

A close-up photograph of a Melitta Cafina XT7 coffee machine dispensing coffee into a glass. The machine is white and black with orange accents. The coffee is being poured from a silver spout into a clear glass that is already filled with a thick layer of white foam. The background is a light, neutral color.

Melitta® Cafina® XT7

Für die große Milchschaumvielfalt.

Made in Germany.

Melitta Professional
Coffee Solutions



FÜR DIE GROSSE MILCHSCHAUUMVIELFALT

Flat White, Latte Macchiato TopFoam, Cappuccino Italiano TopFoam, Whitepresso, Espresso Shot...
Keine Wünsche offen lässt der Kaffeevollautomat Melitta® Cafina® XT7 mit großer Milchschaumvielfalt und Melitta® TopFoam an Bord. Zum perfekten separaten Aufschäumen steht die Automatik Melitta® Steam Control Plus zur Wahl. Parallel kann dabei schon der Espresso brühen: Zwei Heizkreisläufe und 400-Volt-Spannung beschleunigen diesen Prozess.





MEHR ALS SCHWARZ UND WEISS

Sie haben die Vielfalt der Kaffee-Milch-Spezialitäten im Griff? Sie möchten mehr? Die Melitta® Cafina® XT7 bietet die Optionen und die Spitzentechnik der Melitta® Cafina® XT6 und setzt weitere Bestmarken mit der Milchschaumqualität Melitta® TopFoam. Bespielen Sie die große Klaviatur. Kombinieren Sie schwarz und weiß mit neuen Zwischentönen und programmieren Sie nach Geschmack.





STAPELN, SELBSTBEDIENEN, BILDER ZEIGEN

Der 8,4" 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.



KRÖNENDES TOPPING: MELITTA® TOPFOAM

Milchschaum steht in großer Vielfalt zur Verfügung: Kalt, warm, heiß, flüssig, moussig und als krönendes Topping der standfeste Melitta® TopFoam.



GLEICHZEITIG ESPRESSO BRÜHEN UND AUFSCÄUMEN

Zwei Heizkreisläufe für Heißwasser und Wasserdampf machen es möglich: Espresso brühen und gleichzeitig perfekt Milch aufschäumen mit „Steam Control Plus“.

HIGHTECH FÜR HOCHGENUSS

Für einen besonders intensiven Espressogesmack kann der Anpressdruck des Kolbens in der Edelstahl-Brühgruppe auf bis zu 1.000 Newton hochfahren (Variable Pressure System, VPS®). Das einzigartige 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.



MEHR MILCH

Latte Macchiato mit Sojamilch? Lactosefrei oder fettreduziert? Sie können doppelgleisig fahren und zwei Sorten Milch zur Auswahl stellen.



STARKES HERZ

Stabil und Kraftvoll: Die Edelstahl-Brühgruppe garantiert einen dauerhaft konstanten Brühprozess und ermöglicht einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g.



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 1000 Newton.





GROSSE VIELFALT FÜR DIE COCKTAIL-BAR

„Thundercloud“? „Snow Mountain“? „Feel Italy“? Cocktails bringen Schwung in die Runde.

Die große Vielfalt der Melitta® Cafina® XT7 lässt sich ganz einfach raffiniert erweitern – mit oder ohne Alkohol. Rezepte und Bilder finden Sie zum Download unter www.melitta-professional.de und regelmäßig in unserem **Online-Newsletter**.

Melden Sie sich an auf unserer Startseite im Internet!



DIE RECHNET SICH AB DER ERSTEN TASSE!

Die Melitta® Cafina® XT7 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® XT7 für Sie rechnet. Ganz einfach und exakt mit Ihren individuellen Planzahlen.

DER 8,4-ZOLL-BILDSCHIRM MACHT APPETIT: ZEIGEN SIE, WAS SIE ZU BIETEN HABEN!



Abbildung zeigt die Melitta® Cafina® XT7
mit dem Milchkühlschrank / Tassenwärmer MC-CW30 und dem Münzwechsler XT CC

JETZT DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT DER MELITTA® CAFINA® XT7 PER APP BERECHNEN!

Mit dem Smart Calculator errechnen Sie, wie schnell sich die Melitta® Cafina® XT7 amortisiert.





MELITTA® TOPFOAM SETZT AKZENTE

Mit der zusätzlichen Milchschaum-Qualität erweitert die Melitta® Cafina® XT7 Ihr Spektrum. Wie wäre es zum Beispiel mit einem **Cappuccino Italiano TopFoam**? Bei diesem Produkt gibt die XT7 zuerst einen aromatischen Espresso aus, dann mischt sich lockerer Milchschaum harmonisch darunter, bevor Melitta® TopFoam glänzend und standhaft abschließt - umspielt von einem feinen Kaffeerand. Das Beste dabei: Sie dürfen ganz entspannt zusehen, wie die XT7 arbeitet. Nur den Amarettini müssten Sie eigenhändig positionieren – wenn Sie mögen.

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	150
Cappuccino	130
Espresso	170
Kakao	80
Heißwasser	25 Liter

* = (abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:
230 Volt / max. 3,04 KW oder
400 Volt / max. 5,7 KW

ABMESSUNGEN

Abmessungen (B x T x H):
300 x 580 x 715 mm

MC18

Milchkühlschrank
für ca. 5 Liter Milch



180×580×580mm
(BxHxT)

MC30

Milchkühlschrank
für ca. 11 Liter Milch



300×580×580mm
(BxHxT)

MCU30

Unterstell-
Milchkühlschrank für
ca. 4 Liter Milch



300×229×580mm
(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 • www.melitta-professional.de