

Melitta® Cafina® XT8

Profitez de sa générosité.

Cafina AG



Melitta®
cafina

BIENVENUE DANS VOTRE ZONE DE CONFORT !

Installez-vous confortablement, vous ne manquerez de rien. Un café de qualité exceptionnelle, fraîchement moulu selon votre goût, tasse après tasse. De délicieuses variantes de mousses de lait froides, tièdes ou chaudes, mousseuses ou fermes. Deux sortes de lait.

Deux sortes de cacao. Et parallèlement, jusqu'à 40 litres d'eau chaude/heure pour les amateurs de thé.

La Melitta® Cafina® XT8 comble toutes vos attentes.





UN MOMENT DE PLAISIR

La Melitta® Cafina® XT8 est la plus rapide de sa famille. Les grandes meules et l'unité d'extraction compacte diminuent le processus de mouture et d'infusion. Boîtier élégant en aluminium (anodisé et grenailé), centre de commande incliné de manière ergonomique, écran tactile 10,4" avec un panneau en verre solide (3 mm), fins faisceaux lumineux sur la distribution réglable en hauteur, en zinc coulé sous pression. Il est presque dommage que cet instant ne dure pas plus longtemps...





GAIN DE TEMPS, SELF-SERVICE, OUTIL MARKETING

L'écran tactile multimédia 10,4" offre encore plus de clarté et de confort d'utilisation. Regroupez plusieurs commandes dans le regroupement numérique. En mode self-service, laissez le choix à vos hôtes. Utilisez également le grand écran comme surface publicitaire et présentez votre propre diaporama.



LAIT, CACAO ET MOUSSE DE LAIT À LA CARTE

Un latte macchiato au lait de soja ? Un whitepresso avec du cacao blanc ? Si vous le souhaitez, vous pouvez même proposer deux sortes de lait et deux sortes de cacao au choix. La mousse de lait est disponible : froide, tiède, chaude, liquide, mousseuse ou comme nappage ferme avec le système Melitta® TopFoam.



NETTOYAGE TRÈS SIMPLE

« Clean in Place » (CIP®). Le nettoyage automatique quotidien du système de lait et de filtration. Vous ne devez démonter aucun élément. La Melitta® Cafina® XT8 est conforme aux normes HACCP.

HAUTE TECHNOLOGIE POUR UN PLAISIR INTENSE

L'unité d'extraction en inox de la Melitta® Cafina® XT8 a une construction compacte ce qui accélère le processus d'infusion grâce aux trajets courts. Pour un espresso au goût intense, la force de pression du piston peut monter jusqu'à 1 500 newtons (Variable Pressure System, VPS®). Le système unique de réglage Automatic Coffeequality System (ACS®) contrôle les paramètres décisifs lors de la préparation et, si nécessaire, les réajuste automatiquement pour maintenir une grande qualité constante et durable dans la tasse, sans l'intervention d'un technicien.



ARÔME MAXIMAL

Le microfiltre permet l'utilisation d'un degré de mouture très fin, sans marc de café dans la tasse. Il est doté de plus de 45 150 perforations pour un diamètre d'environ quatre centimètres. Le café très finement moulu libère une incroyable richesse d'arôme, même en petite quantité.



EN FORME POUR LE SPRINT ET LE MARATHON

L'unité d'extraction compacte (avec des trajets courts) et les meules rapides donnent le rythme et permettent de préparer **jusqu'à 250 tasses/heure** : inox garantit une très grande précision, une stabilité parfaite (force de pression du piston très élevée possible) et une longue durée d'utilisation. Le système de réglage ACS® (Automatic Coffeequality System) garantit une qualité excellente et constante dans la tasse.



EXPRESSO INTENSE

La force de pression du piston est variable et peut être programmée de manière optimale en fonction des différentes spécialités et selon le goût recherché (VPS®, Variable Pressure System) : jusqu'à 1500 newtons pour un espresso d'une très grande intensité.





UN JEU DE COULEURS ET DE LUMIÈRES

Quelle hauteur choisir ? Quelle couleur pour mettre en valeur ? La distribution s'ajuste en un tour de main à chaque taille de tasse ou de verseuse comprise entre 70 et 185 mm. La réglette lumineuse configurable individuellement s'adapte parfaitement à tous les styles d'intérieurs. Coup de projecteur sur vos produits grâce aux LED effet lumière du jour sous la distribution.

LA DIVERSITÉ À BORD

En plus des deux réservoirs à grains de café amovibles (d'une contenance de 1 kg chacun), deux réservoirs à produits solubles (jusqu'à 800 g chacun) trouvent également leur place.



RENTABLE DÈS LA PREMIÈRE TASSE

La Melitta® Cafina® XT8 propose 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 Melitta détermine sur place chez vous au bout de combien de temps votre Cafina® XT8 sera rentabilisée. Tout simplement et exactement avec vos chiffres prévisionnels individuels.

L'ÉCRAN DE 10,4 POUCES OUVRE L'APPÉTIT : MONTREZ CE QUE VOUS AVEZ À PROPOSER !



L'image représente la Melitta® Cafina® XT8 avec le réfrigérateur MC30 et le monnayeur XT CC

CALCULEZ DÈS MAINTENANT LA RENTABILITÉ DE LA MELITTA® CAFINA® XT8 AVEC NOTRE APPLICATION !

Grâce au Smart Calculator, vous pourrez calculer en combien de temps votre Melitta® Cafina® XT8 sera rentabilisée.





DES IMAGES FORTES D'AMSTERDAM

Découvrez les coulisses de notre shooting photo et l'utilisation de la Melitta® Cafina® XT8 à Amsterdam.

Melitta Professional
YouTube



LA MELITTA® CAFINA® XT8 EN UN COUP D'OEIL :

ÉCRAN TACTILE
DE 10,4 POUCES

SÉCURITÉ DE L'HYGIÈNE
CERTIFIÉE

DISTRIBUTION AVE
CONCEPT D'ÉCLAIRAGE

UN DESIGN ÉLANCÉ DE LA
NOUVELLE GÉNÉRATION XT

ACCESSOIRES
COMPLETS

CLEAN IN PLACE (CIP®)

ACS® AUTOMATIC
COFFEEQUALITY SYSTEM

MICROFILTRE

VARIABLE PRESSURE
SYSTEM (VPS®)

DIFFÉRENTS SYSTÈMES
DE PAIEMENT

UNITÉ D'EXTRACTION
EN INOX

MODULES À PRODUITS
SOLUBLES

GRANDE DIVERSITÉ
DE MOUSSE DE LAIT

ACCÈS SIMPLE
AVEC UNE CLÉ

RÉSERVOIRS À
GRAINS AMOVIBLES



OPTIONS

2ème moulin	○
Sortie eau chaude centrale	●
Sortie eau chaude séparée	○
Sortie vapeur	○
Système lait	○
Cacao et/ou lait soluble	○
Evacuation directe des marcs	○
Réservoir à grains verrouillable	○
Raccordement eau fixe	●
Raccordement autonome	○
VPS®	●
CIP®	●
HCV	●

MODULES COMPLÉMENTAIRES

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

● = Équipement standard ○ = En option



RENDEMENT HORAIRE EN TASSES*:

Café et café crème	200
Cappuccino	200
Espresso	250
Cacao	80
Eau chaude	40 litres

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

DONNÉES TECHNIQUES

Valeurs de raccordement :
400 Volt / max. 8,7 KW

DIMENSIONS

Dimensions (L x P x H) :
350 x 580 x 765 mm

MC18

Réfrigérateur pour
5 litres de lait env.



180×580×580mm
(LxHxP)

MC30

Réfrigérateur pour
11 litres de lait env.



300×580×580mm
(LxHxP)

MCU35

Réfrigérateur bas
pour
4 litres de lait env.



350×229×580mm
(LxHxP)

MC-CW30

Réfrigérateur/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)



Cafina AG • Untere Brühlstrasse 13 • 4800 Zofingen
062 889 42 42 • info@cafina.ch • www.cafina.ch