

## Melitta® Cafina® XT8

Für den großen Bedarf im XT-Design.

Made in Switzerland.

Melitta Professional  
Coffee Solutions



# MELITTA® CAFINA® XT8

## IM SCHLANKEN DESIGN DER NEUEN GENERATION

Klare Formen, Silbertöne, Schwarz und Weiß.

Die Optik der Melitta® Cafina® XT8 betont die hohe technische Qualität und Aktualität und ist so technisch und optisch kompatibel zu den bekannten Anbausteinen der XT-Reihe:



### DIGITALE STEUERUNG UND 10,4" TOUCH-DISPLAY

Für einfaches Bedienen und vielfältiges Programmieren im neuen User-Interface.

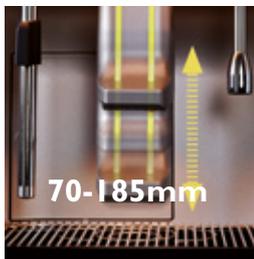


### TOP FOAM MILCHSCHAUM

Ein standfester Milchschaum mit feinem Kaffeerand bietet ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

### STEAM CONTROL PLUS (OPTIONAL)

Separater Milchaufschäumer für das manuelle oder automatische Zubereiten von moussigem oder stapelbarem Schaum im Barista-Kännchen



### HÖHENVERSTELLBARER AUSLAUF MIT LICHTKONZEPT

Der höhenverstellbare Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassengröße einstellen. Die individuelle Beleuchtung mit variablen Farben passt sich jedem Ambiente an.



### STUNDENLEISTUNG IN TASSEN\*:

Kaffee & Café Crème	200
Cappuccino	200
Espresso	250
Kakao	80
Heißwasser	40 Liter

\* = vorläufig (abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)





### KOMPAKTE ABMESSUNGEN

Mit ihren kompakten Abmessungen – 35 cm Breite, 76,5 cm Höhe, 58 cm Tiefe – und dem edlen Aluminium-Gehäuse integriert sich die Melitta® Cafina® XT8 problemlos an jedem Standort.



### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:  
400 Volt / 6,9 kW\*

### INTEGRIERTES INSTANTMODUL

Für die Zubereitung feinsten Kakaospezialitäten steht Ihnen das perfekt integrierte Instantmodul mit zwei Behältern zur Verfügung und erweitert Ihre Angebotsvielfalt um alle pulverbasierten Getränkevarianten.



### PROFESSIONELLE EDELSTAHLBRÜHGRUPPE

Für hohen Anpressdruck, verschleißfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.



### AUTOMATIC COFFEEQUALITY SYSTEM (ACS)

Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert.

### VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS)

Um die maximale Kaffequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.



### MILCHSYSTEM MIT KALTMILCHSCHAUM

Ermöglicht die Ausgabe von warmer und kalter Milch sowie warmem und kaltem Milchschaum in variabler, individuell programmierbarer Konsistenz.



### CLEAN IN PLACE (CIP)

Maximale Sauberkeit nach HACCP-Standard durch vollautomatische Reinigung aller Milchleitungen ohne Austausch der Komponenten bei einfachster Bedienung.



**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](mailto:professional@melitta.de) • [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)