

MELITTA® CAFINA® XT4

Welkom in de professionele klasse!

Melitta®
PROFESSIONAL



Traditioneel toekomst- gericht

Koffiemachines van Melitta Professional

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

Dat is niet verwonderlijk, want in onze machines zit de knowhow en passie van meer dan 100 jaar liefde voor koffie. Dat voelt 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 oprichtster 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 high-tech koffiemachines van Melitta. Traditie verplicht!



Melitta® Cafina® XT4

- 04 Wij zijn uw partner
- 06 Drankkwaliteit
- 08 Hygiëne en diversiteit
- 10 Voordelen compact
- 12 Toebehoren en opties
- 14 Meer dan een machine
- 16 De XT4 in één oogopslag



Melitta Professional – systeempartner voor uw succes

Koffiemachines en volautomaten van Melitta Professional zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek naar 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.



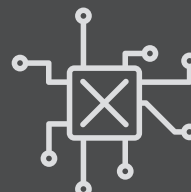
OPLOSSINGEN OP MAAT

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



FINANCIERINGS- OPLOSSINGEN

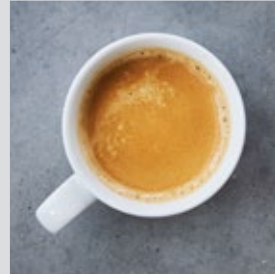
Financieren, leasen, huren? Wij vinden het
geschikt financieringsconcept.



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.



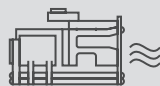
Kwaliteit zonder concessies

De XT4 kan topkwaliteit leveren zoals de 'groten', maar is ontworpen voor kleinere volumes – de perfecte introductie in de wereld van de professionele koffiebereiding.



Molen van gereedschapsstaal

Het maalproces legt de basis voor een voortreffelijke smaak. Ook hier presteert de XT4 op professioneel niveau: zijn molen met 75mm-maalschijven van duurzaam gereedschapsstaal met doorlopend, speciaal geslepen profiel zonder boorgaten maalt bijzonder mild en homogeen. En creëert zo de perfecte voorwaarden voor een optimale extractie van de gemalen koffie in het aansluitende zetproces.



De kern van uw machine

MELITTA® ZETGROEP

De compacte zetgroep is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en staat voor maximale precisie, stabiliteit, een lange levensduur en hygiënische veiligheid: de zetgroep hoeft voor de reiniging niet te worden verwijderd. De hydraulische afdichtringen zijn slijtvast, zodat slechts weinig beroep moet worden gedaan op een technicus. Met een pre-infusie tijdens het zetproces kunnen de ongewenste CO²-gassen door 'blooming' uit de versgemalen koffie ontsnappen. De variabel instelbare en nauwkeurig reproduceerbare aanpersdruk van de zuiger (VPS®, Variable Pressure System) garandeert een constante extractie, terwijl de microzeef zelfs een uiterst fijne maalgraad voor ongestoord genot zorgt. Met een maximale dosis van 20 g kunnen ook XXL-dranken in één keer worden gezet. Uiteraard altijd met een constant hoge kwaliteit en vol aroma – voor unieke smaakervaringen.



Melksysteem met melkpomp

STABIEL SCHUIM OP DE PERFECTE TEMPERATUUR

Naast het zetproces is ook de verwerking van de melk een graadmeter voor de kwaliteit van uw koffiespecialiteiten. Het melkschuimsysteem van de XT4 heeft een melkpomp en onderscheidt zich zo van het traditionele venturi-principe. Dankzij de melkpomp kan de melk stabiel worden opgeschuimd en perfect op temperatuur worden gebracht. Een voordeel dat uw gasten zullen zien en proeven. Bovendien kan het systeem zowel warme als koude verse melk afgeven.





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. Met Melitta® CIP® bespaart u hierbij kostbare tijd, want de volautomatische reiniging van het zet- en melksysteem vindt in het gesloten systeem plaats, zonder handmatige demontage van zetgroep en 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 XT4 bent u flexibel en kunt u uw assortiment koffie-, cacao- of theespecialiteiten naar wens uitbreiden. Hij is uitgerust met een of twee molens en bonenreservoirs. Verder heeft de XT4 een aansluiting voor verse melk en een of twee instantoplossingen voor topping of cacao. Hij geeft heet water af voor theeliefhebbers en beschikt optioneel over een aparte heetwateruitloop en een stoompijp voor het handmatig opschuimen van melk.

Met de optionele bypass breidt u met één druk op de knop uw drankenassortiment uit met aangelengde of gekoelde koffies. De exacte hoeveelheden worden opgeslagen in het productrecept. Voor een echte americano – eerst loopt de espresso, daarna wordt zichtbaar heet water toegevoegd – of voor een gekoelde koffie. Warm of koud: via de bypass wordt automatisch water toegevoegd aan de gezette koffie, exact gedoseerd volgens het geprogrammeerde recept van de gewenste drank.

Ook qua bedieningsmodus is de XT4 flexibel: u beslist of u de afgifte van dranken reserveert voor uw bedienend personeel of kiest voor de zelfbedieningsmodus, om de XT4 met beperkte mogelijkheden door uw gasten te laten bedienen.

De XT4 – hierom zult u de XT4 bijzonder waarderen



Elegant en robuust

PROFITEER VAN HET XT-DESIGN EN HOOGWAARDIGE MATERIAAL.

Met zijn slanke, elegante design, behuizing van hoogwaardig aluminium en ergonomisch geplaatste touchscreen slaat de Melitta® Cafina® XT4 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. En u zult jarenlang van deze look kunnen genieten, want dankzij de zorgvuldige verwerking van de hoogwaardige materialen staat de XT4 voor betrouwbaarheid, robuustheid en duurzaamheid.



Ruimere keuze

Een of twee soorten bonen, één soort verse melk, een of twee instantvariëteiten voor topping en cacao, een geïntegreerde melkpomp en een optionele bypass zorgen voor een enorm aanbod met barista-kwaliteit.



De beste kwaliteit

WELKOM IN DE PROFESSIONELE KLASSE!

De XT4 biedt barista-kwaliteit in een handomdraai. U bereikt het gewenste resultaat gemakkelijk en betrouwbaar, kopje na kopje, glas na glas, mok na mok. Hiervoor zorgen het homogene maalresultaat van de Melitta® molens en de duurzame, roestvrijstalen Melitta® zetgroep met extra eigenschappen zoals de microzeef en het Variable Pressure System (VPS®). Ook op het gebied van kwantiteit heeft de XT4 veel te bieden: doordat een dosis tot 20 gram mogelijk is, kan ons instapmodel ook XXL-dranken en dubbele bereidingen in één keer zetten, wat voor kortere wachttijden zorgt.



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	●
Aparte heetwateruitloop	○
Stoompijp	○
Standaard melksysteem	○
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	●
7"-touchscreen	●
Microzeef	●
Handmatig inscheppen van gemalen koffie	●
Variabel gekleurd licht aan de uitloop	●
Optionele bypass	○
Telemetrie mogelijk	●

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



**MELITTA® CAFINA®
MC18**

Melkkoeler
(5 l)

180 × 580 × 580 mm (b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
CW30**

Kopjeswarmer
(80-120 kopjes)

300 × 620 × 580 mm (b × h × d)

De Melitta® Cafina® XT4 is de perfecte introductie in de wereld van de professionele koffiebereiding. De Melitta® zetgroep levert een constant hoge kwaliteit. Een of twee molens, meerdere instantopties en diverse aanbouwmodules zorgen voor flexibiliteit en variatie. Omdat geen twee zaken hetzelfde zijn, kunt u uw XT4 volledig aan uw individuele behoeften aanpassen. Benut alle mogelijkheden en maak van de XT4 uw persoonlijke XT4.



Configureer uw XT4 naar eigen wens. Scan de QR-code om naar de website te gaan.



**MELITTA® CAFINA®
MC30**

Melkkoeler (11 l)



300 × 580 × 580 mm (b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
MC 5L**

Melkkoeler (5 l)



210 × 340 × 435 mm (b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
MC-CW30**

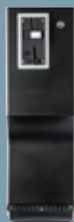
Melkkoeler / kopjeswarmer
(40-80 kopjes / 4 l)



300 × 620 × 580 mm (b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
XT 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)





Passende oplossingen voor uw zaak

Een 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. Kortom: 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 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® XT4 IN EEN OOGOPSLAG

UURCAPACITEIT (KOPJES) volgens DIN 18873-2*

Café crème / 2x café crème	120 / 170
Espresso / 2x espresso	160 / 276
Cappuccino / 2x cappuccino	156 / 266
Latte macchiato / 2x latte macchiato	115 / 166
Cacaodranken	176
Stoom / heet water	31 l
Dagcapaciteit*	180

* 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:
230 V/max. 2,6 kW

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



7" TOUCHSCREEN	CLEAN IN PLACE (CIP®)	ROESTVRIJSTALEN ZETGROEP
HYGIËNISCHE VEILIGHEID HCV-GECEERTIFICEERD	AANSLUITING OP MELITTA® INSIGHTS	KRACHTIGE INSTANTMODULE
VARIABEL GEKLEURD LICHT AAN DE UITLOOP	MICRO- ZEEF	STANDAARD MELKSYSTEEM
SLANK XT-DESIGN	VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS®)	BEDIENING/ ZELFBEDIENING
VEEL TOEBEHOREN	VERSCHILLENDE AFREKENSYSTEMEN	AFNEEMBARE BONENRESERVOIRS

Melitta®
PROFESSIONAL

Melitta Professional Coffee Solutions Benelux B.V. • Edisonweg 25 • 4207 HE Gorinchem
Tel. (voor Nederland): +31 184 671 660 • Tel. (voor België): +32 78 151 660 • E-Mail: professional@melitta.nl • www.melitta-professional.nl