

Melitta® Cafina® CT8

Voor grote hoeveelheden.
Made in Switzerland.

Melitta Professional
Coffee Solutions



THE BEST
DRINK
ANYWHERE

MELITTA® FOR THE ULTIMATE IN COFFEE ENJOYMENT

MAXIMUM AAN CAPACITEIT EN BEDIENINGSCOMFORT

De koffievolautoomaat Melitta® Cafina® CT8 voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van capaciteit en bedieningscomfort.

Klantspecifieke koffie-, melk- en cacao variaties kunnen met een eenvoudige druk op het extra grote touchscreen snel en betrouwbaar in de allerbeste kwaliteit worden bereid. De hoge capaciteit tot 250 kopjes/uur garandeert ook in de piekuren een efficiënte en snelle verwerking van de bestellingen of een snelle zelfbediening in de ZB-modus.





EEN SUPERLATIEF GAAT IN SERIEPRODUCTIE

Een lekker kopje koffie op ieder moment van de dag, zeven dagen per week. Met de volautomaat Melitta® Cafina® CT8 bent u optimaal voorbereid voor continu gebruik en pieken in de behoefte. Een toonaangevende restaurantketen heeft meegewerkt bij de ontwikkeling van ons topmodel. Met zijn bijzondere eisen op het gebied van capaciteit, bedieningscomfort, drankenassortiment en kwaliteit in het kopje heeft deze grote klant de richting bepaald voor onze ontwikkelaars. Zo is een superlatief ontstaan met een uitgesproken functionele constructie, die wereldwijd steeds meer fans in de foodservicebranche krijgt.



SNEL EN BETROUWBAAR

Van de roestvrijstalen zetgroep tot en met de roestvrijstalen kast: de geavanceerde techniek en hoogwaardige materialen maken van de Melitta® Cafina® CT8 een robuuste sprinter die tegelijk een voortreffelijke langeafstandsloper is.

CAPPUCCINO LATTE MACCHIATO CACAO
 MET SOJAMELK ESPRESSO THEE
 VETARM CAFÉ CRÈME KOFFIE MET MELK
 LACTOSEVRIJ CAPPUCCINO
 ESPRESSO



COFFEE TO GO

Uiteraard is de Melitta® Cafina® CT8 ook optimaal geschikt voor de bereiding van alle mogelijke specialiteiten voor de 'coffee to go'-verkoop.



BEDIENEN GEMAKKELIJK GEMAAKT

Het extra grote 10,4"-touchscreen biedt overzicht en leidt de gebruiker snel naar het gewenste product. De productgroepen tonen alle varianten van een drank in één oogopslag. Wie wil kan bundelen: eerst meerdere bestellingen op de digitale stapel leggen en deze vervolgens nog sneller oprufen. Of de zelfbedienings-modus selecteren en de gast zelf zijn keuze laten maken.



WARM EN KOUD MELKSCHUIM

Het nieuw ontwikkelde melksysteem bereidt koude en warme melk alsmede koud en warm melkschuim in een variabele, individueel programmeerbare consistentie. Hoe vast het schuim ook moet zijn, het is altijd zeer homogeen en daardoor bijzonder lekker.



EEN SCHONE ZAAK: CLEAN IN PLACE (CIP)

Eenvoudiger kan niet! Volautomatische reiniging van de zetgroep en het melksysteem 'ter plaatse'. Hierbij hoeft helemaal niets te worden gedemonteerd. Snel en eenvoudig!



TECHNIEK VAN HET HOOGSTE NIVEAU

Binnenin is de Melitta® Cafina® CT8 uitgerust met techniek van het hoogste niveau. De stevige metalen zetgroep en afhankelijk van de uitvoering, één of twee krachtige molens die garant staan voor precisiewerk, een lange levensduur en lange onderhoudsintervallen. Met twee molens kan de maalgraad altijd optimaal op de espresso- of koffiebonen worden afgesteld. Dankzij de krachtige motor maalt de molen slechts minder dan twee seconden, zodat het aroma van de koffie uitstekend bewaard blijft. Door de fijne microzeef ontstaat bij het fijnmalen een zeer hoge koffieopbrengst, dus een laag productgebruik en daardoor een hoge efficiency.



MAXIMAAL AROMA

De fijne microzeef (45.100 gaatjes op 1.075 mm²) maakt een bijzonder fijne maalgraad en hoge koffieopbrengst mogelijk.



MEER DRUK IN DE ZETGROEP VOOR ESPRESSO'S

Variable Pressure System (VPS): om rekening te houden met de bijzonderheid van de betreffende koffiespecialiteit, kan de aanpersdruk van de zetgroep variabel worden ingesteld.



BEREKEN NU DE RENDABILITEIT VAN DE MELITTA® CAFINA® CT8 MET DEZE APP!

Met de Smart Calculator berekent u hoe snel de Melitta® Cafina® CT8 zichzelf terugverdient.



KOPJE NA KOPJE – DE BESTE KWALITEIT

Automatic Coffeequality System (ACS): afwijkingen van maalgraad, poederhoeveelheid, druk in de zettgroep, watertemperatuur en zettijd worden gecontroleerd en automatisch gecorrigeerd.



AFNEEMBARE BONENRESERVOIRS

Twee afneembare bonenreservoirs hebben elk een inhoud van 1,3 kg en kunnen erg makkelijk in de vaatwasser worden gereinigd.



ONDERHOUDSVRIENDELIJK EN ROBUUST

Het functionele design van de Melitta® Cafina® CT8 kiest compromisloos voor het principe 'form follows function'. Ook de strakke, makkelijk te reinigen en robuuste fronten van roestvrij staal zijn volledig op de functie en bediening gericht.

VERLEIDELIJK AANBOD WARM EN KOUD

Niet alleen koffiebonen, melksoorten en melkschuim kunnen worden gevarieerd. Dankzij een krachtige extra module kan de Melitta® Cafina® CT8 ook de fijnste cacaospecialiteiten bereiden. Perfect in de machine geïntegreerd, breidt de module het aanbod aan dranken uit met alle mogelijke varianten op basis van poeder. Koud melkschuim zorgt voor bijzondere momenten. Bovendien is er een grote keuze aan diverse recepten voor heerlijke koffiecocktails.



ESPRESSO SHOT

Espresso met een laagje melkschuim. Een intense smaakbelevenis. Direct uit uw Melitta® Cafina® CT8.

THUNDERCLOUD

Het genot van een koud alcoholisch drankje met deze compositie van vruchtensap, wodka en melkschuim.

CACAO

Hetzij klassiek met room, met warm melkschuim of in de buitengewone variant met een kroon van koel melkschuim: een streling voor de zintuigen – direct uit uw Melitta® Cafina® CT8.



Scan de code! Hier vindt u de recepten, als download of gratis folder.

HIER VINDT U DE RECEPTEN

www.melitta-professional.nl



CAFÉ CRÈME

Op originele Zwitserse wijze vers gemalen en bereid. Fijn gekruid en elegant van smaak.

WHITE WOOD

Verfrissende drank met de smaak van lievrouwebedstro en een topping van melkschuim.

KOUD MELKSCHUIM

Puur of voor verschillende dranken, soepen of desserts – koud melkschuim creëert nieuwe mogelijkheden voor bijzondere smaakervaringen.

LATTE MACCHIATO

Een compositie voor genietters. Met melkschuim, espresso en warme melk.

MELITTA® CAFINA® CT8 IN EEN OOGOPSLAG:

UURCAPACITEIT IN KOPJES*:

Koffie & Café Crème	200
Cappuccino	200
Espresso	250
Cacao	80
Warm water	40 Liter

* = (afhankelijk van model, drank en volume)



TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluitwaarden:
400 Volt / 6,8 KW

AFMETINGEN

Afmetingen (b x d x h):
350 x 650 x 810 mm

CLEAN IN PLACE (CIP)

GECERTIFICEERDE
HYGIËNISCHEVEILIGHEID

10,4" TOUCHSCREEN

SORTEER- EN
STAPELFUNCTIE

VARIABLE PRESSURE
SYSTEM (VPS)

HANDMATIG VERSTEL-
BARE UITLOOP

COMPACT DESIGN



AFNEEMBARE
BONENRESERVOIRS

KRACHTIGE
INSTANTMODULE

MELKSYSTEEM MET
KOUDE MELKSCHUIM

MAXIMAAL AROMA

AUTOMATIC
COFFEEQUALITY
SYSTEM (ACS)

SNEL EN
BETROUWBAAR



OPTIES

2e molen	○
Heetwateruitloop	●
Aparte heetwateruitloop	○
Stoompijp	○
Melksysteem	○
Cacao/instant/melkpoeder	○
Afvoer in container	○
Afsluitbare bonenreservoirs	○
Vaste wateraansluiting	●
Waterreservoir aansluiting	○
ACS	●
VPS	●
CIP	●
HACCP	●
Touchscreen	●



AANBOUWAPPARATEN

Kopjeswarmer	○
Melkkoeler groot (9 l)	○
Onderbouwkoeler	○
Koeler onder tafel	○
Betaalsystemen	○

- = standaarduitrusting
- = optioneel



mc

Voor 1 melksoort (9 liter) of 2 melksoorten (2 x 4 liter)

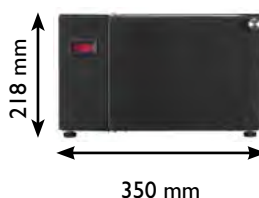
Afmetingen (b x d x h) in mm: 285 x 525 x 631



cw

Kopjeswarmer voor ca. 80-120 kopjes

Afmetingen (b x d x h) in mm: 280 x 547 x 631



mcu

Onderbouwkoeler voor 1 melksoort (4 liter)

Afmetingen (b x d x h) in mm: 350 x 650 x 218



Koeler onder tafel

voor 1 melksoort (9 liter) of 2 melksoorten (2 x 4 liter)

Afmetingen (b x d x h) in mm: 290 x 500 x 550



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**