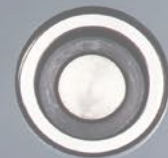


caFINA® XT6



Melitta® Cafina® XT6

Koffieperfectie in ieder kopje.
Made in Switzerland.

Melitta Professional
Coffee Solutions



THE BEST
DRINK
ANYWHERE

MELITTA® FOR THE ULTIMATE IN COFFEE ENJOYMENT



“DE NIEUWE MELITTA®
CAFINA® XT6, ZAL HIJ
MIJ OVERTUIGEN?”



“De keuze voor een nieuwe koffie volautomaat is een belangrijke beslissing voor mijn zaak. Dus waar zal ik beginnen? Hij ziet er in ieder geval goed uit, de nieuwe Cafina® XT6. Maar belangrijk is toch vooral de koffiesmaak.

Excellent, die espresso! Maar elke slok werpt nieuwe vragen op: Kan deze machine mijn gasten bekoren? Hoe betrouwbaar is hij en hoe duurzaam? Hoe zit het met het onderhoud en de reiniging? Hoe snel rendeert hij? We zullen zien.”

NU KOMT VERSCHEIDENHEID IN HET KOPJE.

Espresso, espresso macchiato, latte, cappuccino, thee of cacao – met de Cafina® XT6 bereidt u de meest uiteenlopende specialiteiten, en altijd in een excellente kwaliteit. Het zal enkele bezoeken duren, voor uw gasten alles geprobeerd hebben. Fantastisch toch, wanneer ze altijd weer enthousiast zijn.

“DEVEELZIJDIGHEID OVERTUIGT MIJ HELEMAAL
EN MIJN GASTEN ONGETWIJFELD OOK.”



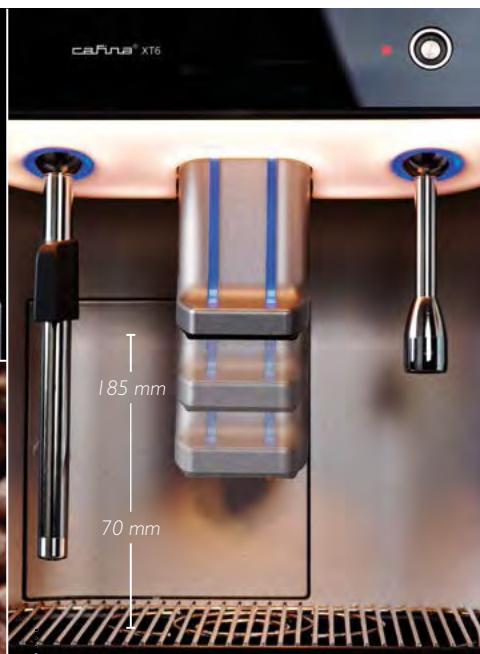


De keuze overtuigt, over de kwaliteit enthousiast



KOFFIEBONEN- EN INSTANTRESERVOIRS

Naast de twee koffiebonenreservoirs met een inhoud van elk 1 kg heeft de Cafina® XT6 ook twee instantreservoirs voor elk 450-800 gram poeder. In de mixereenheid wordt de drank bereid. Poederresten worden weggezogen, zodat de leiding vrij blijft.



VOOR ELKE SPECIALITEIT INSTELBAAR

De perfect bereide specialiteit neemt u uit de geaccentueerd verlichte uitloop, die gemakkelijk en traploos in de hoogte verstelbaar is tussen 70 en 185 mm, voor kopjes en glazen van elke hoogte.



HEET OF KOUD MELKSCHUIM

Met het nieuw ontwikkelde melkschuimsysteem hebt u de keuze tussen warm en koud melkschuim, en de kwestie van de warme en koude melk. Individueel programmeerbaar, voor elke koffiespecialiteit in vier varianten. Het schuim loopt snel en constant. De gelijkmatig fijne structuur geeft het een heerlijk mondgevoel.

DESIGNICOON ALS PODIUM VOOR UW KOFFIESPECIALITEITEN.

Strakke vormen, zilvertinten, zwart en wit. Het design van de Cafina® XT6 weerspiegelt zijn uiterst moderne techniek. Hierbij komt de hoge kwaliteit van de zorgvuldig geselecteerde materialen zoals de 3 mm dikke zijpanelen van aluminium of het robuuste touchscreen in industriële kwaliteit, dat direct op elke aanraking reageert.



Integreerd perfect in elke omgeving



LED aan: specialiteiten in het juiste licht geplaatst

RUIMTEBESPREND

Met zijn compacte afmetingen – 300 mm breedte, 580 mm diepte, 715 mm hoogte – en hoogwaardige aluminium behuizing integreert de Cafina® XT6 zich probleemloos op elke plek. De aanvullende aanbouwmodules nemen het design over en presenteren zich samen met de XT6 als een formele en functionele eenheid.



B × T × H: 300 × 580 × 715 mm



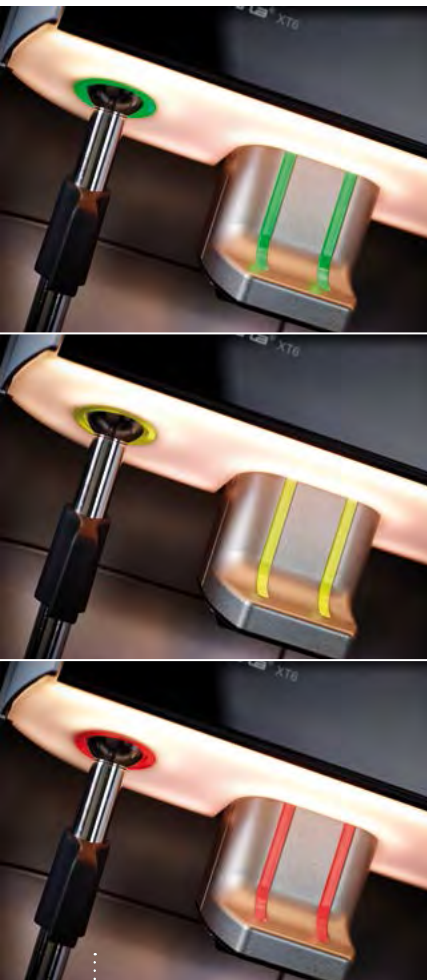
B × T × H: 180 × 580 × 580 mm



B × T × H: 300 × 580 × 580 mm



B × T × H: 300 × 580 × 580 mm



“DE CAFINA® XT6 IS EEN
ECHTE BLIKVANGER EN ZAL
UW GASTEN FASCINEREN.”

UW AANBOD IN HET JUISTE LICHT GEPLAATST

De Cafina® XT6 wordt extra geaccentueerd door zijn sfeervolle verlichting. Zo worden de producten op een bijzondere manier gepresenteerd. De complete uitgifteruimte wordt met daglicht-leds verlicht, om de kopjes en glazen samen met hun inhoud helder en neutraal op de voorgrond te plaatsen.



reddot award 2014
winner

U KUNT ALLEEN PREMIUM KWALITEIT ERUIT HALEN ALS ER PREMIUM KWALITEIT WORDT GEBRUIKT

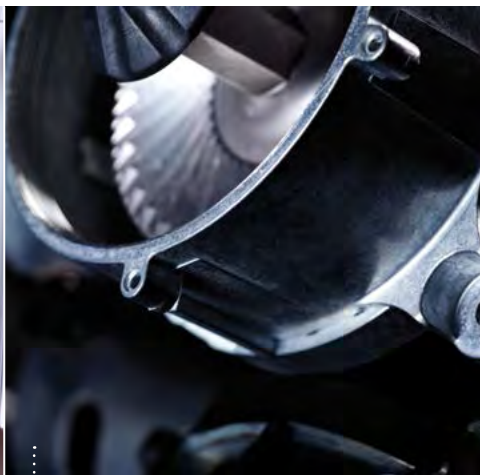
De ontwikkeling van de Cafina® XT6 was zonder de talrijke Melitta-klanten ondenkbaar. Hun wensen en suggesties werden meegenomen en waren medebepalend voor de specificaties van een nieuwe generatie volautomaten. Bovendien werden door middel van intensieve marktanalyses ook de wensen van de gasten onderzocht. Aansluitend waren zeer uiteenlopende innovatieve ontwikkelingen nodig, om een model te kunnen presenteren dat in zijn klasse leidend is op het gebied van techniek en bediening.



SLIJTVAST TOUCHSCREEN

Een lichte aanraking van het gekleurde, slijtvaste tft-touchscreen volstaat.

De ingestelde hoeveelheid koffiebonen wordt gemalen.



DUURZAME MOLEN

Het maalproces vindt plaats in een zelfontwikkelde molen van roestvrij staal met een grote diameter van de maalschijven (75 mm), een eigen verdere ontwikkeling van de normen die in de branche gangbaar zijn. Met ca. 100.000 maalbeurten gaan de maalschijven zeer lang mee. De molen werkt bijzonder snel, gelijkmatig en fijn.



GEEN BIJREGELING

ACS® zorgt voor de automatische bijregeling van de maalschijven gedurende hun volledige levensduur. Hiervoor regelt het systeem de maalgraad, poederhoeveelheid, druk in de zetgroep, zettijd en watertemperatuur. De kwaliteit blijft hoog, de benodigde hoeveelheid koffie laag en een service voor het bijregelen is overbodig.



ROESTVRIJSTALEN ZETGROEP

De gemalen koffie (tot 20 g) valt in de zetgroep. Hij wordt, naargelang de koffiespecialiteit, met variabele druk aangepast (VPS®). De zetgroep is eveneens van roestvrij staal gemaakt. Dit maakt in vergelijking met kunststof een hogere druk mogelijk en garandeert een lange levensduur bij een constant hoge kwaliteit.



FIJNE ZEEF VOOR EEN RIJK AROMA

De fijne microzeef maakt het gebruik van de fijnste maalgraad mogelijk, zonder koffiedik in het kopje. Bij een diameter van ongeveer vier centimeter heeft de zeef meer dan 45.000 gaatjes. De bijzonder fijn gemalen koffie geeft al bij zeer kleine hoeveelheden een ongelooflijk rijk aroma af.



NIEUW MELKSCHUIMSYSTEEM

Nu ontbreekt alleen nog het perfecte schuim. Met ons nieuw ontwikkelde melkschuimsysteem voor warm en koud melkschuim is de cappuccino in een handomdraai klaar om opgediend te worden.

“DE MELITTA® CAFINA® XT6 ZET NIEUWE TECHNISCHE MAATSTAVEN. NU BEGRIJP IK OOK WAAROM DE KWALITEIT IN HET KOPJE ZO HOOG IS. ZO WIN IK ZEKER NIEUWE GASTEN!”



KLAAR VOOR DE STORMLOOP: IN ZELFBE-DIENINGS-MODUS OF MET BEDIENING

Bedrijfskantines of ontbijtbuffetten in hotels zijn ideale toepassingen voor een Cafina® XT6. Typisch voor beide is de grote toestroom van gasten. Hier kan de XT6 in de zelfbedienings-modus indruk maken met zijn betrouwbaarheid, snelheid en duidelijk bedieningsconcept. Zijn er nog genoeg kopjes en glazen? Zijn de reservoirs goed gevuld? Dat is het enige waar men nog aan hoeft te denken.

In de servicemodus kan via elk van de tien knoppen een afzonderlijke specialiteit of productgroep worden geselecteerd. Wanneer een productgroep wordt gekozen, bijvoorbeeld “espressoproducten”, dan verschijnen op het display alle (tot tien) espressospecialiteiten.

In de servicemodus kan via elk van de tien knoppen een afzonderlijke specialiteit, een productgroep worden geselecteerd. Wanneer een productgroep wordt gekozen, bijvoorbeeld ‘espressoproducten’, dan verschijnen op het display alle (tot tien) espressospecialiteiten.

Een grote tafel heeft in één keer besteld? Gebruik de stapelfunctie, het geheugen van de XT6. Selecteer de gewenste dranken en druk telkens op ‘stapel invoer’. Alle dranken worden dan in het stapelvenster opgesomd en kunnen na elkaar worden opgevraagd. Komt er een andere bestelling tussen? Geen probleem! U kunt de g ewenste drank simpelweg invoegen en vervolgens de bestelling in het stapelvenster verder afwerken.

Het zogenoemde modulaire systeem is ook ideaal om nieuw personeel in te werken. Een latte bestaat in medium grootte, een ristretto ook? Selecteer gewoon ‘modulair’, vervolgens grootte M en de productgroep koffie. Nu verschijnen alle koffiespecialiteiten die in de grootte M verkrijgbaar zijn, dus ook de ristretto.



Het ergonomisch hellende touchscreen is ook bij helder licht goed afleesbaar.



Via elke knop op het display kan er een complete productgroep worden geopend



Bestelling van een volledige tafel: slechts één keer invoeren in de ‘stapelmodus’



VOLAUTOMATISCHE REINIGING MET DE COMBI TABLET

En wat met de reiniging? Deze vindt plaats via een tijdstelling, in de regel eenmaal per dag, of de machine geeft zelf aan wanneer een reiniging nodig is.

De dagelijkse reiniging wordt volautomatisch uitgevoerd door het reinigingssysteem CIP® (Clean in Place). Hiervoor hoeft niets te worden gedemonteerd. Er wordt een reinigingstablet toegevoegd; na de start van het reinigingsprogramma worden dan de melkleiding en de melkopschuimer volautomatisch gereinigd en aansluitend gespoeld.



CIP® is een uniek type reinigingssysteem, dat als zodanig getest en gecertificeerd is volgens de strenge HACCP hygiënevoorschriften.

“DE BEDIENING: GEWOON-
WEG KLASSE. EN HIJ IS
SUPERSNEL GEREINIGD.”



Volautomatische reiniging met de combi tablet





“NIETS DAN LOF VAN ONZE GASTEN”



“MIJN MACHINE, HELEMAAL
INGESTELD ZOALS IK HET GRAAG WIL”



“MIJN CAFINA® XT6 LAAT
MIJ NOOIT IN DE STEEK”

KWALITEIT DIE RENDEERT, KOPJE NA KOPJE

De Melitta® Cafina® XT6 zal de komende jaren de norm voor koffievolautomaten zijn. Bij de ontwikkeling werd consequent een dubbele kwaliteitsbelofte nagestreefd en waargemaakt:



Onze service voor u: de Melitta-buitendienst rekt bij u ter plekke uit hoe snel de Cafina® XT6 voor u rendeert. Heel eenvoudig en exact met uw individuele plancijfers.



“MET SCHERPE PEN NAGEREKEND: HIJ RENDEERT ZONDER ENIGE TWIJFEL”

De Cafina® XT6 biedt de beste kwaliteit voor de gast – in het kopje – en de beste kwaliteit voor de gastheer. Dit uit zich in de hoge betrouwbaarheid en grote onderhoudsvriendelijkheid.

Talrijke koffiespecialiteiten kunnen met een eenvoudige, intuïtieve bediening worden klaargemaakt. Dit terwijl de kwaliteit, dankzij de zelfregelende techniek, altijd constant blijft, ook gedurende een lange periode.

De Cafina® XT6 produceert, o.a. door zijn hoog verwarmingsvermogen van 2,6 kW, tot 170 kopjes espresso per uur. Voldoende voor hotels, restaurants, kleine tot middelgrote cafés of bakkerijen en kantines. Wij tonen u graag hoe goed een Cafina® XT6 rendeert.

“KWALITEIT EN RENTABILITEIT –
ALLES KOMT PERFECT SAMEN!”



Met de Smart-Calculator berekent u hoe snel de Melitta® Cafina® XT6 zichzelf terugverdient.

**NU DE RENTABILITEIT
BEREKENEN**



ONZE SERVICE – DAAR KUNT U OP REKENEN

Van de producten tot en met de regeling van de hoeveelheden ingrediënten wordt uw Cafina® XT6 geheel volgens uw wensen ingesteld. Wat de hoeveelheden betreft, geven wij advies. Vervolgens proeft u en laat u ons weten wat u graag zou willen veranderen.

Ook al is de Cafina® XT6 – vooral door de kwaliteit van de afzonderlijke onderdelen – onderhoudsvriendelijker gebouwd dan traditionele volautomaten, helemaal zonder onderhoud gaat het niet. Ontkalken, vervangen van het waterfilter of een ander slijtageonderdeel, updaten van de software: onze eigen technische dienst zorgt ervoor. Deze is 365 dagen per jaar bereikbaar en speciaal opgeleid voor onze modellen. Opdat de koffie ook na vele jaren nog smaakt zoals op de eerste dag.



“MIJN VRAGEN OVER DE
NIEUWE MELITTA® CAFINA® XT6
ZIJN DUS BEANTWOORD.”

Als u nog vragen hebt, bel ons dan gerust om een afspraak te maken voor een adviesgesprek.

ADVICE: TEL.
+0031 184 671660



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**