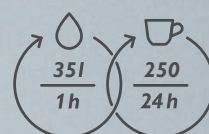


Melitta®



MELITTA® CAFINA® XT6

Koffieperfectie in ieder kopje.

Melitta®
PROFESSIONAL



Traditioneel toekomst- gericht

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® XT6

- 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 XT6 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.



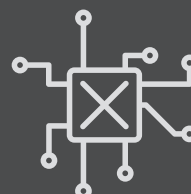
OPLOSSINGEN OP MAAT

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



FINANCIERINGS- OPLOSSINGEN

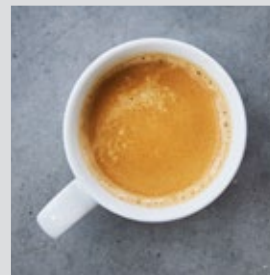
Financieren, leasen, huren? Wij vinden het
geschikt financieringsconcept.



DIGITALE MEERWAARDE

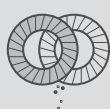
Toekomstgericht en flexibel. Maak gebruik van onze
digitale oplossingen voor uw koffiezaak.

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



Voor het beste in uw kopje

Onze topper!
Vertrouw op de bekende Melitta-kwaliteit en profiteer van een grote verscheidenheid aan dranken. Het melksysteem Professional helpt u voor meer afwisseling te zorgen: maak heerlijk schuim en mooie blikvangers met warme of koude melk.



Molen van gereedschapsstaal

Het maalproces legt de basis voor een voortreffelijke smaak. Ook hier biedt de XT6 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 Professional

STABIEL SCHUIM OP DE PERFECTE TEMPERATUUR

Het melksysteem Professional biedt uw gasten meer afwisseling: maak heerlijk schuim en mooie blikvangers met warme of koude melk. Het bijzonder fijne melkschuim is niet alleen koud, maar ook bijzonder heet beschikbaar dankzij de verhitting met stoom. Naast de temperatuur kan ook de consistentie van het melkschuim gevarieerd en per product individueel geprogrammeerd worden. Bijvoorbeeld voor heerlijke cocktails met koud melkschuim. U kunt twee soorten verse melk naast elkaar gebruiken.





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 XT6 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 XT6 flexibel: u beslist of u de afgifte van dranken reserveert voor uw bedienend personeel of kiest voor de zelfbedieningsmodus, om de XT6 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? Of liever groen bij de duurzame koffie? Twee smalle lichtlijsten kunnen traploos worden ingesteld op een kleur naar keuze. Twee led-lampjes zetten het drankje in scène. De uitloop past zich automatisch aan de hoogte van de kop-/kanhoogte aan om spatten tijdens het schenken te voorkomen en een optimaal crema te produceren.

De XT6 – hierdoor zult u de XT6 bijzonder waarderen



Elegant en robuust

PROFITEER VAN HET XT-DESIGN EN HOOGWAARDIGE MATERIAAL.

Met zijn slanke, elegante design, behuizing van de Melitta® Cafina® XT6 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 XT6 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 Professional en een 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	●
Afzonderlijke heetwateruitloop met instelbare temperatuur	○
Stoompijp	○
Melksysteem Professional incl. koud schuim	○
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 van de uitloop	●
Automatic Coffeequality System, ACS®	●
Optionele bypass	○
Telemetrie mogelijk	●

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



**MELITTA® CAFINA®
XT MC18**

Melkkoeler
(5 l)

180 × 580 × 580 mm (b × h × d)

**MELITTA® CAFINA®
XT CW30**

Kopjeswarmer
(80-120 kopjes)

300 × 620 × 580 mm (b × h × d)

De Melitta® Cafina® XT6 is uw garantie voor de beste kwaliteit in het kopje en een warme drankenvariëteit naar wens. De Melitta® zetgroep levert een constant hoge kwaliteit. Eén of twee molens, één of twee soorten verse melk, instantopties, het melksysteem Professional en aanbouwmodules naar behoefte zorgen voor flexibiliteit en variatie. Omdat geen twee zaken hetzelfde zijn, kunt u uw XT6 volledig aan uw individuele behoeften aanpassen. Benut alle mogelijkheden en maak van de XT6 uw persoonlijke XT6.

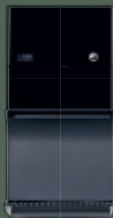


Configureer uw XT6 naar eigen wens.
Scan de QR-code om naar de website te gaan.



**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

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® IN-SIGHTS 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 koffieboonen 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® XT6 IN EEN OOGOPSLAG

UURCAPACITEIT (KOPJES) volgens DIN 18873-2*

Café crème / 2x café crème	133 / 192
Espresso / 2x espresso	170 / 300
Cappuccino / 2x cappuccino	165 / 270
Latte macchiato / 2x latte macchiato	150 / 196
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:
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 MELIT- TA® INSIGHTS	KRACHTIGE INSTANTMODULE
INDIVIDUEEL VERLICHTINGSCONCEPT	MICRO- ZEEF	PROFESSIONAL MELKSYS- TEEM INCL. KOUD SCHUIM
SLANK XT-DESIGN	VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS®)	BEDIENING/ ZELFBEDIENING
AUTOMATIC COFFEE- QUALITY SYSTEM (ACS®)	VERSCHILLENDE AFREKENSYSTEMEN	AFNEEMBARE BONENRESERVOIRS

Melitta®
PROFESSIONAL