

cafina® XT7

Melitta®



RÓŻNORODNOŚĆ WEDŁUG POTRZEB

Przyjemność picia kawy i nie tylko:
Melitta® Cafina® serii XT

Melitta®
PROFESSIONAL



Przyjemność picia kawy i nie tylko

Melitta® Cafina® Serii XT

Ekspresy do kawy Melitta Professional: łączą w sobie know-how i pasję wynikającą z ponad 100-letniego zamiłowania do kawy. Można to poczuć. Można tego posmakować. I widać to w doskonałej jakości wykonania.

Przejrzyste, zredukowane kształty, efektowne obszary funkcjonalne, wysokiej jakości aluminiowa obudowa: W pełni automatyczne ekspresy do kawy i ekspresy z filtrem Melitta® Cafina® serii XT okazują się być prawdziwymi profesjonalistami, nie tracąc przy tym nic na atrakcyjności wizualnej.

Przód urządzenia jest ergonomicznie nachylony, a koncepcja oświetlenia o zmiennej kolorystyce tworzy wyrafinowane akcenty. Dużą uwagę poświęca się następującym produktom: Niezwykle jasne diody LED oświetlają całą powierzchnię filiżanki, wysuwając na pierwszy plan specjały z kawy, mleka i kakao.

To gwarancja najlepszej jakości w filiżance. Skrót „XT” oznacza „Extended Technology”. Gdy Ty poświęcasz uwagę swoim gościom, wysokowydajna technika zapewnia doskonałe przygotowanie napojów za naciśnięciem jednego przycisku. Systemy mleczne Standard, Professional i TopFoam Plus wytwarzają szeroką gamę pianek mlecznych „by Touch”. Ponadto w ofercie serii XT znajdziesz: zniewalające napoje koktajle mleczne i kawowe – automatycznie mieszane z wyśmienitymi aromatami owocowymi, przypraw i ziół wybranymi przez użytkownika w ekspresie Melitta® Cafina® XT z systemem aromatyzacji.


Świeżo parzona kawa filtrowana z powodzeniem wyróżnia się spośród szerokiej gamy różnych rodzajów kaw. Odkryj model Melitta® Cafina® XT180 dla małych i średnich wymagań i w pełni automatyczny ekspres przelewowy Melitta® Cafina® XT8-F do parzenia nawet 500 filiżanek świeżo parzonej kawy filtrowanej na godzinę.

Każdy ekspres marki Melitta Professional jest również kluczem do całego świata kawy: do naszego wewnętrznego serwisu, który służy radą i pomocą. A także szerokim wachlarzem innych usług. Przejdź do strategicznie ważnych danych, które napędzą rozwój Twojego biznesu kawowego. Ponieważ właśnie to jest naszym celem: być partnerem, który kompleksowo będzie Cię wspierał w pomyślnym rozwoju Twojej kawiarni.



SPIS TREŚCI

- 03 W centrum uwagi
- 04 Jesteśmy Twoim partnerem
- 06 W pełni automatyczne ekspresy do kawy
- 08 W pełni automatyczny ekspres z filtrem
- 09 Żądany program za naciśnięciem przycisku
- 10 Design i łatwość użytkowania
- 12 Mielenie i parzenie
- 14 Mleko i pianka mleczna
- 16 Coś więcej niż kawa i mleko
- 18 Łatwość dbania o higienę
- 20 Rozwiązanie inteligentne i modułowe
- 22 Melitta® Cafina® XT180 & XT180 T
- 24 Melitta® Insights
- 26 Kawa, kakao i herbata
- 27 Dział obsługi klienta
- 28 Przegląd



Melitta Professional – Dostawca systemowy dla Twojego sukcesu

Tradycyjne i w pełni automatyczne ekspresy do kawy marki Melitta Professional są wynikiem intensywnego procesu badania wymagań naszych klientów. Podczas gdy w „Café Pause” leżącej w sercu starego miasta kładzie się nacisk na różnorodność aromatów i talent baristy, w sektorze dań gotowych lub fast foodów liczy się przede wszystkim sprawne przygotowanie kawy o niezmiennie wysokiej jakości – filiżanka po filiżance.

Niezależnie od tego, jakie są Twoje priorytety, możesz polegać na pewnych charakterystycznych cechach każdego z urządzeń noszących naszą nazwę: Trwałość zapewniana jest dzięki wysokiej jakości materiałom i starannemu wykonaniu, prostej obsłudze i oczywiście optymalnej ekstrakcji aromatu, który wywoła uśmiech na twarzach Twoich gości. W tym celu nasi inżynierowie, palarnie i bariści pracują ramię w ramię, aby osiągnąć ten efekt.

Ale sukces biznesu kawowego to coś więcej. Dlatego jako dostawca systemowy oferujemy kompleksowe rozwiązania, począwszy od ziaren kawy po filiżanki. Wielką zaletą jest to, że wszystkie elementy idealnie do siebie pasują i są optymalnie dostosowane do indywidualnych wymagań.

Rezultatem jest zawsze rozwiązanie, które każdego dnia usatysfakcjonuje zarówno Ciebie, jak i Twoich gości. I które trwale przyczyni się do rozwoju Twojego biznesu kawowego.





EKSPRESY DO KAWY ODPOWIEDNIE DO TWOICH POTRZEB

Bez względu na to, czy jest to ekspres do kawy w pełni automatyczny, półautomatyczny, czy też ekspres z filtrem: Jakość napojów i łatwość obsługi są zawsze najważniejsze.



WŁASNY SERWIS TECHNICZNY

Instalacja, konserwacja, awaria, modernizacja? Najlepsze szkolenia dla Ciebie. 365 dni w roku.



KOMPETENCJE I MIŁOŚĆ DO KAWY

Przyjemność picia kawy jest naszą pasją od 1908 r. Odpowiednio do Twoich potrzeb. We wszystkich aspektach.



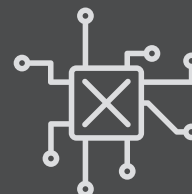
ROZWIĄZANIA DOSTOSOWANE DO POTRZEB KLIENTA

Oferujemy wsparcie na miejscu. Po partnersku. Dzięki odpowiednim rozwiązaniom. W sposób zrównoważony.



ROZWIĄZANIA W ZAKRESIE FINANSOWANIA

Finansowanie, leasing, wynajem? Wspólnie znajdziemy odpowiednią koncepcję finansowania.



TWORZENIE WARTOŚCI CYFROWEJ

Przyszłościowo i elastycznie: Skorzystaj z naszych rozwiązań cyfrowych dla Twojego biznesu kawowego.

Pierwsza klasa zapewniająca ogromną satysfakcję



MELITTA® CAFINA® XT4



MELITTA® CAFINA® XT5



MELITTA® CAFINA® XT6



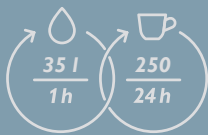
W pełni automatyczne ekspresy do kawy Melitta® Cafina® serii XT to prawdziwie wszechstronne urządzenia. Począwszy od projektu poprzez wiele ukrytych zalet, takich jak systemy ACS®, CIP® i VPS® po szybkość działania i elastyczność, żadne życzenie klienta nie pozostaje tutaj niespełnione. Ale to nie wszystko! Ponieważ nie ma dwóch identycznych firm, każdy model można dostosować do swoich indywidualnych potrzeb. Wykorzystaj wszystkie możliwości i spraw, aby model serii XT stał się Twoim osobistym urządzeniem!



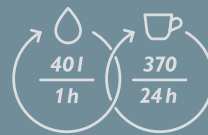
Skonfiguruj swój model XT według indywidualnych potrzeb. Kliknij tutaj, aby przejść do strony internetowej:
www.melitta-professional.pl



MELITTA® CAFINA® XT7



MELITTA® CAFINA® XT8



Melitta® Cafina® XT8-F

Świeżość i elastyczność

Kawa filtrowana według potrzeb. Filiżanka czy kubek? Dzbanek czy dzbanuszek? Wybierz żądaną porcję na wyświetlaczu!



Praktyczny planer tygodniowy

Gotowi na każdą sytuację: Planer tygodniowy reguluje filtrowanie uzupełniające zgodnie z potrzebami, pozwala uniknąć długich przestojów kawy w podgrzewaczu i planuje czyszczenie.



Kawa, herbata lub mleko

Oprócz świeżo parzonej kawy filtrowanej masz zawsze do wyboru wodę na herbatę i aż dwa rodzaje mleka dodawanego do kawy lub do picia w czystej postaci.



Duży zapas kawy

Duży pojemnik mieści trzy kilogramy zmielonej kawy, a dzięki praktycznemu podgrzewaczowi można przygotować kilka filiżanek z wyprzedzeniem. Oddzielna wylewka z ramieniem obrotowym sprawia, że napełnianie dużych dzbanek jest dziecinnie proste.



Clean in Place (CIP®)

Prościej się nie da: w pełni automatyczne czyszczenie systemu parzenia kawy i systemu mlecznego bezpośrednio w ekspresie. W tym celu nie trzeba niczego demontować ani rozbierać. Czysto, szybko, bezpiecznie i z certyfikatem higienicznym.

Twój ulubiony program za naciśnięciem przycisku

Melitta® Cafina® serii XT: Najważniejsze cechy i zalety w pełni automatycznych ekspresów do kawy



W pełni automatyczne ekspresy do kawy Melitta® Cafina® serii XT zapewnią Twojemu biznesowi kawowemu przewagę. W płynny sposób zastąpią w pracy Twojego byłego baristę, który w międzyczasie poszedł nową drogą. Wyczarują one doskonałe specjały kawowe, niezawodnie w niezmiennie najwyższej jakości. I coś jeszcze: Są to pierwszorzędne automaty do mleka, zapewniające pyszny smak mleka, jak i pianki mlecznej, tworzące zniewalające napoje kakaowe, stacje z gorącą wodą dla koneserów herbaty oraz mieszające koktajle mleczne i kawowe z pysznymi owocowymi, przyprawowymi i ziołowymi aromatami – dokładnie tak, jak lubią Twoi goście. A co najlepsze: Melitta® Cafina® XT tworzy żądane menu za jednym naciśnięciem przycisku,

abyście Ty i Twój zespół nadal mogli zajmować się gośćmi.

Na kolejnych stronach poznasz zalety płynące z zastosowania systemu Melitta® Cafina® serii XT.

DESIGN + ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA + TRYB SAMOOBSŁUGOWY + MŁYNEK +JEDNOSTKA ZAPARZAJĄCA+ VPS® + ACS® + BYPASS + SYSTEMY MLECZNE + TOPFOAM PLUS + KAKAO + GORĄCA WODA + SYSTEM AROMATYZACJI + HIGIENA + CLEAN IN PLACE + REMOTE COFFEE + MODUŁY DODATKOWE



Przyjemność picia kawy w centrum uwagi

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

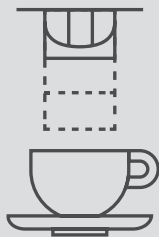
Skup się na tym, co najważniejsze: Korzystaj z purystycznego designu XT i wysokiej jakości materiału. Smukła obudowa wykonana z uszlachetnionego aluminium i ergonomicznie nachylony wyświetlacz dotykowy sprawiają, że Melitta® Cafina® serii XT wszędzie doskonale się prezentuje. Ekspres przyciąga wzrok i sprawia, że nawet w ciasnych pomieszczeniach Twoja oferta kawowa będzie prezentować się w atrakcyjnym świetle. Indywidualnie regulowana koncepcja oświetlenia LED oraz solidny wyświetlacz ze szlifowanego szkła podkreślają ponadczasową elegancję urządzenia.

Pośrodku ekspresu znajduje się ekran, na którym wyświetlane jest menu. Możesz wybrać formę prezentacji napojów, określić ich skład wyjściowy – liczbę i wybór na pierwszej stronie – oraz ich poszczególne warianty na kolejnych stronach: Cappuccino z mlekiem owsianym? Podwójne espresso? Lista jest długa. Być może już wkrótce jakaś nowa pozycja menu trafi na tę nową stronę. A co powiesz na przekąskę do kawy? Podczas przerw w przygotowywaniu napojów możesz wykorzystać wygaszacz ekranu (XT5–XT8) jako przestrzeń reklamową dla swoich promocji.



Na ekranie nigdy nie wieje nudą

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

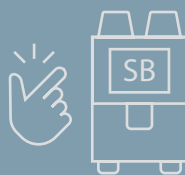


Automatyczna wylewka

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

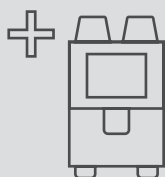
Główna wylewka wykonana z cynkowego odlewu stanowi efektowny i indywidualny akcent. W poniedziałki na niebiesko? W soboty na czerwono? A na zielono w przypadku kawy z bioupraw? Dwie wąskie podświetlane listwy możesz bezstopniowo regulować, wybierając dowolny kolor. Stabilna i pięknie zaprojektowana wylewka zapewnia wystarczająco dużo miejsca na wszystkie potrzebne napoje w jednym centralnym miejscu. Wylewka automatycznie opuszcza się na wysokość naczynia, zapewniając czyste napełnianie i optymalną konsystencję pianki. Dwie lampki LED rozświetlają miejsce serwowania napoju.

Chcesz zapewnić gościom dostęp do ekspresu do kawy? Nic prostszego! Po prostu wybierz tryb samoobsługowy w ustawieniach na wyświetlaczu. Teraz Twój gość może samodzielnie korzystać z urządzenia. Użytkownik decyduje, jaki asortyment napojów będzie w tym celu dostępny na ekranie. Tryb samoobsługowy blokuje wszystkie pozostałe opcje ekranowe służące do konfiguracji urządzenia. Dzięki opcji Melitta® Remote Coffee możliwa jest również bezkontaktowa samoobsługa za pomocą własnego smartfona (patrz strona 20).



Ułatwiona samoobsługa

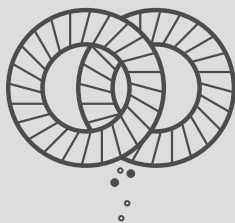
XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



Opcjonalnie: praktyczne pomoce pod ręką

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Dzięki umieszczeniu pod swoim urządzeniem pojemnika na odpady oraz opcjonalnego *KONTENERA ZRZUTOWEGO* można zaoszczędzić sobie uciążliwego gromadzenia fusów w szufladzie i jej czyszczenia. Innym przykładem wyposażenia opcjonalnego, które w zależności od sytuacji na miejscu może ułatwić utrzymanie higieny, są *4-CALOWE NÓŻKI*.



Młynek ze stali narzędziowej

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Podstawą uzyskania najlepszego smaku jest proces mielenia. Młynki serii XT zostały opracowane z myślą o spełnieniu najwyższych wymagań dotyczących rezultatu mielenia. Stosunkowo duże (75-milimetrowe) tarcze mielące wykonane z wytrzymałej stali narzędziowej gwarantują delikatny proces mielenia z niskim momentem obrotowym i ostrymi krawędziami tnącymi. Dzięki specjalnie szlifowanemu profilowi bez połączeń śrubowych można uzyskać szczególnie jednorodny efekt mielenia, co umożliwia optymalną ekstrakcję w późniejszym procesie parzenia.

Wykonana głównie ze stali szlachetnej jednostka zaparzająca jest symbolem najwyższej precyzji, stabilności, długiej żywotności i bezpieczeństwa higienicznego, poza tym nie trzeba jej demontować do czyszczenia. Pierścienie uszczelniające tłok są aktywowane dopiero wówczas, gdy jest to konieczne, dzięki czemu działają one przy bardzo małym udziale tarcia i dlatego oszczędzają wielu wizyt technika serwisowego. Dzięki wstępnej infuzji zachodzącej podczas procesu parzenia niepożądane gazy CO₂ mogą być są uwalniane ze świeżo zmielonej kawy poprzez zjawisko zwane „rozkwitanie”. Maksymalna gramatura 20 g umożliwia przygotowanie napojów w rozmiarze XL w ramach jednego procesu parzenia.



Jednostka zaparzająca ze stali szlachetnej

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



Zmienna siła docisku (VPS®) oraz mikrosito

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

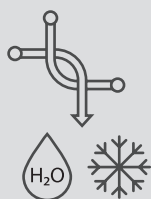
Regulowane i precyzyjnie odtwarzane CIŚNIENIE TŁOKA (VPS®, Variable Pressure System) zapewnia stały poziom ekstrakcji przez cały czas. Dzięki konstrukcji ze stali szlachetnej tłok może naciskać i kompresować zmieloną ziarną kawy z siłą ponad 1000 niutonów – jeśli ma to służyć pożądanemu smakowi kawy, na przykład do przygotowania intensywnego ristretto. MIKROSITO symbolizuje niczym niezamąconą przyjemność rozkoszowania się smakiem. Nawet przy bardzo drobnym mieleniu stanowi ono gwarancję, że do wylotu nie przedostaną się żadne cząsteczki z komory zaparzania.



Niezmiennie wysoka jakość kawy, i to nawet bez jakiegokolwiek ingerencji: System ACS® (Automatic Coffeequality System) monitoruje parametry procesu mielenia i parzenia i automatycznie je koryguje, jeśli występują jakiegokolwiek odchylenia. A jeśli kiedyś w trakcie długiej eksploatacji ekspresu do kawy tarcze mielące będą się stopniowo zużywać, system ACS® zadba również o nie i je precyzyjnie wyreguluje.

ACS®: Twój automatyczny system zapewniający stałą jakość

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



Funkcja bypass do przygotowywania kawy lungo lub kawy chłodzonej

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Dzięki opcji bypass rozszerzysz gamę swoich napojów o kawę lungo lub kawę chłodzoną za naciśnięciem jednego przycisku. Dokładne ilości są zapisane w recepturze danego produktu. Jak na przykład prawdziwe americano – nalewa się tu najpierw espresso, a następnie gorącą wodę – albo kawa chłodzona. Na ciepło bądź na zimno: Opcja bypass jest automatycznie dodawana do zaparzonej kawy, precyzyjnie dozowanej zgodnie z zaprogramowaną recepturążądanego napoju.

Użytkownik może wybrać, czy chce używać jednego czy dwóch rodzajów ziaren, a zatem – jednego czy dwóch młynków. Pojemniki na kawę ziarnistą wykonane z bardzo solidnego poliwęglanu mieszczą po jednym kilogramie ziaren kawy, można je bezpiecznie zamknąć za pomocą klucza, łatwo wyjąć i umyć w zmywarce do naczyń. Masz szczególnie duże dzienne zapotrzebowanie i chcesz uniknąć lub ograniczyć uzupełnianie środków podczas pracy? Możesz wobec tego skorzystać z pojemników na kawę ziarnistą o pojemności nawet dwóch kilogramów.



Opcjonalnie: pojemnik na kawę ziarnistą w przypadku dużego dziennego zapotrzebowania

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



Jakość kawy zależy nie tylko od procesu parzenia, ale także od sposobu przygotowania mleka. Nasz system mleczny Standard jest wyposażony w pompkę do mleka, co odróżnia go od tradycyjnych rozwiązań opartych na zasadzie zwężki Venturiego. Dzięki tej pompce mleko może być spieniane, a jego temperatura regulowana w sposób bardziej stabilny. Jest to zaleta, którą wyczują i docenią Twoi goście. W ten sposób możesz podawać świeże mleko zarówno na ciepło, jak i na zimno.



System mleczny Standard

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



System mleczny Professional

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Dzięki systemowi mlecznemu Professional możesz zaoferować swoim gościom różnorodność: Twórz pyszne pianki i przyciągające wzrok napoje. Poza tym mleko i pianka mleczna są zawsze dostępne zarówno na ciepło, jak i na zimno. Oprócz tego konsystencja pianki mlecznej może być zróżnicowana i indywidualnie zaprogramowana pod kątem każdego produktu. Na przykład do pysznych koktajli z zimną pianką mleczną.

Na zimno czy na ciepło? Podgrzewane na parze czy bez pary? Pianka musująca, normalna czy stabilna? Odkryj szeroką gamę pianek mlecznych, wytwarzanych niezawodnie i pysznie łączonych za naciśnięciem jednego przycisku. System mleczny Melitta® TopFoam Plus mierzy i reguluje właściwości mleka i pianki oraz automatycznie dostarcza zimną lub gorącą piankę mleczną o trzech różnych konsystencjach. W zależności od zapisanej receptury, w ramach jednego napoju można również połączyć kilka wariantów pianki TopFoam podgrzewanej bez pary oraz inne rodzaje pianki mlecznej wytwarzanej za pomocą pary. Jeśli równoległe stosowane są dwa rodzaje świeżego mleka, istnieje możliwość serwowania do 12 różnych produktów z mleka i pianki mlecznej.



System mleczny TopFoam Plus

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



Równoległe stosowanie dwóch rodzajów mleka

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Bez laktozy, o niskiej zawartości tłuszczu, roślinne? W modelach XT6, XT7 i XT8 możesz używać drugiego rodzaju mleka równoległe i zaoferować swoim gościom jeszcze większą różnorodność. Do chłodzenia wstępnie schłodzonego mleka dostępne są moduły dodatkowe dla jednego lub dwóch rodzajów mleka, w postaci chłodziarki podblatowej lub w połączeniu z podgrzewaczem do filiżanek. Chłodziarki do mleka są kompatybilne z popularnymi systemami typu „bag-in-box”.



Chcąc ręcznie spienić świeże mleko w dzbanku baristy w modelach serii XT, możesz użyć dyszy pary, dyszy do spieniania mleka lub dyszy „Steam Control Plus”. System Steam Control Plus upraszcza proces dzięki zintegrowanemu czujnikowi temperatury, który automatycznie zatrzymuje dopływ pary, gdy pianka mleczna osiągnie wymaganą temperaturę i konsystencję. Wówczas pianka mleczna jest idealna i gotowa do manualnego przyrządzenia napoju kawowego typu latte lub innego.

Dysza pary

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Dysza do spieniania mleka

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Steam Control Plus

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Coś więcej niż kawa i mleko: W pełni automatyczna seria XT przygotowuje również w krótkim czasie napoje kakaowe oraz gorącą wodę na herbatę. Oprócz pojemników na kawę ziarnistą, w zależności od potrzeb, za naciśnięciem przycisku można włączyć do eksploatacji jeden lub dwa zbiorniki instant na pyszne specjały kawowe. Na przykład gamę produktów Melitta®, takich jak cioccolata zawierającą gatunki czekolady premium, białą, mleczną, ciemną, organiczną i fairtrade. Dzięki połączeniu espresso z mleczną pianką można wykreujesz inne ulubione napoje za naciśnięciem jednego przycisku.



Jeden lub dwa rodzaje kakao

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



Gorąca woda dla przyjemności picia herbaty

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

W pełni automatyczne ekspresy do kawy serii XT są również idealne dla miłośników herbaty. Alternatywą dla głównej wylewki jest oddzielna wylewka gorącej wody wykonana ze stali nierdzewnej, dostępna na zamówienie. Dzięki dwóm obiegom grzewczym ekspres Melitta® Cafina® XT8 zapewnia nawet jednoczesną dostępność gorącej wody i pary bez zbędnej straty czasu. W najwyższym modelu możliwe jest jednoczesne dozowanie wody na herbatę i parzenie kawy. Okazuje się to ogromną zaletą na przykład podczas przerwy śniadaniowej, kiedy przy ekspresie ustawia się kolejka chętnych.





Mieszaj jeszcze bardziej automatycznie:

System aromatyzacji XT Melitta® Cafina®

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

+ Cold Brew Sirup

Wanilia. Cynamon. Truskawka. Słony Karmel. Bazylia. Amaretto. Prażony orzech laskowy ... Jaki smak wybierasz dla swojego specjału kawowego? Koktajlu mlecznego? Koktajlu z dodatkiem alkoholu lub bez? Mrożonej herbaty? System aromatyzacji XT Melitta® Cafina® oferuje o wiele więcej opcji napojów.

System aromatyzacji o szerokości zaledwie 18 centymetrów jest elegancko wpasowany po prawej stronie nowego w pełni automatycznego ekspresu serii XT5–XT8. W wysuwającym uchwyty na butelki można bezpiecznie przechować aż pięć butelek. Sprężyna gazowa unosi moduł pompki nośnika i tworzy przestrzeń, dzięki której wygodnie podłączysz ulubione aromaty. Do każdej butelki wkłada się wężyki zwisające od spodu modułu, z których każdy jest obciążony małym cylindrem, który jednocześnie pełni funkcję nakrętki.

Każdy wężyk jest wyposażony we własną pompkę i jest podłączony do w pełni automatycznego ekspresu za pomocą wspólnej głowicy pompy. Tam pięć wąskich wężyków wpływa do głównej wylewki, gdzie oprócz kawy, mleka, pianki mlecznej, gorącej wody i kakao możesz teraz dodać do napoju nawet pięć różnych smaków.

Niezwykle łatwy i bezpieczny w czyszczeniu system aromatyzacji XT: Po wyjęciu uchwytu na butelki, włożeniu do uchwytu zbiornika ze środkiem czyszczącym, dwóch tabletek czyszczących, ponownym wsunięciu uchwytu – można uruchomić na wyświetlaczu dotykowym w pełni automatycznego urządzenia automatyczne czyszczenie wszystkich pięciu modułów.

Bezpieczeństwo nade wszystko: gwarancja automatycznego czyszczenia

Ziarna kawy zawierają olejki – dobre dla smaku, stanowiące jednak wyzwanie pod względem higieny. W przewodach osadza się delikatna warstewka tłuszczu, która powiększa się wraz z każdą przygotowaną filiżanką. Każde przygotowanie napoju pozostawia również niepożądane ślady w systemie mlecznym w pełni automatycznego ekspresu. Dlatego też system parzenia kawy i system mleczny mleka należy czyścić codziennie zgodnie z instrukcją obsługi, jeśli były używane. Oczyszczone systemy, które nie były używane przez okres dłuższy niż siedem dni, należy ponownie oczyścić przed uruchomieniem. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia zawartych w instrukcjach obsługi ekspresów do kawy.

BEZ OBAW:

Nasze w pełni automatyczne ekspresy do kawy informują użytkownika o upływie zaprogramowanego czasu czyszczenia. Wówczas do momentu zwolnienia automatycznej blokady występuje tymczasowa przerwa w możliwości dostarczenia produktów. Wykonywane jest wówczas czyszczenie, aby móc ponownie udostępnić produkt.

WSKAZÓWKA:

Chcąc skorzystać z naszej oferty cyfrowej Melitta® INSI-GHTS, możesz również w dowolnym momencie uzyskać informacje na temat czyszczenia ekspresów do kawy online na portalu klienta, a także w formie wiadomości e-mail typu push.



Termin „Clean in Place” (CIP®) został przez nas stworzony dla programu automatycznego czyszczenia naszych w pełni automatycznych ekspresów do kawy. System parzenia kawy i system mleczny są czyszczone w układzie zamkniętym, dlatego też nie ma potrzeby demontowania ani rozbierania żadnych elementów. Wystarczy umieścić środki czyszczące w komorze czyszczącej (system parzenia kawy) lub pojemniku na środki czyszczące (system mleczny), zamienić pojemnik na środki czyszczące z pojemnikiem na mleko (system mleczny), po czym uruchomić program czyszczenia. Wówczas ekspres do kawy oczyści się całkowicie automatycznie.



Clean in Place (CIP®): łatwe automatyczne czyszczenie

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



Czyszczenie w pełni bezpieczne: Certyfikacja HCV

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

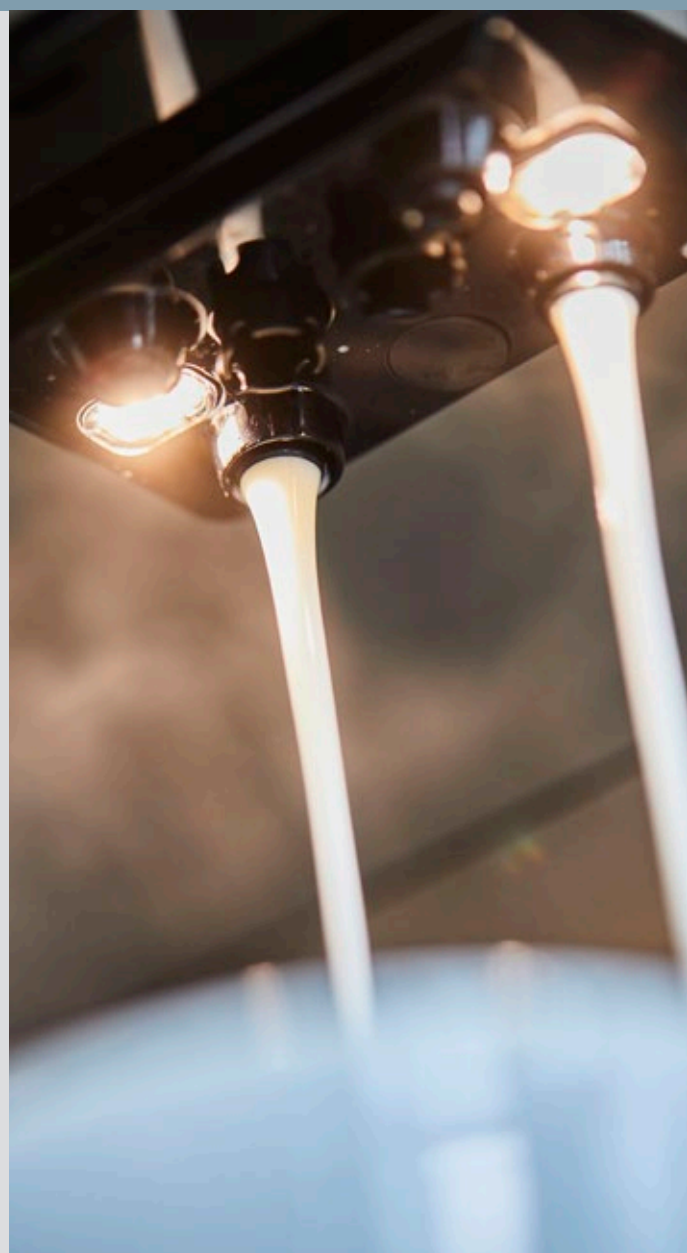
Nasi partnerzy mogą być pewni, że nasze w pełni automatyczne ekspresy do kawy spełniają ich wymogi pod kątem HACCP. Renomowana amerykańska organizacja NSF International przetestowała nasze w pełni automatyczne ekspresy do kawy Melitta® Cafina® serii XT i CT pod względem bezpieczeństwa higienicznego. W ramach unijnego programu HCV (HACCP Compliance Verification EU) dokonano przeglądu trzech aspektów bezpośrednio związanych z zagrożeniami chemicznymi, mikrobiologicznymi i fizycznymi, których dotyczy HACCP: bezpieczeństwa materiałów, możliwości czyszczenia sprzętu i wymogów higieny. Nasze przetestowane ekspresy spełniają wszelkie wymagania, mogą być oznaczone symbolem HCV i są wymienione w internetowej bazie zarejestrowanych produktów.



Ułatwiony proces czyszczenia: Wysokiej jakości komponenty

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Widać to na pierwszy rzut oka: W naszych ekspresach do kawy stawiamy na wysokiej jakości materiały i czysto purystyczne wzornictwo – a tym samym na optymalne warunki bezpieczeństwa higienicznego. Obudowa urządzenia Melitta® Cafina® serii XT jest wykonana z uszlachetnionego aluminium, a wylewka z cynkowego odlewania ciśnieniowego. W centralnej części znajduje się ekran dotykowy o solidnej, trzymilimetrowej powierzchni wykonanej ze szkła szlifowanego bez porów, na którym mogłyby osadzać się resztki produktów. Stal szlachetna lśni na oddzielnej wylewce gorącej dyszy pary, lancy parowej i kratce ociekowej. Pojemniki na kawę ziarnistą i na napoje instant są wykonane z bardzo wytrzymałego poliwęglanu. Do czyszczenia gładkich powierzchni wystarczy wilgotna ściereczka. Pojemniki na kawę ziarnistą i na napoje instant można wyjmować i myć w zmywarce do naczyń. Wewnątrz ekspresów do kawy wysokiej jakości komponenty i materiały, takie jak jednostka zaparząjąca ze stali szlachetnej, nie tylko zapewniają precyzyjne i niemal bezawaryjne procesy, ale również oferują najlepsze warunki do bezpiecznego czyszczenia w systemie zamkniętym.





Samoobsługa za pomocą smartfona: Melitta® Remote Coffee

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8

Chcąc obsługiwać w pełni automatyczny ekspres do kawy bez dotykania go, można użyć smartfona lub tabletu. Jeśli urządzenie jest odpowiednio wyposażone, na wyświetlaczu ekspresu do kawy pojawi się indywidualny kod QR umożliwiający bezdotykowe wydawanie napojów. Po zeskanowaniu kodu QR można na swoim smartfonie lub tablecie wybrać jeden z napojów z aktualnej oferty i rozpocząć jego przygotowywanie – bez konieczności pobierania lub instalowania aplikacji. Dotykanie ekranu ekspresu do kawynie jest wówczas wymagane. Warunek konieczny: Ekspres do kawy musi być wyposażony w moduł telemetryczny i aktualne oprogramowanie Melitta® Remote Coffee. Porozmawiaj z nami!

Te wizualne i funkcjonalne dopasowane do serii XT urządzenia mogą chłodzić jeden lub dwa rodzaje świeżego mleka, podgrzewać filiżanki i szklanki oraz być zamocowane po prawej lub lewej stronie ekspresu do kawy, często jako kombinacja podgrzewacza filiżanek i chłodziarki do mleka. Chłodziarka do mleka może również znajdować się pod urządzeniem lub pod stołem, jeśli nie ma na nią miejsca wyżej. Moduły dodatkowe serii XT nie pozostawiają nic do życzenia. A w przypadku samoobsługi w biurze, stołówce lub kąciku kawowym nasze systemy rozliczeniowe sprawiają, że indywidualny system kawowy sprawdza się wręcz idealnie.



Optymalne dostosowanie: Moduły dodatkowe odpowiednio do potrzeb

XT4 XT5 XT6 XT7 XT8



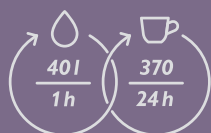
Zmiany techniczne modelu zastrzeżone. Możliwe różnice w odcieniach kolorów uwarunkowane techniką drukarską.

A co, jeśli nie ma potrzeby użycia w pełni automatycznego ekspresu?

Klasyczny ekspres do kawy z filtrem w wersji XT.



MELITTA® CAFINA®
XT180



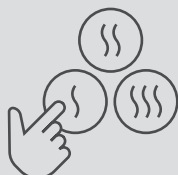
MELITTA® CAFINA®
XT180 T





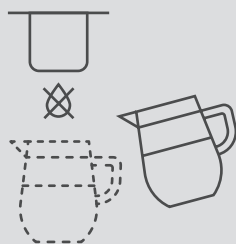
Przejrzysty wyświetlacz dotykowy

Dzięki niemu obsługa to czysta przyjemność: Solidny wyświetlacz dotykowy wykonany z ultrawytrzymałego poliwęglanu łączy w sobie wszystkie niezbędne funkcje – jego obsługa jest intuicyjna dzięki podświetlanym symbolom (panel sterowania LCD, sygnalizacja LED).



Opatentowany system AromaSelector®

Ty decydujesz o smaku! Dzięki zastosowaniu rozwiązania AromaSelector® możesz wybrać, jak łagodny lub mocny smak ma mieć Twoja filtrowana kawa. Jej moc można łatwo regulować jednym naciśnięciem przycisku. W ten sposób spełnisz każde życzenie swoich gości.



Czujnik wykrywający dzbanek i blokada kapania

Wkładanie i wyjmowanie dzbanka Często wiąże się to z niepożądanym zjawiskiem kapania. W ekspresie Melitta® Cafina® XT180 czujnik wykrywający dzbanek automatycznie przerywa proces parzenia, a blokada kapania zamyka wylewkę filtra, gdy tylko dzbanek zostanie wyjęty.



Kawa czy herbata?

Życzenia gości są zróżnicowane. Niektórzy lubią kawę rozcieńczoną gorącą wodą, inni wolą herbatę. Nasza rada: Dlaczego by nie rozszerzyć swojego ekspresu Melitta® Cafina® XT180 i nie zaoferować obu tych napojów? Dzięki modułowi XT180 HW również miłośnicy herbaty otrzymują to, co najlepsze – wygodę i precyzję regulacji temperatury w dopasowanej do serii XT aluminiowej obudowie.



Z przyłącza wody lub bez

Dzięki Melitta® Cafina® XT180 masz również pełną swobodę w zakresie kształtowania przestrzeni. Urządzenie można napełniać ręcznie lub obsługiwać je za pomocą stałego przyłącza wody albo zbiornika na wodę umieszczonego pod zlewozmywakiem oraz zbiornika na ścieki.



Melitta® INSIGHTS

Wykorzystaj możliwości cyfryzacji pod kątem własnego biznesu.

W tym wszystkim wsparcia udziela platforma online Melitta® INSIGHTS, pomagając w doskonałej organizacji Twojego biznesu kawowego.

Analizuj sprzedaż poszczególnych napojów, monitoruj status swoich ekspresów lub programuj przyciągające uwagę kampanie reklamowe na ekranach swoich ekspresów – inteligentna i intuicyjna platforma oferuje wszystkie te możliwości, które pozwolą Ci zanurzyć się głęboko w biznesie kawowym.

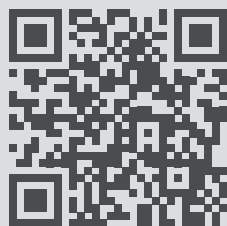
Korzystaj z wszechstronnego i wygodnego raportowania, statystyk i wielu innych pomocnych funkcji.

W prosty sposób za pomocą komputera lub urządzenia mobilnego. W sposób zrozumiały i operatywny.

Wspieramy Cię na drodze do cyfryzacji, a dzięki skalowalności zgodnej z Twoimi potrzebami w dłuższej perspektywie zachowasz elastyczność i będziesz zawsze dobrze przygotowany pod kątem marketingowym.

Nasze rozwiązania spełniają najwyższe standardy i są stale udoskonalane z uwzględnieniem potrzeb użytkownika.

Dowiedz się więcej tutaj:



MONITORING

Bądź zawsze na bieżąco z informacją, czy pojemniki na kawę ziarnistą, mleko lub napoje instant są puste lub czy wymagają czyszczenia. Unikaj niepotrzebnych przestoju swoich urządzeń i optymalizuj ich procesy operacyjne.



ANALIZA

Pełna przejrzystość dzięki kompleksowym statystykom produktywności wszystkich lokalizacji i urządzeń. Analizuj zachowania konsumpcyjne swoich klientów i korzystaj ze zindywidualizowanych raportów dotyczących Twojego biznesu kawowego.



KOMUNIKACJA

Informuj na bieżąco pracowników i klientów o nowościach – lub stawiaj swoje produkty w centrum uwagi dzięki ukierunkowanym działaniom reklamowym.

Twórz i edytuj własne kampanie oraz wykorzystuj wyświetlacze swoich urządzeń jako powierzchnie komunikacyjne.



INSIGHTS STANDARD

Najważniejsze funkcje monitorowania działania, analizy, raportowania i zarządzania. Dostęp online do cennych informacji, danych i statystyk dotyczących branży kawowej – rozwiązanie idealne dla **POCZĄTKUJĄCYCH**.

MONITOROWANIE STANU: Informacje o stanie wszystkich ekspresów w czasie rzeczywistym. Komunikaty o brakach w pojemnikach na kawę, mleko i napoje instant. Powiadomienia o konieczności czyszczenia lub opróżnienia, np. szuflad na fusy.

WYDAJNOŚĆ PRZETWARZANIA: Pełna przejrzystość w zakresie czasu i ilości wydawanych napojów, wyświetlanie danych dotyczących sprzedaży całych grup produktów aż do pojedynczego napoju.

RAPORTOWANIE: Intuicyjne tworzenie raportów ad hoc i powtarzających się analiz dotyczących poszczególnych lokalizacji, ekspresów i napojów.

INSIGHTS PROFESSIONAL

Oprócz wszelkich funkcji pakietu standardowego dołączono ważne funkcje dodatkowe do zarządzania i raportowania – idealne dla **WYMAGAJĄCYCH PROFESJONALISTÓW**.

RAPORTOWANIE INDYWIDUALNE: W razie potrzeby można tworzyć własne raporty i otrzymywać je bezpośrednio pocztą elektroniczną w wybranym czasie.

EDYTOR MEDIALNY: W portalu można tworzyć i edytować własne kreatywne akcje promocyjne oraz zarządzać nimi.

ZARZĄDZANIE KAMPANIAMI: Aktywowanie lub dezaktywowanie wygaszaczy ekranu globalnie dla poszczególnych ekspresów lub całej floty.

INSIGHTS API

Uzupełnienie zakresu funkcji pakietu Professional poprzez włączenie funkcji dodatkowych. Idealne rozwiązanie dla klientów posiadających własny dział IT i system ERP, np. do zarządzania zakupami i oddziałami.

Systemy innych firm można łatwo podłączyć za pomocą standardowych interfejsów API. Bezproblemowa integracja i komunikacja między systemami: Określone interfejsy umożliwiają bezpośredni eksport danych.



Idealni partnerzy Twojego XT

SZCZEGÓLNE RODZAJE KAWY

Odkryj naszą szeroką gamę kaw. Dostosowane do Twoich potrzeb i idealnie nadające się do przygotowania w ekspresie do kawy Melitta® Cafina® serii XT.

TRAFNY WYBÓR DLA MIŁOŚNIKÓW HERBATY

Kojąca lub orzeźwiająca, łagodna lub mocna, słodka lub gorzka, owocowa lub ziołowa – herbata ma wiele odmian. Odkryj naszą gamę produktów firm Cilia® i Tee Gschwendner.

PYSZNE NAPOJE KAKAOWE

Melitta® Cioccolata – dla wszystkich miłośników napojów kakaowych dostępne są pyszne odmiany Premium, White, Milk i Dark Chocolate.



Dowiedz się więcej o naszym świecie kawy i herbaty:
www.melitta-professional.pl



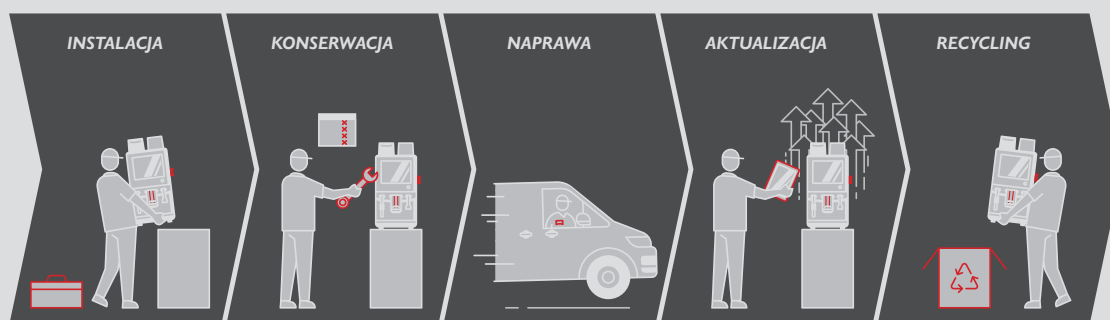
Indywidualne usługi na miejscu: Nasi technicy zainstalują i wykonają serwis w pełni automatycznego ekspresu do kawy zgodnie z Twoimi potrzebami.



Nasza obietnica: Doskonałość usług

**Kompetentne
wsparcie
dostosowane do
potrzeb Twojego
biznesu kawowego.**

Naszą pasją jest nie tylko przygotowywanie kawy i produkcja profesjonalnych, wysokowydajnych ekspresów do kawy. Towarzyszymy klientom również, zapewniając doskonały serwis przez cały cykl użytkowania produktu. Wszystko to, aby zapewnić maksymalną dostępność, niezmiennie wysoką jakość napojów i długą żywotność produktu.



Indywidualne jak Twój biznes

- Wyposażenie standardowe
- Opcjonalnie

Wszystkie w pełni automatyczne ekspresy do kawy są dostępne na życzenie z 1 lub 2 młynkami.



CAFINA®
XT4



CAFINA®
XT5



CAFINA®
XT6



CAFINA®
XT7



CAFINA®
XT8



CAFINA®
XT8-F

Wydajność godzinowa w filiżankach (poszczególne napoje, w zależności od modelu, napoju i wielkości naczynia)

	CAFINA® XT4	CAFINA® XT5	CAFINA® XT6	CAFINA® XT7	CAFINA® XT8	CAFINA® XT8-F
Wydajność dzienna	180	180	250	250	370	500
Kawa filtrowana*						500
Café Crème*	120	130	133	135	152	
Espresso*	160	170	170	176	200	
Cappuccino*	156	165	165	165	200	
Latte Macchiato*	115	133	150	150	171	
Kakao*	176	176	176	176	176	
Gorąca woda (l/h)*	31	31	35	35	40	80

*wg DIN-18873-2

Cechy ekspresu

Mleko podstawowe						○
System mleczny Standard	○	○				
System mleczny Professional			○		○	
System mleczny TopFoam				○	○	
Drugiej rodzaj mleka			○	○	○	○
Napoje instant / kakao	○	○	○	○	○	
VPS®	●	●	●	●	●	
ACS®			●	●	●	
Oddzielna wylewka gorącej wody	○	○	○	○	○	●
Dysza pary	○	○	○	○	○	
Podwyższony pojemnik na kawę ziarnistą	○	○	○	○	○	
Zamykane zbiorniki na kawę ziarnistą	○	○	○	○	○	●
Elektrycznie regulowana wylewka			○	○	○	
Opcja bypass			○	○	○	
Możliwość zastosowania telemetrii		●	●	●	●	●
Obsługa przez pojemnik na wodę	○	○	○	○	○	
Kontener zrzutowy/separator	○	○	○	○	○	○
CIP®	●	●	●	●	●	●
Certyfikat zgodności z wymaganiami HACCP	●	●	●	●	●	●
Wyświetlacz dotykowy	7"	8,4"	8,4"	8,4"	10,4"	10,4"

Parametry przyłączeniowe i wymiary

Wartości przyłączy V/kW	230/2,6	230/2,6	230/2,8	400/5,7	400/8,7	400/8,4
Wymiary (szer. × wys. × gł.) mm	300 × 580 × 715	300 × 580 × 715	300 × 580 × 715	300 × 580 × 715	300 × 580 × 765	350 × 580 × 765

Wartości wstępne.
Zmiany techniczne zastrzeżone.

Melitta®
PROFESSIONAL