

# Melitta® Cafina® XT8

Großzügig genießen.

Melitta Professional  
Coffee Solutions



# WILLKOMMEN IN DER KOMFORTZONE!

Machen Sie es sich bequem, hier fehlt es an nichts. Kaffee nach Geschmack, frisch gemahlen und Tasse für Tasse in Bestqualität zubereitet. Leckere Milchschaum-Varianten – kalt, warm oder heiß, flüssig, moussig oder standfest. Zwei Sorten Milch. Zwei Sorten Kakao. Und parallel bis zu 40 Liter Heißwasser/Stunde für Teegenießer. Die Melitta® Cafina® XT8 lässt keine Wünsche offen.









# EIN MOMENT ZUM GENIESSEN

Die Melitta® Cafina® XT8 ist die Schnellste in ihrer Familie. Große Mahlscheiben und die kompakte Edelstahl-Brühgruppe verkürzen den Mahl- und Brühprozess. Genießen Sie den kurzen Moment. Veredeltes Aluminium-Gehäuse (eloxiert und kugelgestrahlt), ergonomisch geneigtes Bedienzentrum, 10,4“ Touch-Display mit robustem Glaspanel (3mm), schmale Lichtstreifen am höhenverstellbaren Auslauf aus Zinkdruckguss. Fast schade, dass der Augenblick nicht länger währt...





## STAPELN, SELBSTBEDIENEN, BILDER ZEIGEN

Der 10,4“ Multimedia Touch-Bildschirm schafft noch mehr Übersicht und Bedienkomfort. Sammeln Sie mehrere Bestellungen im digitalen Stapel. Im SB-Modus überlassen Sie den Gästen die Auswahl. Nutzen Sie den großen Bildschirm auch als Werbefläche und zeigen Sie Ihre eigene Slide-Show mit attraktiven Angeboten.



## MILCH, KAKAO UND MILCH- SCHAUM À LA CARTE

Latte Macchiato mit Sojamilch? Whitepresso mit weißem Kakao? Wenn Sie wollen, können Sie auch doppelgleisig fahren und zwei Sorten Milch und zwei Sorten Kakao zur Auswahl stellen. Milchschaum steht in großer Vielfalt zur Verfügung: Kalt, warm, heiß, flüssig, moussig und als krönendes Topping der standfeste Melitta® TopFoam.



## DENKBAR EINFACH: REINI- GEN LEICHT GEMACHT

Denkbar einfach: „Clean in place“ (CIP®). Die tägliche automatische Reinigung des Milch- und des Brühsystems im geschlossenen System. Nichts muss dafür auseinander gebaut werden. Das Prüfsiegel „HACCP-konform“ garantiert die Hygienesicherheit der Melitta® Cafina® XT8.



# HIGHTECH FÜR HOCHGENUSS

Die Edelstahl-Brühgruppe der Melitta® Cafina® XT8 ist kompakter konstruiert und beschleunigt den Brühprozess dank kürzerer Fahrwege. Für einen besonders intensiven Espressogeschmack kann der Anpressdruck des Kolbens auf bis zu 1.500 Newton hochfahren (Variable Pressure System, VPS®). Das einzigartige Regelsystem Automatic Coffeequality System (ACS®) kontrolliert die entscheidenden Parameter bei der Zubereitung und justiert im Bedarfsfall automatisch neu, um die gewünschte Topqualität in der Tasse auch ohne Techniker-Einsatz dauerhaft konstant zu halten.



## MAXIMALES AROMA

Das Mikro-Feinsieb lässt die Nutzung feinsten Mahlgrade zu, ohne Kaffeesatz in der Tasse. Mit einem Durchmesser von etwa vier Zentimetern verfügt es über mehr als 45.150 Löcher. Der besonders fein gemahlene Kaffee setzt schon bei geringer Menge eine unglaubliche Aromenfülle frei.



## FIT FÜR SPRINT UND MARATHON

Sprintstark und ausdauernd Top: Die kompakte Brühgruppe (mit kurzen Fahrwegen) und schnelle Mahlscheiben machen Tempo für **bis zu 250 Tassen/Stunde**: Edelstahl steht für höchste Präzision, Stabilität (stärkerer Anpressdruck des Kolbens möglich) und eine lange Lebensdauer. Das Regelsystem ACS® (Automatic Coffeequality System) sorgt automatisch für konstante Bestqualität in der Tasse.



## ESPRESSO INTENSIV

Der Anpressdruck des Kolbens lässt sich variieren und für verschiedene Spezialitäten optimal auf den gewünschten Geschmack programmieren (VPS®, Variable Pressure System): für einen besonders intensiven Espresso auf bis zu 1500 Newton.







## FLEXIBLES SPIEL MIT LICHT UND FARBEN

Welche Höhe darf es sein? Welcher Farbton soll Akzente setzen? Der Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassen- oder Kannengröße zwischen 70 und 185mm anpassen. Die individuell konfigurierbare Lichtleiste passt sich jedem Ambiente perfekt an. Spot an für Ihre Produkte: Tageslicht LEDs unter dem Auslauf setzen die Getränke in Szene.

## VIelfALT AN BORD

Neben zwei abnehmbaren Kaffeebohnen-Behältern (je 1kg Fassungsvermögen) finden zwei Instantbehälter (je bis 800g) Platz.



# DIE RECHNET SICH AB DER ERSTEN TASSE!

Die Melitta® Cafina® XT8 bietet beste Qualität für den Gast in der Tasse und beste Qualität für den Gastgeber. Die zeigt sich in der hohen Zuverlässigkeit bei geringem Wartungsbedarf. Unser Service für Sie: Der Melitta-Außendienst ermittelt bei Ihnen vor Ort, wie schnell sich die Cafina® XT8 für Sie rechnet. Ganz einfach und exakt mit Ihren individuellen Planzahlen.

DER 10,4-ZOLL-BILDSCHIRM MACHT APPETIT: ZEIGEN SIE, WAS SIE ZU BIETEN HABEN!



Abbildung zeigt die Melitta® Cafina® XT8  
mit dem Milkkühlschrank MC30 und dem Münzwechsler XT CC

JETZT DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT DER MELITTA® CAFINA® XT8 PER APP BERECHNEN!

Mit dem Smart Calculator errechnen Sie, wie schnell sich die Melitta® Cafina® XT8 bezahlt macht.







## BEWEGENDE BILDER AUS AMSTERDAM

Schauen Sie hier hinter die Kulissen unseres Fotoshootings und erleben Sie die Melitta® Cafina® XT8 beim Einsatz in Amsterdam.

Melitta Professional  
YouTube



# MELITTA® CAFINA® XT8 IM ÜBERBLICK:

10,4 ZOLL TOUCH-DISPLAY

CLEAN IN PLACE (CIP®)

EDELSTAHLBRÜHGRUPPE

HYGIENESICHERHEIT  
ZERTIFIZIERT

ACS® AUTOMATIC  
COFFEEQUALITY SYSTEM

LEISTUNGSSTARKES  
INSTANTMODUL

AUSLAUF MIT  
LICHTKONZEPT

MIKRO-FEINSIEB

GROSSE MILCHSCHAUM-  
VIELFALT

SCHLANKES DESIGN DER  
NEUEN XT-GENERATION

VARIABLE PRESSURE  
SYSTEM (VPS®)

EINFACHER ZUGANG  
MIT SCHLÜSSEL

UMFANGREICHES  
ZUBEHÖR

VERSCHIEDENE  
ABRECHNUNGSSYSTEME

ABNEHMBARE  
BOHNENBEHÄLTER





## OPTIONEN

2. Mühle	○
Heißwasserausgabe	●
separater Heißwasserauslauf	○
Dampflanze	○
Milchsystem	○
Kakao/Instant/Milchpulver	○
Containerabwurf	○
abschließbare Bohnenbehälter	○
Festwasseranschluss	●
Betrieb über Wasserbehälter	○
VPS®	●
CIP®	●
HACCP	●

## ANBAUGERÄTE

Milchkühlschrank (5l)	○
Milchkühlschrank groß (11l)	○
Unterstellkühlschrank	○
Milchkühlschrank/Tassenwärmer	○
Zahlungssysteme	○
Tassenwärmer	○

● = Standardaustattung    ○ = optional



## STUNDENLEISTUNG IN TASSEN\*:

Kaffee & Café Crème	200
Cappuccino	200
Espresso	250
Kakao	80
Heißwasser	40 Liter

\* = (abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)

## TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:  
400 Volt / max. 8,7 KW

## ABMESSUNGEN

Abmessungen (B x T x H):  
350 x 580 x 765 mm

### MC18

Milchkühlschrank  
für ca. 5 Liter Milch



180×580×580mm  
(BxHxT)

### MC30

Milchkühlschrank  
für ca. 11 Liter Milch



300×580×580mm  
(BxHxT)

### MCU35

Unterstell-  
Milchkühlschrank für  
ca. 4 Liter Milch



350×229×580mm  
(BxHxT)

### MC-CW30

Milchkühlschrank/  
Tassenwärmer  
für ca. 40-80 Tassen  
und 4 Liter Milch



300×620×580mm  
(BxHxT)

### CW30

Tassenwärmer  
für ca. 80-120 Tassen



300×620×580mm  
(BxHxT)

**Melitta macht Kaffee zum Genuss®**



Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Postfach 13 26 • D-32373 Minden  
Telefon: 05 71 / 50 49 - 0 • Fax: 05 71 / 50 49 233 • E-Mail: [professional@melitta.de](mailto:professional@melitta.de) • [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)