

# Melitta® Cafina® XT5

Für den digitalen Einstieg.

Made in Switzerland.

Melitta Professional  
Coffee Solutions



# MELITTA® CAFINA® XT5

## IM SCHLANKEN DESIGN DER NEUEN GENERATION

Klare Formen, Silbertöne, Schwarz und Weiß.

Die Optik der Melitta® Cafina® XT5 betont die hohe technische Qualität und Aktualität und ist so technisch und optisch kompatibel zu den bekannten Anbausteinen der XT-Reihe:

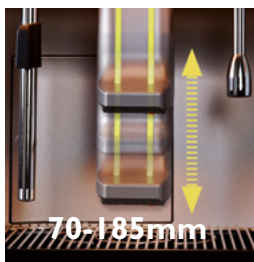


### DIGITALE STEUERUNG UND 8,4" TOUCH-DISPLAY

für einfaches Bedienen und vielfältiges Programmieren

### SORTIEREN, STAPELN, SELBSTBEDIENEN

Im Baukasten-Menü kann der Kellner eine Getränkeauswahl nach Größe, Bohnen- oder Milchsorte filtern. Mittels Stapelfunktion kann er Bestellungen zunächst nacheinander eingegeben und anschließend abrufen. Neben dem Service-Modus steht ein SB-Modus für die Selbstbedienung am Frühstücksbüfett oder in der Kantine zur Verfügung.



### HÖHENVERSTELLBARER AUSLAUF MIT LICHTKONZEPT

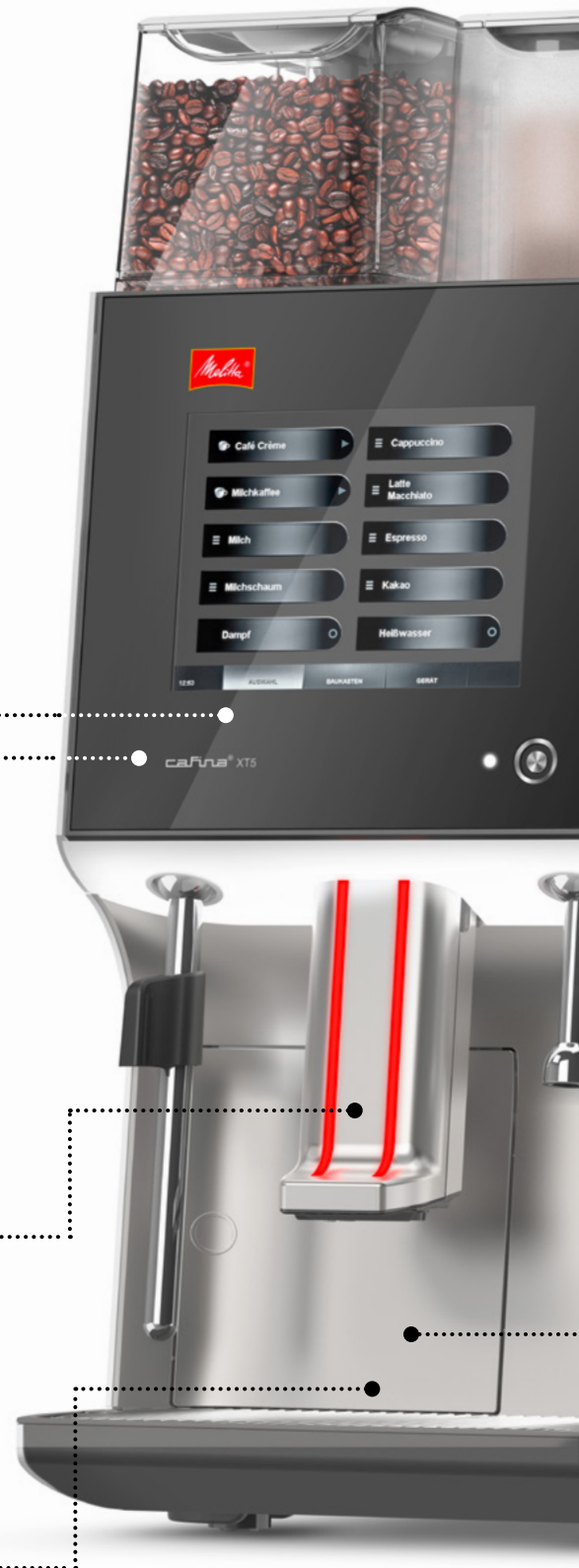
Der höhenverstellbare Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassengröße anpassen. Die individuell konfigurierbare Lichtleiste passt sich jedem Ambiente perfekt an.



### STUNDENLEISTUNG IN TASSEN\*:

Kaffee & Café Crème	100
Cappuccino	90
Espresso	150
Kakao	80
Heißwasser	20 Liter

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





## KOMPAKTE ABMESSUNGEN

Mit ihren kompakten Abmessungen –

– und dem edlen Aluminium-Gehäuse integriert sich die Melitta® Cafina® XT5 problemlos an jedem Standort.

## TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:  
230 Volt / 2,9 kW



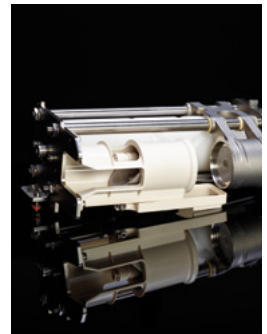
## INTEGRIERTES INSTANTMODUL

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

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl - und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine besonders hohe Aromaausbeute sichergestellt.



## VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS)

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



## MIKRO-FEINSIEB

für feinere Mahlung und intensiveres Aroma bei geringer Einwaage.



## HAACP-KONFORMITÄT

für hohe Hygiene-Sicherheit. Das Milchreinigungskonzept und Hygiene-programm ist HACCP-geprüft und zertifiziert.



**Melitta macht Kaffee zum Genuss®**



Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Zechenstraße 60 • 32429 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)