

caFINA® CT4

Melitta® Cafina® CT4

Kompakter Einstieg in die Profiklasse.

Made in Germany.

Melitta Professional
Coffee Solutions



MELITTA® CAFINA® CT4

Kompakter Einstieg in die Profiklasse

IM PRAKTISCHEN DESIGN DER MELITTA® CAFINA® CT-SERIE

Edelstahl-Gehäuse, ergonomisches Bedienzentrum mit robustem Glaspanel und 7" Touch-Display. Kompatibel mit dem CT-Tassenwärmer und weiteren Anbaugeräten.



ZWEI BOHNENBEHÄLTER – ZWEI MÜHLEN

Zwei speziell entwickelte Mühlen mit Mahlscheiben aus Werkzeugstahl erzeugen ein homogenes Mahlgut für eine optimale Extraktion – schnell und gleichmäßig.



DIGITALE STEUERUNG UND 7" TOUCH-BILDSCHIRM

Für komfortables Bedienen, vielfältiges Programmieren.

PROFESSIONELLE EDELSTAHLBRÜHGRUPPE

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

GROSSE SATZSCHUBLADE

Das ist praktisch: Nah am Bedienzentrum greifen Sie bequem und handfest nach der vertikalen Satzschublade im XL-Format.



GROSSZÜGIGER KAFFEEAUSLAUF

Ob klein, mittel, groß oder XXL:
Der Kaffeeauslauf-Bereich bietet viel Platz für verschiedene Tassengrößen - bis zu einer Höhe von 180 mm.





KOMPAKTES MASS

Mit kompakten Abmessungen – 32,5 cm Breite, 71,5 cm Höhe, 58,5 cm Tiefe – robustem Edelstahl-Gehäuse und elegantem Look integriert sich die Melitta® Cafina® CT4 problemlos an jedem Standort.



TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte: 230 Volt / 2,6 kW
Festwasserbetrieb oder Wassertank

GROSSER VORRAT

Der Instantbehälter fasst bis zu 2,1 Kilogramm Instantpulver.

ESPRESSO INTENSIV

Variable Pressure System (VPS®): Um der Besonderheit der jeweiligen Kaffeespezialität gerecht zu werden, lässt sich der Anpressdruck des Kolbens variabel programmieren.

CLEAN IN PLACE (CIP®)

Sicher und einfach: automatische Reinigung des Milch- und Brühsystems im geschlossenen System. Keine Bauteile müssen dafür demontiert werden.



OPTIONAL: FIT FÜR TELEMETRIE

Für den kontaktlosen Zugriff auf die CT4 steht ein integriertes Telemetrie-Modul optional zur Verfügung. Das macht auch die Anbindung an die cloudbasierte Kundenplattform Melitta® INSIGHTS möglich.

FESTWASSER ODER ENTNEHMBARER WASSERTANK

Falls vor Ort kein Festwasseranschluss zur Verfügung steht, ist die CT4 „Mobile“ gefragt. Direkt neben dem Auslauf bietet sie komfortablen Zugriff auf den entnehmbaren Wassertank.



STUNDENLEISTUNG:

Espresso	120 Tassen
Kaffee / Café Crème	80 Tassen
Cappuccino	90 Tassen
Kakao	80 Tassen
Heißwasser	20 L

Melitta® Cafina® CT4

Sie suchen einen pragmatischen Kaffeevollautomaten unterhalb unserer XT-Klasse, möchten aber keineswegs auf erstklassige Kaffeequalität verzichten?

Wir haben die **Melitta® Cafina® CT4** entwickelt. Für einen Bedarf von ca. 20.000 Tassen/Jahr. Mit unseren Qualitätsgaranten wie Edelstahlbrühgruppe, Microfeinsieb, Variable Pressure System (VPS®) und Clean in Place (CIP®) an Bord. Und falls kein Festwasseranschluss zur Verfügung steht: Die Variante CT4 „Mobile“ verfügt über einen entnehmbaren Wassertank und eine Tropfschale.



Melitta® Cafina® CT4 Features



DIGITALE STEUERUNG UND 7'' TOUCH-BILDSCHIRM

Für komfortables Bedienen und Programmieren.



HYGIENE LEICHT GEMACHT

Reinigungstablette einwerfen, Reinigungsprogramm starten.



LECKERE SPEZIALITÄTEN MIT MILCH UND MILCHSCHAUM

Vielfalt gefragt: Das integrierte Milchsysteem verarbeitet Frischmilch für leckere Kaffee-Milch-Spezialitäten „by Touch“.



VIEL PLATZ FÜR SCHOKO

Der große Instantbehälter hat Platz für 2,1 Kilogramm, lässt sich leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen.



HEISSWASSER FÜR TEEGENUSS

Für den Aufguss aromatischer Teegetränke steht heißes Wasser aus dem zentralen Auslauf zur Verfügung.



EDELSTAHL-GITTER UND GROSSE TROPFSCHALE

Auch das robuste Edelstahl-Gitter und die große Tropfschale lassen sich leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen.



Melitta® Cafina® CT4 Variante 1 Basic +

- 2 Bohnenbehälter für bis zu 1,3 Kg Kaffeebohnen (abnehmbar)
- 2 Mühlen
- 1 Instantsystem für 2,1 Kg Instanpulver
- Fester Auslauf mit 180 mm
- mit Tassentisch ca. 75 mm
- Milchsystem (1HF) für die Ausgabe von heißer Milch oder heißem Milchschaum
- Festwasseranschluß
- Heißwasser für Teegenuß
- Optional: Integriertes Telemetrie-Modul



Melitta® Cafina® CT4 Variante 2 Standard

- 2 Bohnenbehälter für bis zu 1,3 Kg Kaffeebohnen (abnehmbar)
- 2 Mühlen
- 1 Instantsystem für 2,1 Kg Instanpulver
- Höhenverstellbarer Auslauf mit ca. 80-180 mm
- Milchsystem (1CM) mit Milchpumpe für die Ausgabe von kalter Milch, heißer Milch oder heißem Milchschaum
- Festwasseranschluß
- Heißwasser für Teegenuß
- Optional: Integriertes Telemetrie-Modul



Melitta® Cafina® CT4 Variante 3 Mobile

- 2 Bohnenbehälter für bis zu 1,3 Kg Kaffeebohnen (abnehmbar)
- 2 Mühlen
- 1 Instantsystem für 2,1 Kg Instanpulver
- Fester Auslauf mit 180 mm
- mit Tassentisch ca. 75 mm
- Milchsystem (1HF) für die Ausgabe von heißer Milch oder heißem Milchschaum
- Entnehmbarer Wassertank 3,4 L
- Heißwasser für Teegenuß
- Optional: Integriertes Telemetrie-Modul



STUNDENLEISTUNG:

Espresso	120 Tassen
Kaffee / Cafè Crème	80 Tassen
Cappuccino	90 Tassen
Kakao	80 Tassen
Heißwasser	20 L

ANBAUGERÄTE



Milchkühler FG10i (bei 1HF)
Art. Nr. 28070

Tassenwärmer
Art. Nr. 22547



Untertischkühlschrank (bei 1CM)
Max. Ansaughöhe 50cm!
Art. Nr. 34024



Milchreiniger (bei 1HF)
Art. Nr. 24720



Kaffee und Milchreiniger
(bei 1CM)
Art. Nr. 31547



Kaffeereiniger
Art. Nr. 24718



Wasserfilter für Festwasseranschluss
Art. Nr. 21029



Melitta macht Kaffee zum Genuss®



Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Zechenstraße 60 • D-32429 Minden
Telefon: 05 71 / 50 49 - 0 • Fax: 05 71 / 50 49 233 • E-Mail: professional@melitta.de • www.melitta-professional.de