

Melitta® Cafina® XT4

Pour entrer dans
la gamme professionnelle.

Made in Switzerland.

Melitta Professional
Coffee Solutions



THE BEST
DRINK
ANYWHERE

MELITTA® FOR THE ULTIMATE IN COFFEE ENJOYMENT

BIENVENUE DANS LA GAMME PROFESSIONNELLE !

Pour une start-up ou une entreprise déjà bien établie, pour le gastronome, l'hôtelier ou le boulanger, pour le service de catering, l'exploitant d'une boutique, la gastronomie d'entreprise ou le gestionnaire de bureau, pour un service complet, un service rapide ou un self-service, pour un café à emporter ou un café à déguster sur place : partout où la préparation professionnelle de café doit être simple et fiable pour une qualité de barista dans la tasse, le verre ou le gobelet, notre modèle d'entrée de gamme est le premier choix : la nouvelle machine à café automatique Melitta® Cafina® XT4.





UNE SÉDUCTRICE AUX COURBES ÉLANCÉES

La Melitta® Cafina® XT4 s'inscrit dans la ligne de design de notre nouvelle génération de machines automatiques. Le boîtier élégant en aluminium (anodisé et grenailé) offre des dimensions extrêmement étroites (30 cm de large, 71 cm de haut, 58 cm de profondeur). Des formes pures, des tons argentés, des contrastes noirs et blancs. Deux fins faisceaux lumineux sur la distribution réglable en hauteur en zinc coulé sous pression apportent de la couleur, si vous le souhaitez. Les LED claires comme le jour sous la distribution mettent en scène les spécialités de café. Un accroche-regard qui séduit et plaît, même dans un espace étroit.





128 PRODUITS D'UNE SIMPLE PRESSION SUR UN BOUTON

Dans le centre de commande incliné de manière ergonomique, l'affichage graphique avec clavier à touches vous guide confortablement à travers le menu. Une page indique 8 produits, 128 produits peuvent être enregistrés sur 16 pages. Pour modifier les réglages dans le menu Gestionnaire aucune clé n'est nécessaire, seule une combinaison de touches spéciales permet l'accès.

MOUSSE DE LAIT À TEMPÉRATURE EXACTE

Un nouveau système de mousse de lait avec une pompe à lait permet de tempérer la mousse de lait avec exactitude, de distribuer du lait frais chaud ou froid et d'utiliser un réfrigérateur bas à poser sous la table de support.

SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE CLEAN IN PLACE (CIP)

Le système de nettoyage automatique garantit une sécurité d'hygiène, aucune pièce n'a besoin d'être démontée (« Clean in Place », CIP)



Nettoyer une Melitta® Cafina® XT4 est d'une simplicité enfantine : le dernier qui sort éteint la lumière !

**VOIR LE FILM
MAINTENANT**

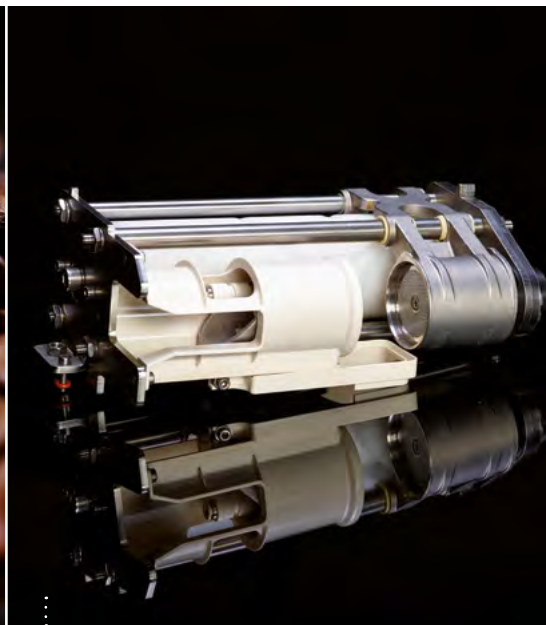
PLUS DE FORCE POUR L'ESPRESSO

L'intérieur de la Melitta® Cafina® XT4 offre les standards de qualité professionnelle élevés et éprouvés de Melitta. L'unité d'extraction en inox permet un fonctionnement sans usure, une pression plus élevée des pistons pour les spécialités à base d'espresso, des durées d'infusion variables et un poids maximal de 20 grammes pour des quantités plus grandes, riches en saveurs (préparation simultanée de deux tasses). Le moteur à pompe particulièrement puissant garantit une pression d'eau stable, une extraction régulière et une qualité de café constante pendant le processus d'extraction. Le moulin moude régulièrement et avec précaution au moyen de meules en acier à outils de 75 mm d'une longue durée d'utilisation. Grâce au micro-tamis, la XT4 peut moude extrêmement finement et, même en cas de faibles quantités, extraire un grand arôme.



ARÔME MAXIMAL

Le filtre extra-fin (45 100 perforations sur 1 075 mm²) permet une mouture particulièrement fine et un grand rendement de café. Le micro-tamis vous permet de réaliser un espresso de première classe avec seulement 8 grammes de café.



UNITÉ D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE EN INOX

L'unité d'extraction se compose de matériaux de qualité - principalement d'inox - et permet ainsi un fonctionnement sans usure pour un poids maximal de 20 g.



PLUS DE PRESSION SUR LES PISTONS POUR L'ESPRESSO

Variable Pressure System (VPS): pour satisfaire à la particularité de la spécialité de café correspondante, la pression du piston peut se régler de manière variable.





L'illustration représente la Melitta® Cafina® XT4 avec le réfrigérateur à lait MCI 8 et le chauffe-tasses CW30 posés sur le Melitta® Gastro Center.



DISTRIBUTION RÉGLABLE EN HAUTEUR AVEC CONCEPT LUMINEUX

La distribution réglable en hauteur en continu s'ajuste en un tour de main à chaque taille de tasse ou de verseuse entre 70 et 185 mm.

La réglette lumineuse configurable individuellement s'adapte parfaitement à tous les styles d'intérieurs. L'espace complet de la tasse est éclairé par des LED claires comme le jour pour présenter vos produits et les mettre en avant.

RÉCIPIENTS AMOVIBLES

Deux réservoirs à grains amovibles contiennent jusqu'à 1 kg et se nettoient facilement au lave-vaisselle, tout comme les réservoirs amovibles à instantané (d'une contenance de 1300 grammes).



RENTABLE DÈS LA PREMIÈRE TASSE

La Melitta® Cafina® XT4 offre son café d'excellence dans la tasse de votre client, mais pense également à vous ! Ceci est visible dans sa grande fiabilité et son entretien réduit. Notre service pour vous : le service extérieur Melitta détermine sur place chez vous au bout de combien de temps votre Cafina® XT4 sera rentabilisée. Tout simplement et exactement avec vos chiffres prévisionnels individuels.



CALCULEZ DÈS MAINTENANT LA RENTABILITÉ DE LA MELITTA® CAFINA® XT4 AVEC NOTRE APPLICATION !

Grâce au Smart Calculator vous pourrez calculer en combien de temps votre Melitta® Cafina® XT4 sera rentabilisée.



Parfois le matin, rien ne va sans un double espresso. Plus tard dans la journée, une envie « d'italiano », un cappuccino tel qu'on se l'imagine : tout d'abord, l'espresso coule dans la tasse puis, une couronne de mousse de lait vient s'ajouter au-dessus. Faire une pause avec un délicieux cacao au lait chaud et au « Cioccolata dark ».

Grâce au grand choix de thés, l'eau chaude n'est pas seulement réservée au goûter de cinq heures. Peu importe ce que vos clients préfèrent et à quel moment de la journée : snack, boutique, bistrot, dans l'espace de repos au bureau ou à emporter : la Melitta® Cafina® XT4 vous sert de manière fiable et avec goût. La diversité d'une pression sur un bouton - irrésistible pour les clients, confortables pour les hôtes.

MELITTA® CAFINA® XT4 EN UN COUP :

CLEAN IN PLACE (CIP)

UNITÉ D'EXTRACTION
EN INOX

RÉSERVOIRS À
GRAINS AMOVIBLES

SÉCURITÉ
DE L'HYGIÈNE CERTIFIÉE

DISTRIBUTION
RÉGLABLE EN HAUTEUR

MODULE À INSTANTANÉ
PERFORMANT

CONCEPT D'ÉCLAIRAGE

ARÔME MAXIMAL

NOUVEAU SYSTÈME DE LAIT
AVEC UNE POMPE À LAIT

UN DESIGN ÉLANCÉ
DE LA NOUVELLE
GÉNÉRATION XT

VARIABLE PRESSURE
SYSTEM (VPS)

ACCÈS SIMPLE AVEC UN
CODE (AUCUNE CLÉ N'EST
NÉCESSAIRE)



OPTIONS

2ème moulin	○
Distribution d'eau chaude	●
Sortie d'eau chaude séparée	○
Lance à vapeur	○
Système de lait	○
Cacao/instantané/lait en poudre	○
Élimination des containers	○
Réservoir à grains verrouillable	○
Raccordement d'eau fixe	●
Fonctionnement par l'intermédiaire du	○
VPS	●
CIP	●
HACCP	●

MODULES COMPLÉMENTAIRES

Réfrigérateur pour le lait (5 l)	○
Réfrigérateur pour le lait grand (11 l)	○
Réfrigérateur bas	○
Réfrigérateur pour le lait/chauffe-tasses	○
Systèmes de paiement	○
Chauffe-tasses	○

● = Équipement standard ○ = En option



RENDEMENT HORAIRE EN TASSES* :

Café et café crème	100
Cappuccino	90
Espresso	150
Cacao	80
Eau chaude	20 litres

* = (selon le modèle, la boisson et la dimension du récipient)

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance connectée :
230 V / 2.6 kW

DIMENSIONS

Dimensions (l x p x h)
300 x 580 x 715 mm

MC18

Réfrigérateur pour le lait pour 5 litres de lait env.



180×580×580mm

(lxhxp)

MC30

Réfrigérateur pour le lait pour 11 litres de lait env.



300×580×580mm

(lxhxp)

MCU30

Réfrigérateur bas pour le lait pour 4 litres de lait env.



300×229×580mm

(lxhxp)

MC-CW30

Réfrigérateur pour le lait/chauffe-tasses pour env. 40-80 tasses et 4 litres de lait



300×620×580mm

(lxhxp)

CW30

Chauffe-tasses pour env. 80-120 tasses



300×620×580mm

(lxhxp)



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**