



## Melitta® cup

La machine automatique à café en grains et autres spécialités à partir de cacao et lait en poudre.

## Melitta® cup - breakfast

La machine à café filtre automatique pour le café du petit-déjeuner et plus encore...

Cafina AG

*Melitta*®  
cafina

# Frais. Parfumé. Riche.



Des spécialités de café à déguster quel que soit le lieu.

Melitta® cup

Exceptionnelle, la machine automatique Melitta® cup, est compétitive et ultra-performante s'inscrit dans l'air du temps.

Pour le service du petit déjeuner en hôtellerie, back-office ou en salle, en restauration en self-service ou service assisté, la Melitta® cup produit automatiquement à la demande espresso, café long, cappuccino ou autres latte ou chocolat chaud, à partir de cafés en grains, cacao et lait en poudre.

Au restaurant, au bistro ou au café.  
À l'agence. Au bureau. Dans la salle d'attente.  
À la gare. À l'aéroport. À la station-service.

Une machine automatique complète pour la préparation de spécialités de café, de thé et de boissons au cacao : parfaite pour le secteur de la restauration ou une utilisation en libre-service.



## Melitta® cup

### **Ergonomie**

Confort de l'utilisation et de la programmation digitales via l'écran tactile TFT. Dimensions adaptées. Robuste à long terme.

### **Options supplémentaires.**

Distribution du café en verseuse ou thermos via la sortie déportée disponible en option.

### **Systèmes de paiement.**

compatible tous systèmes de monétique, CB avec ou sans contact, smartphone...

### **Certification HACCP.**

Nettoyage totalement automatique du piston au moyen de pastilles ; nettoyage aisé des systèmes « lait » et « cacao ». Tiroir à marc intégré pour récupération du marc sec !

### **Dispositif de paiement.**

Sur demande. Avec calculateur, vérificateur de monnaie, monnayeur ou système de paiement sans liquide.

### **Polyvalente.**

La machine offre également la possibilité de préparer des recettes personnalisées selon vos préférences. Eau pour le thé, café crème, Latte Macchiato ou cacao : Préparez toutes vos boissons chaudes, en un tour de main, de façon rapide et fiable.



Melitta®

# plus de plaisir !

## Café filtre en un instant

Avec la préparation différée programmable et la réserve de café garantissant un arôme préservé, Melitta® **cup-breakfast** prépare un délicieux café filtre en un instant : 3 litres max.

Sa fiabilité et son utilisation simple font de cette machine à café un produit de premier choix.

Café filtre aromatique et savoureux :

4 secondes env. par tasse

10 secondes env. par tasse de café au lait

30 secondes env. par cafetière d'un litre.

### Melitta Professional Coffee Solutions

allie d'excellents assemblages de café et de puissantes machines à café totalement automatiques, à un portefeuille de services d'entretien et de maintenance complet.



#### Melitta® **cup-breakfast**.

D'une simple pression sur un bouton. Dimensions adaptées.

**Distribution de café en tasses, mugs ou cafetières.** Robuste à long terme.

**Nous recommandons une révision après 80 000 tasses, au moins une fois par an.**

## Melitta® **cup-breakfast**



#### Melitta® **cup-breakfast**.

**Débit élevé, idéal pour les cafetières.**

Système de filtration innovant.  
Préparation à base de café moulu.

240 tasses de café env.

30 litres d'eau chaude env.

## Melitta® cup-breakfast

L'alliance d'une esthétique pointue et des atouts d'une machine à café sophistiquée totalement automatique.

La distribution en tasse, mug ou cafetière s'effectue en un tour de main, d'une simple pression sur une touche.

Au restaurant ou au café, au bureau ou à la cafétéria, à l'hôpital... Et pourquoi pas bientôt chez vous ?

## Rafraîchissante polyvalence

Melitta® cup-breakfast est incroyablement polyvalente et rafraîchissante.

### Le système complet comprend :

un chauffe-tasses, un vérificateur de monnaie, un monnayeur, un système de paiement pour cafétéria et des meubles bas pour réservoir d'eau fraîche et d'eaux usées.

Une solution adaptée à chaque besoin.

Melitta®



Melitta® cup-breakfast.

**Lait chaud ou cacao au choix,  
ou à la demande café décaféiné.**

Strict respect des règles d'hygiène.



Melitta® cup-breakfast.

- Nettoyage totalement automatique de l'appareil.
- Nettoyage aisé des systèmes « lait » et « cacao ».
- Évacuation du marc sec dans le tiroir à marc intégré, en option évacuation directe des marcs.

Melitta® cup-breakfast.

Sur demande.  
Avec calculateur, vérificateur de monnaie, monnayeur ou systèmes de paiement sans liquide.

# Melitta® cup et Melitta® cup-breakfast

Présentation, informations et accessoires



**Melitta® cup**



**Melitta® cup-breakfast**



**cw**  
chauffe-tasses



**mp**  
vérificateur de monnaie

| Désignation       | cup | cup-breakfast | cw | mp |
|-------------------|-----|---------------|----|----|
| Sortie café *     | •   | •             |    |    |
| Sortie eau chaude | •   | •             |    |    |
| Cacao intégré     | •   | •             |    |    |

\* cup 2 moulins, cup-breakfast 1 moulin

Capacité horaire en nombre de tasses (en fonction du produit et du volume)

|                           |     |     |    |  |
|---------------------------|-----|-----|----|--|
| Café                      |     | 240 |    |  |
| Café crème                | 100 |     |    |  |
| Expresso                  | 200 |     |    |  |
| Cappuccino                | 130 |     |    |  |
| Cacao                     | 150 | 80  |    |  |
| Eau chaude : litres/heure | 25  | 30  | 60 |  |

Valeurs de raccordement et dimensions

|                              |                 |                 |                 |                 |  |
|------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--|
| Puissance nominale en kW     | 2,9             | 3,32            | 6,3             | 0,15            |  |
| Connexion au réseau V/A      | 230/16          | 230/16          | 400/16          | 230             |  |
| Dimensions (L x P x H) en mm | 400 x 510 x 860 | 400 x 510 x 790 | 300 x 350 x 770 | 110 x 350 x 770 |  |





Cafina AG • Untere Brühlstrasse 13 • 4800 Zofingen  
062 889 42 42 • [info@cafina.ch](mailto:info@cafina.ch) • [www.cafina.ch](http://www.cafina.ch)