

**Melitta® Cafina® XT4**  
Für den Einstieg in die Profiklasse.  
Made in Switzerland.

Melitta Professional  
Coffee Solutions



# WILLKOMMEN IN DER PROFI-KLASSE!

Ob Start-up oder gestandenes Unternehmen. Ob Gastronom, Hotelier oder Bäcker. Ob Caterer, Shop-Betreiber, Betriebsgastronom oder Office-Manager. Ob Fullservice, Quickservice oder SB-Service. Ob Coffee-to-go oder Coffee-to-stay: Überall dort, wo professionelle Kaffeezubereitung einfach und zuverlässig für Barista-Qualität in der Tasse, im Glas oder im Becher sorgen soll, ist unser Einstiegsmodell die erste Wahl: Der Kaffeevollautomat Melitta® Cafina® XT4.





# SCHLANKER VERFÜHRER

Die Melitta® Cafina® XT4 reiht sich ein in die Design-Linie unserer neuen Vollautomaten-Generation. Veredeltes Aluminium-Gehäuse (eloxiert und kugelgestrahlt) mit extrem schlanken Maßen (30 cm Breite, 71 cm Höhe, 58 cm Tiefe). Klare Formen, Silbertöne, schwarze und weiße Kontraste. Zwei schmale Lichtstreifen am höhenverstellbaren Auslauf aus Zinkdruckguss bringen Farbe nach Wunsch ins Spiel. Tageslicht LED unterm Auslauf setzen die Kaffeespezialitäten in Szene. Ein echter Hingucker, der auch auf engem Raum zum Genuss verführt.





## 128 PRODUKTE AUF KNOPFDRUCK

Im ergonomisch geneigten Bedienzentrum führt das Grafik-Display mit Drucktastatur komfortabel durchs Menü. Eine Seite zeigt 8 Produkte, 128 Produkte lassen sich auf 16 Seiten hinterlegen. Wer im Manager-Menü Einstellungen ändern darf, benötigt keinen Schlüssel, sondern nur eine spezielle Tastenkombination für den Zugang.

## EXAKT TEMPERIERTER MILCHSCHAUUM

Ein neues Milchschaumsystem mit Milchpumpe macht es möglich, den Milchschaum exakt zu temperieren, warme oder kalte Frischmilch auszugeben und einen Untertischkühlschrank zu verwenden.

## AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM CLEAN IN PLACE (CIP)

Das automatische Reinigungssystem garantiert Hygienesicherheit, nichts muss dafür auseinandergebaut werden („Clean in Place“, CIP).



So einfach reinigt man eine  
Melitta® Cafina® XT4- oder:  
Der Letzte macht das Licht aus!

**JETZT FILM  
ANSEHEN**

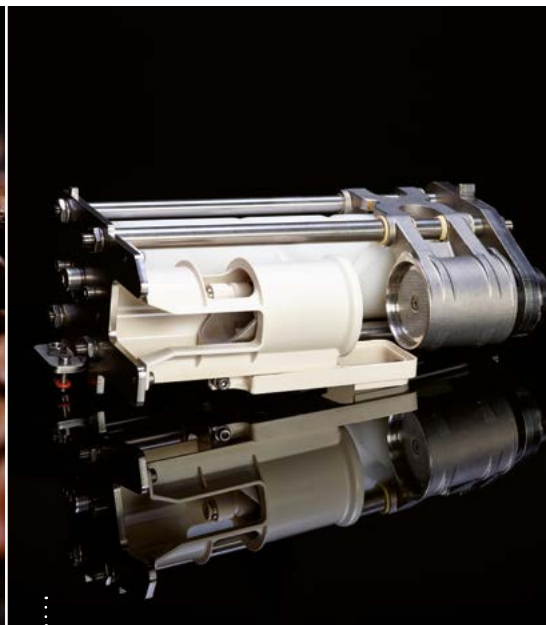
# MEHR KRAFT FÜR ESPRESSO

Im Innern wartet die Melitta® Cafina® XT4 mit den bewährten hohen Melitta-Professional-Qualitätsstandards auf. Die Edelstahl-Brühgruppe ermöglicht einen verschleißfreien Betrieb, einen erhöhten Kolben-Anpressdruck für Espresso-Spezialitäten, variable Brühzeiten und eine Maximaleinwaage von 20 Gramm für gehaltvolle größere Mengen (Doppelbezüge). Der besonders leistungsstarke Pumpenmotor sorgt für stabilen Wasserdruck, gleichmäßige Extraktion und gleichbleibende Kaffeequalität während des gesamten Brühprozesses. Die Mühle mit 75-mm-Mahlscheiben aus langlebigem Werkzeugstahl mahlt besonders schonend und gleichmäßig. Dank Mikro-Feinsieb kann die XT4 extrem fein mahlen und damit auch bei geringen Einwaagen ein großes Aroma gewinnen.



## MAXIMALES AROMA

Das Mikrofeinsieb (45.100 Löcher auf 1.075mm<sup>2</sup>) ermöglicht eine besonders feine Mahlung und hohe Kaffeeausbeute. Mit diesem Feinsieb können Sie bereits mit nur 8 Gramm einen erstklassigen Espresso herstellen!



## PROFESSIONELLE EDELSTAHL-BRÜHGRUPPE

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl - und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g.



## MEHR KOLBENDRUCK FÜR ESPRESSO

Variable Pressure System (VPS): Um der Besonderheit der jeweiligen Kaffeespezialität gerecht zu werden, kann der Anpressdruck des Kolbens variabel eingestellt werden.





Abbildung zeigt die Melitta® Cafina® XT4 mit dem Milchkühlschrank MCI 8 und dem Tassenwärmer CW30 stehend auf dem Melitta® Gastro Center



### HÖHENVERSTELLBARER AUSLAUF MIT LICHTKONZEPT

Der stufenlos höhenverstellbare Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassen- oder Kannengröße zwischen 70 und 185mm anpassen.

Die individuell konfigurierbare Lichtleiste passt sich jedem Ambiente perfekt an.

Der komplette Tassenraum wird mit Tageslicht LEDs beleuchtet, um Ihre Produkte im Vordergrund zu präsentieren.

### ABNEHMBARE BEHÄLTER

Zwei abnehmbare Bohnenbehälter fassen jeweils bis zu 1 kg und lassen sich - ebenso wie der abnehmbare Instantbehälter (Fassungsvermögen 1300 Gramm) - ganz bequem in der Spülmaschine reinigen.



# DIE RECHNET SICH AB DER ERSTEN TASSE!

Die Melitta® Cafina® XT4 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® XT4 für Sie rechnet. Ganz einfach und exakt mit Ihren individuellen Planzahlen.





## JETZT DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT DER MELITTA® CAFINA® XT4 PER APP BERECHNEN!

Mit dem Smart Calculator errechnen Sie, wie schnell sich die Melitta® Cafina® XT4 bezahlt macht.



Morgens hilft manchmal nur ein doppelter Espresso. Später mitunter der „Italiano“, ein Cappuccino wie er im Buche steht: Erst läuft der Espresso in die Tasse, dann setzt sich die Milchschaumhaube obendrauf. Zwischendurch mundet ein leckerer Kakao mit heißer Milch und „Cioccolata dark“. Und nicht nur nachmittags um fünf ist heißes Wasser gefragt für die ganz besondere Tee-Auswahl.

Was immer Ihre Gäste wann und wo bevorzugen - beim Snack, im Shop, im Bistro, im Office in der Lounge oder „to go“: Die Melitta® Cafina® XT4 bedient sie zuverlässig und geschmackvoll. Vielfalt auf Knopfdruck – unwiderstehlich für Gäste, komfortabel für Gastgeber.

# MELITTA® CAFINA® XT4 IM ÜBERBLICK:

CLEAN IN PLACE (CIP)

EDELSTAHLBRÜHGRUPPE

ABNEHMBARE  
BOHNENBEHÄLTER

HYGIENESICHERHEIT  
ZERTIFIZIERT

HÖHENVERSTELLBARER  
AUSLAUF

LEISTUNGSSTARKES  
INSTANTMODUL

LICHTKONZEPT

MAXIMALES AROMA

NEUES MILCHSYSTEM  
MIT MILCHPUMPE

SCHLANKES DESIGN DER  
NEUEN XT-GENERATION

VARIABLE PRESSURE  
SYSTEM (VPS)

EINFACHER ZUGANG  
MIT CODE (KEIN  
SCHLÜSSEL NOTWENDIG)



## 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	100
Cappuccino	90
Espresso	150
Kakao	80
Heißwasser	20 Liter

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

## TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:  
230 Volt / 2,6 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<sup>®</sup>**



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)