

Melitta SystemService

**Melitta® bar-cube**

**Mit frischer Milch: Der Kaffee-Vollautomat für Genießer im attraktiven, kompakten Design.**



MELITTA® MACHT KAFFEE ZUM GENUSS

# DIE MILCH MACHT'S: FRISCHE VIELFALT IN SCHÖNSTER FORM.

## Milchschaum – auf Knopfdruck oder klassisch.

Wenn Sie Kaffee-Spezialitäten mit Milch zubereiten, wird die frische Milch auf Knopfdruck aufgeschäumt und hinzugegeben – vollautomatisch. Sie können aber auch die spezielle Aufschäumdüse nutzen, falls Sie die manuelle Zubereitung bevorzugen.

Unglaublich, wie viel Kaffeekultur in diesem kompakten Gerät steckt! Wählen Sie zwischen 30 Einstellungen für die unterschiedlichen Spezialitäten, ob Espresso, Schümli, Cappuccino, Latte Macchiato oder Kaffee Crème. Für eine zusätzliche Bohnensorte steht ein zweiter Bohnenbehälter zur Verfügung, für die entkoffeinier- te Variante ein weiterer Einwurfschacht. Ein separater Heißwasserauslauf ermöglicht die Zubereitung von Tee.

Eine Stärke der **Melitta® bar-cube** ist es, durch die Kombination unterschiedlicher Einstellungen den Charakter eines jeden Getränks individuell zu betonen. So ist beispielsweise der Anpressdruck für jede Kaffee-Spezialität passend eingestellt. Er kann bis max. 1.300 N stufenlos verändert werden, um die Geschmacksnote zu beeinflus- sen. Aber auch Kaffeemenge, Getränkewolumen, Brühzeit und Wassertemperatur sind einfach einstellbar.



Espresso



Kaffee Crème



Latte Macchiato



Cappuccino

# SCHÖN EINFACH. EINFACH SCHÖN.

## Klare Bedienung und hochwertige Technik in bestechendem Design.

So schnell, einfach und zuverlässig haben Sie noch nie das vollendete Genuss-Erlebnis zelebriert. Einzigartig, wie die **Melitta® bar-cube** außerdem noch italienisches Flair verbreitet und mit der Grandezza eines Barista eine perfekte Kaffee-Spezialität nach der anderen zaubert. Auf Knopfdruck.

Erleben Sie täglich neu die Vielfalt internationaler Kaffee-Spezialitäten in Perfektion. Ob an der Bar, in der Büroküche oder hinter dem Verkaufstresen.



# VIELSEITIG UND VARIABEL.



**Die Melitta® bar-cube eignet sich überall dort, wo Kaffee-Genuss gepflegt wird.**

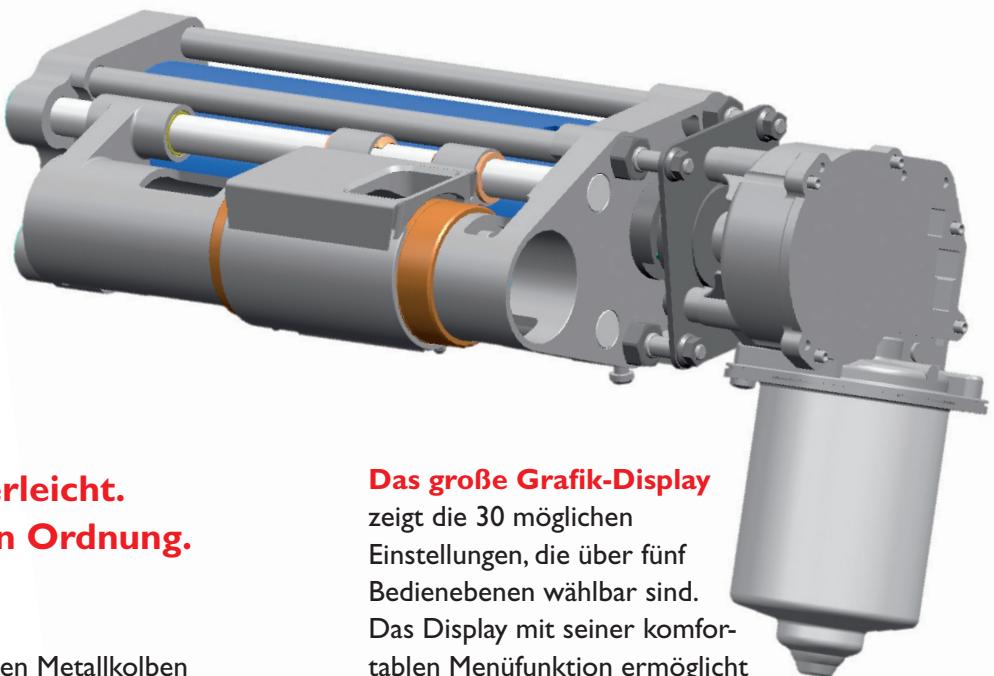
Ob Hotels, Restaurants, Cafés, Bäckereien oder Tankstellen, die **Melitta® bar-cube** fügt sich harmonisch in jede Umgebung ein. Ihre flache Bauweise und ihr klassisches Design erinnern an italienische Kaffeebar-Atmosphäre.

Das edle Gehäuse ist nicht nur ein optisches Highlight – Sie werden schnell seine Robustheit und seine pflegeleichte Oberfläche schätzen lernen. Durch die einfache und logische Benutzerführung ist die **Melitta® bar-cube** auch hervorragend für die Selbstbedienung geeignet. Das macht sie zum Favoriten für Büros oder Kantinen.

Doch auch in Pensionen oder Hotels ist die **Melitta® bar-cube** allererste Wahl: Holen Sie sich den Vollautomaten ins Team. So entlasten Sie Ihre Mitarbeiter und bieten Ihren Gästen darüber hinaus Kaffee-Spezialitäten auf höchstem Niveau.



ALLE GUTEN  
DINGE SIND  
EINFACH ZU  
BEDIENEN



**Die Bedienung – kinderleicht.  
Die Technik – schwer in Ordnung.**

**Die Metallbrühgruppe**

mit ihrem horizontal angeordneten Metallkolben ermöglicht einen wartungsfreien Betrieb für bis zu 30.000 Kaffeeprodukte pro Jahr.

**Das Präzisionsmahlwerk** sorgt für eine gleichmäßig feine Mahlung. In Verbindung mit der Pre-Infusion des Kaffeemehls – der Kaffee quillt dadurch vor und die Aromastoffe werden aufgeschlossen – und dem Mikro-Feinsieb werden höchst aromatischer Spitzen-Espresso und Kaffee-Spezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato hergestellt.

Möglich ist das durch einen optimierten Mahlvorgang für besonders feines und damit aromareiches Kaffeemehl und ein darauf abgestimmtes Mikro-Feinsieb mit über 45.000 Löchern.

**Zwei Bohnenbehälter** ermöglichen die Verwendung einer zweiten Sorte, ein weiterer Einwurfschacht die Zubereitung entkoffeinierten Kaffees. Die schnelle Maschine schafft damit bis zu 150 Tassen Espresso je Stunde. Schnelligkeit garantiert auch die einfache Bedienung.



**Das große Grafik-Display**

zeigt die 30 möglichen Einstellungen, die über fünf Bedienebenen wählbar sind. Das Display mit seiner komfortablen Menüfunktion ermöglicht die einfache Einstellung aller Parameter. Darüber hinaus informiert es zum Beispiel auch über den Füllstand des Satzbehälters oder den Start der automatischen Reinigung.



**Die automatische Milchaufschäumung**

garantiert in Sekundenschnelle einen dichten, feinen Milchschaum, von einer Qualität wie sie nur mit frischer Milch erreicht werden kann. Die Extrudüse für die Handaufschäumung ist eigentlich eher eine nostalgische Reminiszenz, aber für den Charakter der **Melitta® bar-cube Barista** einfach unverzichtbar.



Durch das robuste Gehäuse mit Edelstahlfront ist die **Melitta® bar-cube** nicht nur eine Augenweide, sondern auch besonders pflegeleicht.

**Ein Chipschlüssel-System**

gewährt Zugang zur Maschine und ermöglicht eine Unterscheidung zwischen Personal- und Chef-Ebene.



# MELITTA® BAR-CUBE AUF EINEN BLICK

## Vergleichen Sie die Qualität.

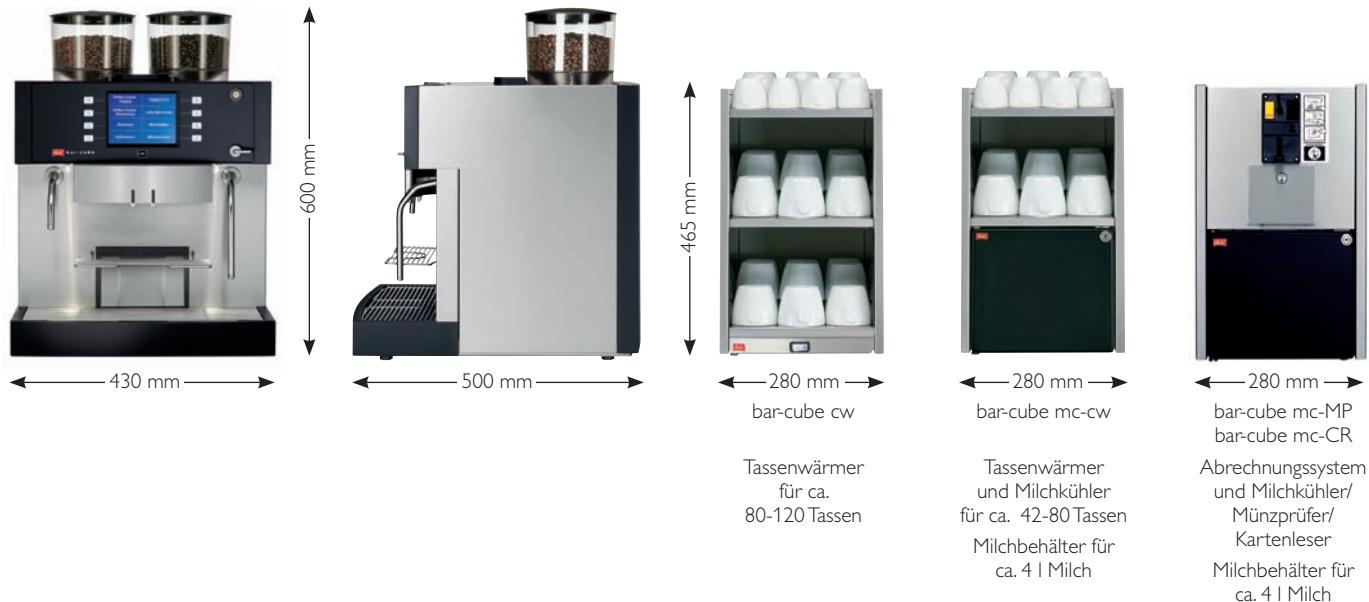
Die zehn wichtigsten Vorteile der **Melitta® bar-cube** im Überblick:

1. Professionelle Metall-Brühgruppe
2. Einfache Bedienung mit großem Grafik-Display
3. Mahlwerk mit besonders feinem Mahlgrad
4. Mikro-Feinsieb für mehr Aroma aus weniger Kaffee
5. Maximale Qualität durch variablen Anpressdruck für jede Kaffee-Spezialität (VPS = Variable Pressure System)
6. Zwei Bohnenbehälter für unterschiedliche Sorten
7. Automatische Milch-aufschäumung für Frischmilch
8. Zugang mit mehrstufigem Chipschlüssel-System
9. Automatisches Reinigungssystem
10. HACCP-Konformität für hohe Hygiene-Sicherheit



Melitta® bar-cube	Grundmodell	
Typenbezeichnung	1-1G	1-2G
<b>1 Mühle (G)</b>	•	•
Heißwasserarmatur	•	•
Festwasseranschluss	•	•
Beleuchtung	•	•
<b>Zusatzausstattung</b>		
<b>2te Mühle (G)</b>		•
Milchschäumersystem		
Dampfarmatur		
<b>Bestell-Nr.</b>	21556	21557
<b>Stundenleistung in Anzahl Tassen</b>		
Kaffee Crème/Schümli	100	100
Espresso	150	150
Cappuccino	–	–
Heißwasser: Liter/Std.	20	20
<b>Nennleistung in kW</b>	2,8	2,8
<b>Netzanschluss V</b>	230	230
O= Grundausstattung		

\*Abhängig vom Getränk und der Gefäßgröße.



<b>1W-1G</b>	<b>1W-2G</b>	<b>1C-1G</b>	<b>1C-2G</b>	<b>1C-1G Barista</b>	<b>1C-2G Barista</b>	<b>cw</b>	<b>mc</b>	<b>mc-cw</b>	<b>mc-MP / mc-CR</b>
•	•	•	•	•	•				
•	•	•	•	•	•				
•	•	•	•	•	•				
•	•	•	•	•	•				
			•			•			
			•						
			•						
21515	21516	21393	21392	21593	21594	21511	21394	21512	21542 / 21610

100	100	100	100	100	100				
150	150	150	150	150	150				
90	90	90	90	—	—				
20	20	20	20	20	20				
2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	0,135	0,06	0,15	0,15
230	230	230	230	230	230	230	230	230	230

Technische Modelländerungen vorbehalten. Farbabweichungen druckbedingt.



MELITTA® MACHT KAFFEE ZUM GENUSS