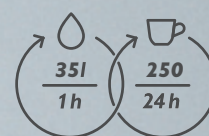


Melitta®



MELITTA® CAFINA® XT7

Ontdek de grote verscheidenheid van melkschuim.

Melitta®
PROFESSIONAL



Traditioneel toekomstge- richt

Koffiemachines van Melitta Professional

Volautomaat, halfautomaat of filterkoffiemachine: Melitta Professional staat wereldwijd voor baanbrekende technologieën, buitengewoon bedieningscomfort, veiligheid en duurzaamheid.

Niet verwonderlijk: in onze machines zit de knowhow en passie van meer dan 100 jaar liefde voor koffie. Dat voel je. Dat proef je. En dat zie je aan de uitstekende afwerking. Melitta® machines staan niet voor niets bekend als uiterst betrouwbaar.

Dit maakt niet alleen het dagelijkse werk prettiger, het rendeert ook. Ten slotte is elke koffiemachine van Melitta Professional ook uw sleutel tot een hele koffiewereld: onze eigen service, die u met raad en daad bijstaat. En een breed scala aan andere services en diensten.

Desgewenst ondersteunen wij u ook graag met bijvoorbeeld waardevolle digitale 'Insights' die u verder helpen. Want precies dat is onze claim: een partner zijn die u volledig ondersteunt bij de succesvolle ontwikkeling van uw koffiezaak. Daar mag u ons aan houden.

In 1908 vond Melitta Bentz, de oprichter van ons bedrijf, het eerste koffiefilter uit met behulp van een conservenblik en een stuk vloeipapier. Daarmee legde ze de basis voor het succesverhaal van de huidige hightech koffiemachines van Melitta. Traditie verplicht!



Melitta® Cafina® XT7

- 04 Wij zijn uw partner
- 06 Malen & koffiezetten
- 07 Melk & melkschuim
- 10 Voordelen compact
- 12 Toebehoren en opties
- 14 Meer dan een machine
- 16 De XT7 in één oogopslag



Melitta Professional – systeempartner voor uw succes

Koffiemachines en volautomaten van Melitta Professional zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek van de behoeften van onze klanten. Bij een 'koffiepauze' in het stadscentrum ligt de nadruk op de diversiteit aan aroma's en de typische sfeer die een goede barista schept. In de convenience- en fastfoodsector daarentegen, is een efficiënte bereiding met een constant hoge kwaliteit – kopje na kopje – belangrijker.

Wat uw prioriteiten ook zijn, u kunt erop vertrouwen dat elk apparaat dat onze naam draagt, bepaalde karaktereigenschappen bezit: duurzaamheid door hoogwaardige materialen en een zorgvuldige afwerking, een eenvoudige bediening en natuurlijk de bekende optimale aroma-extractie, die altijd een glimlach op het gezicht van uw gasten tovert. Om dit te bereiken, werken onze ingenieurs, koffiebranders en barista's nauw samen.

Voor een succesvolle koffiezaak is echter nog meer nodig. Daarom bieden wij u als systeemaanbieder totaaloplossingen – van boon tot kopje. Het grote voordeel is dat alle componenten perfect bij elkaar passen en optimaal op uw individuele behoeften zijn afgestemd.

Het resultaat is altijd een oplossing waar u en uw gasten elke dag opnieuw van zullen profiteren. En die uw koffiezaak duurzaam vooruit zal helpen.





KOFFIEMACHINES VOOR ELKE BEHOEFTE

Volautomaat, halfautomaat of filterkoffiemachine:
drankkwaliteit en bedieningscomfort staan centraal.



EIGEN TECHNISCHE KLANTENSERVICE

Installatie, onderhoud, noodgeval, upgrade?
Onze specialisten staan voor u klaar. 365 dagen per jaar.



BEKWAAMHEID EN PASSIE VOOR KOFFIE

Koffiegenot is onze passie – al sinds 1908.
Voor elke behoefte. In alle facetten.



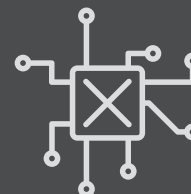
OPLOSSINGEN OP MAAT

Wij ondersteunen u ter plaatse. Als een goede partner.
Met oplossingen die bij u passen. Duurzaam.



FINANCIERINGS- OPLOSSINGEN

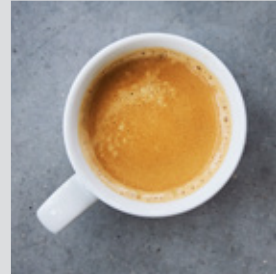
Financieren, leasen, huren? Wij vinden het
geschikte financieringsconcept.



DIGITALE MEERWAARDE

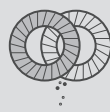
Toekomstgericht en flexibel. Maak gebruik van onze
digitale oplossingen voor uw koffiezaak.

De weg naar een optimaal koffieresultaat in het kopje: hoogontwikkelde componenten zoals de microzeef of de maalschijven van gereedschapsstaal.



Schuim is een kwestie van smaak!

De Melitta® Cafina® XT7 met Melitta® TopFoam is uw specialist voor melkschuim met één druk op de knop. Dankzij het automatische systeem Melitta® Steam Control Plus is het perfect mogelijk om apart melk op te schuimen, terwijl de espresso al wordt gezet: twee verwarmingscircuits met optioneel 400 voltspanning zorgen voor voldoende power.



Molen van gereedschapsstaal

Het maalproces legt de basis voor een voortreffelijke smaak. Ook hier biedt de XT7 topklasse. De relatief grote maalschijven (75 mm) van duurzaam gereedschapsstaal met scherpe snijkanten garanderen behoedzaam malen met een laag koppel. Dankzij een speciaal geslepen profiel zonder schroefpunten produceren zij een bijzonder homogene maling voor een optimale extractie in het daaropvolgende zetproces. ACS® (Automatic Coffeequality System) bewaakt de parameters van het maal- en zetproces en past deze automatisch aan bij eventuele afwijkingen.



De kern van uw machine

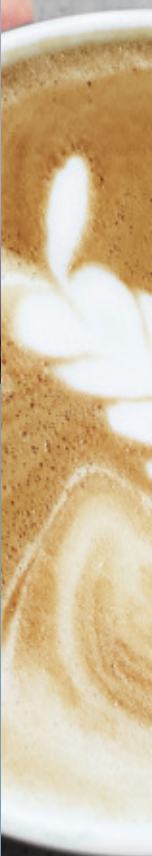
De roestvrijstalen zetgroep staat voor maximale precisie, stabiliteit, een lange levensduur en hygiënische veiligheid: de zetgroep hoeft voor de reiniging niet te worden verwijderd. Met een maximale dosis van 20 g kunnen ook XL-dranken in één keer worden gezet. De variabel instelbare en nauwkeurig reproduceerbare aanpersdruk van de zuiger (VPS®) zorgt te allen tijde voor een constante extractie. Dankzij de roestvrijstalen constructie kan de zuiger de gemalen koffie met een kracht van meer dan 1000 Newton aandrukken en samenpersen – dat gebeurt wanneer dat de gewenste koffiesmaak ten goede komt, bijvoorbeeld voor de bereiding van een intense ristretto. De fijne microzeef staat voor zorgeloos genieten. Zelfs bij een uiterst fijne maalgraad zorgt het ervoor dat er geen deeltjes uit de zetkamer in de uitloop terechtkomen.



Melksysteem Melitta® TopFoam

Koud of warm? Met stoom of zonder stoom verwarmd? Mousseachtig, normaal of stabiel opgeschuimd? Ontdek de grote verscheidenheid aan melkschuim, betrouwbaar geproduceerd en lekker gecombineerd met een simpele druk op de knop. Het melksysteem Melitta® TopFoam stelt koud of warm melkschuim in verschillende consistenties ter beschikking. Naargelang het ingestelde recept kunnen de zonder stoom verwarmde TopFoam en andere, met stoom gemaakte soorten melkschuim in één drank worden gecombineerd.





Clean in Place: eenvoudig, veilig, schoon

MELITTA® CLEAN IN PLACE (CIP®)

Als u uw klanten altijd de hoogste kwaliteit en beste smaak wilt serveren, is een dagelijkse reiniging van uw machine essentieel. Melitta® CIP® bespaart u kostbare tijd, omdat de volautomatische reiniging van het zet- en melksysteem in een gesloten systeem plaatsvindt, zonder handmatige demontage van de zetgroep en de uitloop. Het enige wat u nodig hebt, is een reinigingsmiddel in tabletvorm. Dankzij de HACCP Compliance Verification (HCV-certificering) en het altijd actuele reinigingsprotocol voldoet u zonder moeite aan alle eisen en kunt u er zeker van zijn dat ook alle wettelijke voorschriften worden nageleefd. Een schone zaak!





Een ruim aanbod

Met de XT7 bent u flexibel en kunt u uw assortiment koffie-, cacao- of theespecialiteiten naar wens uitbreiden. Er zijn één of twee molens voor één of twee soorten bonen beschikbaar. Een tweede optie met verse melk, één of twee instantoplossingen voor cacao of topping indien er geen verse melk beschikbaar is. Bovendien: heet water uit de optionele afzonderlijke heetwateruitloop om op verschillende temperaturen van thee te genieten. Met de optionele bypass breidt u uw drankenassortiment uit met aangelengde of gekoelde koffies. De exacte hoeveelheden worden opgeslagen in het productrecept. Voor een echte 'Americano' – in tegenstelling tot de 'Long Black' loopt eerst de espresso, daarna wordt zichtbaar heet water toegevoegd – of voor een 'cooled' of 'chilled coffee'. Warm of koud: het water wordt automatisch toegevoegd aan de gezette koffie. Voor de aparte afgifte van melkschuim of het opschuimen van melk in de barista kannetje zijn optioneel een melkschuimpipje of een stoompijpje beschikbaar. Ook qua bedieningsmodus is de XT7 flexibel: u beslist of u de afgifte van dranken reserveert voor uw bedienend personeel of kiest voor de zelfbedieningsmodus, om de XT7 met beperkte mogelijkheden door uw gasten te laten bedienen.



Automatisch uitloop zorgt extra accenten

De centrale uitloop van spuitgietzink zorgt voor een opvallend en individueel accent. Op maandag blauw? Op zaterdag rood? En graag groen bij duurzame koffie? Twee smalle lichtlijsten kunnen traploos worden ingesteld op een kleur naar keuze. De uitloop met zijn stabiele en fraaie constructie biedt voldoende ruimte voor de uitgifte van alle gewenste dranken op een centrale plek. De uitloop past zich automatisch aan de hoogte van de kop, kan of het glas aan om spatten tijdens het vullen te voorkomen en een optimaal crema te produceren. Twee led-lampjes zetten het drankje in scène.

De XT7 – hierom zult u de XT7 bijzonder waarderen



Elegant en robuust

PROFITEER VAN HET XT-DESIGN EN HOOGWAARDIGE MATERIAAL.
Met zijn slanke, elegante design, behuizing van de Melitta® Cafina® XT7 slaat dankzij het hoogwaardige aluminium en het ergonomisch geplaatste touchscreen overal een goed figuur. Een echte blikvanger, die zelfs op een kleine oppervlakte uw koffiessortiment verleidelijk presenteert. Het individueel instelbare led-verlichtingsconcept en het robuuste display van geslepen glas dragen bij aan de elegante uitstraling. U zult er nog jaren van kunnen genieten: want dankzij de zorgvuldige verwerking van de hoogwaardige materialen staat de XT7 voor betrouwbaarheid, robuustheid en duurzaamheid.



Ruimere keuze

Aan u de keuze: één of twee soorten bonen, één of twee soorten verse melk, één of twee instantvariëteiten voor topping en cacao. Ook het melksysteem Melitta® TopFoam en de optionele bypass zorgen voor een enorm aanbod 'by Touch' in barista-kwaliteit.



Alles onder controle

In het midden van de machine, toont het beeldscherm de weg. U selecteert de weergavewijze van de dranken, definieert hun startopstelling – aantal en selectie van dranken op de eerste pagina – en de varianten op de volgende pagina's: Cappuccino met havermelk? Espresso in dubbele bereiding? De race is begonnen. Misschien komt er binnenkort een nieuwkomer op uw nieuwe pagina één. En wat dacht u van bijpassende lekkernijen voor bij de koffie? Tijdens drankpauzes kunt u de screensaver gebruiken als advertentieruimte voor uw acties. Als u gebruik maakt van ons digitale aanbod Melitta® INSIGHTS, kunt u uw schermactie zelfs comfortabel op kantoor in het Melitta® INSIGHTS Media Centre ontwerpen en online naar uw machine overdragen.



Minder werk

De volautomatische reiniging garandeert niet alleen de hygiënische veiligheid, maar bespaart u ook kostbare tijd. Het is immers niet nodig om de zetgroep en uitloop te demonteren. En dankzij de reinigingstabletten hoeft u geen vloeibaar reinigingsmiddel te doseren.



Technische modelwijzigingen voorbehouden. Kleurafwijkingen zijn druktechnisch mogelijk.



Net zo individueel als uw zaak

- standaard
- optioneel

Heetwaterafgifte voor heerlijke thee met instelbare temperatuur	●
Aparte heetwateruitloop	○
Stoompijp	○
Melitta® TopFoam	○
Cacao / instant / melkpoeder 2×800 g	○
Afvoer in container	○
Afsluitbare bonenreservoirs	○
Vaste wateraansluiting	●
Werking met externe tank	○
Roestvrijstalen zetgroep	●
Variable Pressure System, VPS®	●
Clean in Place, CIP®	●
HCV - HACCP Compliance Verification	●
8,4"-touchscreen	●
Microzeef	●
Handmatig inscheppen van gemalen koffie	●
Variabel gekleurd licht aan de uitloop	●
ACS® – Automatic Coffeequality System	●
Optionele bypass	○
Telemetrie mogelijk	●

Het essentiële uit de XT-serie – plus vele extra's



**MELITTA® CAFINA®
XT MC30**

Melkkoeler
(11l)

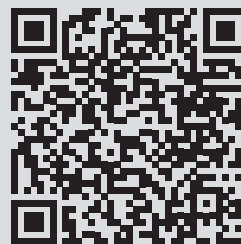
300×580×580 mm (b×h×d)

**MELITTA® CAFINA®
XT CW30**

Kopjeswarmer
(80-120 kopjes)

300×620×580 mm (b×h×d)

De Melitta® Cafina® XT7 is uw garantie voor de beste kwaliteit in het kopje en voor een nog ruimer aanbod aan warme dranken, geheel volgens uw wensen. De Melitta® zetgroep levert een constant hoge kwaliteit. Eén of twee molens, één of twee soorten verse melk, instantopties, het melksysteem Melitta® TopFoam en aanbouwmodules naar behoefte zorgen voor flexibiliteit en veel variatie. Omdat geen twee zaken hetzelfde zijn, kunt u uw XT7 volledig aan uw individuele behoeften aanpassen. Benut alle mogelijkheden en maak van de XT7 uw persoonlijke XT7.



Configureer uw XT7 naar eigen wens.
Scan de QR-code om naar de website te gaan.



**MELITTA® CAFINA®
MC18**

Melkkoeler (5 l)



180 × 580 × 580 mm (b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
MC 5L**

Melkkoeler (5 l)



210 × 340 × 435 mm (b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
MC-CW30**

Melkkoeler / kopjeswarmer
(40-80 kopjes / 4 l)



300 × 620 × 580 mm (b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
XT MC UT**

Onderbouwmelkkoeler (9 l)



290 × 550 × 500 mm
(b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
XT CA**

Muntproever



180 × 580 × 580 mm
(b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
XT CC**

Muntwisselaar



180 × 580 × 580 mm
(b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
XT CR**

Giraal betaalsysteem



180 × 580 × 580 mm
(b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
MC UT 20L**



470 × 619 × 470 mm
(b × h × d)





Passende oplossingen voor uw zaak

Digitaal netwerk voor uw succes

Hebt u een klein café of een bakkerij? Bent u F&B-manager van een hotel- of restaurantketen? Wilt u altijd het overzicht bewaren over uw koffiemachines en koffiezaak? Ongeacht de grootte van uw bedrijf biedt Melitta® INSIGHTS u hiervoor praktische webgebaseerde services aan, waarvan u comfortabel vanaf uw pc of tablet gebruik kunt maken – voor meer inzicht, meer prestaties, meer omzet. Breid uw activiteiten uit, optimaliseer uw assortiment, verlaag uw kosten en benut het volledige potentieel van uw Melitta-koffiemachines. Om kort te gaan: maak uw koffiezaak nu klaar voor de toekomst!

Café, restaurant, hotel of catering, kantoor, wegrestaurant of bakkerij: wij helpen u op weg naar de digitalisering. Onze oplossingen voldoen aan de hoogste normen en worden voortdurend verder ontwikkeld. Wij bieden u ondersteuning op de lange termijn om uw volledige potentieel te realiseren.



Bekwaamheid en passie voor koffie

Van de selectie en zorgvuldige verwerking van de koffiebonen tot de machines die het beste uit elke boon halen: de passie voor koffie in al zijn facetten vormt de basis van ons werk. Met onze meer dan 100 jaar ervaring zetten wij ons dagelijks in om u de perfecte koffieoplossing van de hoogste kwaliteit te bieden.



Onze belofte: topservice

Onze hoogopgeleide en gemotiveerde medewerkers bieden u deskundige ondersteuning op maat. Met onze uitstekende service begeleiden wij u gedurende de gehele levensduur van het product. Voor een maximale beschikbaarheid, constant hoge drankkwaliteit en lange levensduur van uw machine!

MELITTA® CAFINA® XT7 IN EEN OOGOPSLAG

UURCAPACITEIT (KOPJES) volgens DIN 18873-2*

Café crème / 2x café crème	135 / 196
Espresso / 2x espresso	176 / 300
Cappuccino / 2x cappuccino	165 / 280
Latte macchiato / 2x latte macchiato	150 / 210
Cacaodranken	176
Stoom / heet water	35 l
Dagcapaciteit*	250

* De capaciteit per uur resp. per dag is afhankelijk van de machine-uitrusting, de wateraansluiting, de grootte van de kopjes en de kwaliteitsinstellingen. De vermelde waarden dienen dan ook slechts als leidraad.

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluitwaarden:

400 V/max. 5,7 kW of
230 V/max. 3,04 kW

Afmetingen (b x d x h):
300 x 580 x 715 mm



8,4"- TOUCHSCREEN	CLEAN IN PLACE (CIP®)	ROESTVRIJSTALEN ZETGROEP
HYGIËNISCHE VEILIGHEID HCV-GECEERTIFICEERD	AANSLUITING OP MELITTA® INSIGHTS	KRACHTIGE INSTANTMODULE
INDIVIDUEEL VERLICHTINGSCONCEPT	MICROZEEF	MELITTA® TOPFOAM
STEAM CONTROL PLUS	VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS®)	BEDIENING/ ZELFBEDIENING
ELEKTRISCHE UITLOOP	VERSCHILLENDE AFREKENSYSTEMEN	AFNEEMBARE BONENRESERVOIRS

Melitta®
PROFESSIONAL