voor perfecte extractie en aroma kwaliteit



CAFINA® LIFE

1-GROEP

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	GEWICHT	STROOM AANSLUITING	VERWARMINGSOPBRENGST (W)	BOILERCAPACITEIT
430mm	510mm	510mm	42kg	230V	2300	5,8l

2-GROEPEN

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	GEWICHT	STROOM AANSLUITING	VERWARMINGSOPBRENGST (W)	BOILERCAPACITEIT
710mm	510mm	510mm	70kg	230/400V	3.100/3.800	10l

3-GROEPEN

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	GEWICHT	STROOM AANSLUITING	VERWARMINGSOPBRENGST (W)	BOILERCAPACITEIT
940mm	510mm	510mm	89kg	400V	5.500	16,5l

De LIFE espressomachines met de nieuwste technologie, Aroma Perfect, Micro zeef & Multi Koffie Systeem bieden een gelijkblijvende perfecte extractie kwaliteit en zeer eenvoudig gebruik bij koffiebereiding.

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Aroma Perfect Zetgroep: Eenvoudig gebruik, altijd een perfecte extractie // Heetwater gereguleerd met koud water: Dosering, programmeerbaar voor 2 hoeveelheden (electronisch geregeld middels drukknop) // Verlichte uitloop // Pre-Infusie programmeerbaar // Microprocessor gestuurde bediening met 5 keuzetoetsen per groep // Automatische reiniging van de zetgroepen en de Barista Steam // Pomp met magneetkoppeling // Boiler Anti Pics: stabiliseert de zettingtemperatuur van de 1e koffie bij onregelmatig gebruik // Uitschuifbaar rek zodat u naar keuze met een hoog glas of standaard servies kunt werken // ECO-Functie Stand-by // LC Display // GIDR: Instelling van extractie temperatuur per groep // Bij levering inbegrepen: 1 Enkelkops en 2 Dubbelkops pistons, 1 reinigingsfilter; 1 zetgroepborstel

OPTIES TEGEN MEERPRIJS

Stoom met "Cool touch" met drukknop of stoompijp // Multi Coffee Systeem // Alle modellen met Barista Steam // Micro zeef voor perfecte extractie en aroma kwaliteit



CAFINA® VIVA

1-GROEP

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	GEWICHT	STROOM AANSLUITING	VERWARMINGSOPBRENGST (W)	BOILERCAPACITEIT
430mm	510mm	510mm	42kg	230V	2.100	5,8l

2-GROEPEN

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	GEWICHT	STROOM AANSLUITING	VERWARMINGSOPBRENGST (W)	BOILERCAPACITEIT
710mm	510mm	510mm	70kg	230/400V	3.100/3.800	10l

3-GROEPEN

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	GEWICHT	STROOM AANSLUITING	VERWARMINGSOPBRENGST (W)	BOILERCAPACITEIT
940mm	510mm	510mm	89kg	400V	5.500	16,5l

De VIVA-technologie voorziet voor u de beste synergie tussen kwaliteit, betrouwbaarheid en bedieningsgemak.

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Stoompijp // Heetwater gereguleert met koud water dosering, programmeerbaar voor 2 hoeveelheden (electronisch geregeld via drukknop / Microprocessor gestuurde bediening met 5 keuzetoetsen per groep // Pre-infusie bij korte koffie cyclussen enkel- en dubbel zetting // Bij levering inbegrepen: 1 enkelkops en 2 dubbelkops pistons, 1 reinigingsfilter; 1 zetgroepborstel

OPTIES TEGEN MEERPRIJS

Aroma Perfect zetgroep // Multi Doffee Systeem // Alle modellen met Barista Steam // Micro zeef voor perfecte extractie en aroma kwaliteit

TOEBEHOREN

Traploos instelbaar; Aan- Uit- en continue schakelaar / aanpasbare hoogte van de pistonhouder, gebruikersvriendelijk Touchpad met 3 instelbare doseerhoeveelheden; Tijd / datum / portieteller / advies voor vervanging van de maalschijven. Wachtwoord instelling voor technische dienst. Aluminium gepolijste maalgraadring / Bonenhouder 1,7 kg / Stroomaansluiting 230V

**E8 ESSENTIAL OD**

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	MAALSCHIJVEN	MOTOR	U/MIN	MAALTIJD 7G	GEWICHT
215 mm	635 mm	400 mm	flach 83 mm	730W	1.325	1,62 Sek	13 kg

Koelsysteem met ventilator // gezandstraalde vlakke stalen maalschijven (levensduur 800kg)

E6 ESSENTIAL OD

BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	MAALSCHIJVEN	MOTOR	U/MIN	MAALTIJD 7G	GEWICHT
215 mm	635 mm	400 mm	flach 64 mm	730W	1.325	2,14 Sek	12 kg

Koelsysteem met ventilator // gezandstraalde vlakke stalen maalschijven (levensduur 400 kg)

OPTIES TEGEN MEERPRIJS

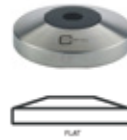
68mm Red Speed Burrs 8.000 kg // 83mm Red Speed Burrs 5.000 kg // Kleine bonenhouder 800 gr // Cupping bonenhouder 275 gr // kleur mat // gepolijst aluminium behuizing



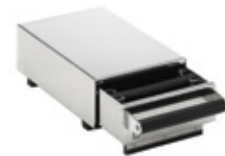
TAMPER
Mod. POP
Zwart of wit



TAMPMAT



BASE FLAT
voor Tamper
Groot: 58mm



AFKLOPLADE
DXM,
Maat: B 32 x T 45 x H 11



MICROZEEF



REINIGINGSFILTER



BARISTA KAN MOTTA
500 ml, 750 ml, 1000 ml



**REINIGINGS-
TABLETTEN**
voor koffiemachines



BORSTEL ZETGROEP



ZETGROEPBORSTEL



THERMOMETER

PISTON
voor enkelkops of
dubbelkops

cafina[®]
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

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