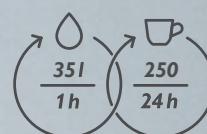


Melitta®



MELITTA® CAFINA® XT7

Entdecken Sie die große Milchschaumvielfalt.

Melitta®
PROFESSIONAL



Traditionell zukunfts- weisend

Kaffeemaschinen von Melitta Professional

Ob Vollautomat, Siebträger oder Filterkaffeemaschine: Melitta Professional steht weltweit für wegweisende Technologien, für vorbildlichen Bedienkomfort, Sicherheit und Nachhaltigkeit.

Kein Wunder: In unseren Maschinen stecken das Know-how und die Leidenschaft einer über 100-jährigen Liebe zum Kaffee. Das spürt man. Das schmeckt man. Und das zeigt sich in einer exzellenten Verarbeitung. Aus gutem Grund gelten Melitta® Maschinen als extrem zuverlässig.

Das wiederum macht nicht nur jeden Tag Freude, es macht sich auch bezahlt. Zu guter Letzt ist jede Kaffeemaschine von Melitta Professional auch Ihr Schlüssel zu einer ganzen Kaffeewelt: zu unserem werkseigenen Service, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht. Und vielfältigen weiteren Service- und Dienstleistungen.

Auf Wunsch unterstützen wir Sie zum Beispiel gerne auch mit wertvollen digitalen „Insights“, die Sie voranbringen. Denn genau das ist unser Anspruch: Ihnen ein Partner zu sein, der Sie umfassend unterstützt – bei der erfolgreichen Entwicklung Ihres Kaffeeausschanks. Nehmen Sie uns beim Wort.

1908 erfand unsere Unternehmensgründerin Melitta Bentz mithilfe einer Blechdose und eines Stücks Löschpapier den ersten Kaffeefilter. Damit legte sie den Grundstein für die Erfolgsgeschichte der heutigen Hightech-Kaffeemaschinen von Melitta. Tradition verpflichtet!



Melitta® Cafina® XT7

- 04 Wir sind Ihr Partner
- 06 Mahlen & Brühen
- 07 Milch & Milchschaum
- 10 Vorteile kompakt
- 12 Zubehör & Optionen
- 14 Mehr als Maschine
- 16 Die XT7 im Überblick



Melitta Professional – Systempartner für Ihren Erfolg

Kaffeemaschinen und Vollautomaten von Melitta Professional sind das Ergebnis intensiver Beschäftigung mit den Anforderungen unserer Kunden. Stehen im „Café Pause“ im Herzen der Altstadt klar Aromenvielfalt und Baristaflair im Vordergrund, zählen im Bereich Convenience oder Fast Food stärker die effiziente Zubereitung bei gleichbleibend hoher Qualität – Tasse für Tasse.

Ganz gleich, wo Sie Ihre Prioritäten setzen – auf bestimmte Charaktereigenschaften können Sie sich bei jedem Gerät verlassen, das unseren Namen trägt: Langlebigkeit durch hochwertige Materialien und sorgfältige Verarbeitung, einfache Bedienung und natürlich die optimale Aromenextraktion, die Ihren Gästen dieses gewisse Lächeln ins Gesicht zaubert. Dafür arbeiten unsere Ingenieure, Röster und Baristas Hand in Hand.

Doch zu einem erfolgreichen Kaffeegeschäft gehört noch ein wenig mehr. Als Systemanbieter stellen wir Ihnen deshalb ganzheitliche Lösungen von der Bohne bis zur Tasse zur Verfügung. Mit dem großen Vorteil, dass alle Komponenten perfekt zusammenpassen und optimal auf Ihre individuellen Ansprüche abgestimmt sind.

Das Ergebnis ist immer eine Lösung, die Ihnen und Ihren Gästen Tag für Tag Freude macht. Und die Ihr Kaffeegeschäft nachhaltig voranbringt.





KAFFEEMASCHINEN FÜR JEDEN BEDARF

Ob Vollautomat, Halbautomat oder Filterkaffeemaschine:
Getränkequalität und Bedienkomfort stehen immer im Fokus.



EIGENER TECHNISCHER KUNDENDIENST

Installation, Wartung, Notfall, Upgrade?
Top geschult für Sie da. 365 Tage im Jahr.



KOMPETENZ & LEIDENSCHAFT FÜR KAFFEE

Kaffeeenuss ist unsere Passion seit 1908.
Für jeden Bedarf. In allen Facetten.



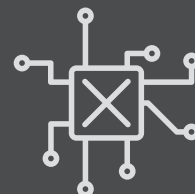
MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Wir unterstützen Sie vor Ort. Auf Augenhöhe.
Mit Lösungen, die zu Ihnen passen. Nachhaltig.



FINANZIERUNGS- LÖSUNGEN

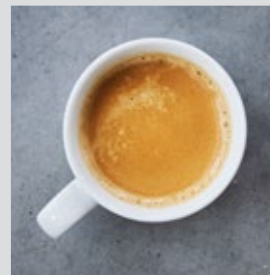
Finanzieren, leasen, mieten? Wir finden das
geeignete Finanzierungskonzept.



DIGITALE WERTSCHÖPFUNG

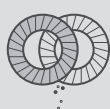
Zukunftsfähig und flexibel: Nutzen Sie unsere
digitalen Lösungen für Ihr Kaffeegeschäft.

Wegbereiter für das bestmögliche Kaffee-Ergebnis in der Tasse: hoch entwickelte Komponenten, wie das Mikrofeinsieb oder die Mahlscheiben aus Werkzeugstahl.



Schaum ist Geschmack-sache!

Die Melitta® Cafina®XT7 mit Melitta® TopFoam ist Ihr Milchschaum-Spezialist auf Knopfdruck. Zum perfekten separaten Aufschäumen steht die Automatik Melitta® Steam Control Plus zur Wahl. Parallel kann dabei schon der Espresso brühen: Zwei Heizkreisläufe und wahlweise 400-Volt-Spannung sorgen für Power.



Mahlwerk aus Werkzeugstahl

Die Basis für den bestmöglichen Geschmack bereitet der Mahlvorgang. Auch hier bietet die XT7 Spitzenklasse. Garant für ein schonendes Mahlen mit geringerem Drehmoment und scharfen Schnittkanten sind vergleichsweise große Mahlscheiben (75 mm) aus langlebigem Werkzeugstahl. Dank speziell geschliffenem Profil ohne Verschraubungspunkte erzeugen sie ein besonders homogenes Mahlgut für eine optimale Extraktion im anschließenden Brühprozess. ACS® (Automatic Coffeequality System) überwacht die Parameter des Mahl- und Brühprozesses und justiert automatisch nach, sollten sich Abweichungen ergeben.



Das Herzstück Ihrer Maschine

Die Edelstahl-Brühgruppe steht für höchste Präzision, Stabilität, lange Lebensdauer und Hygienesicherheit – die Brühgruppe muss nicht zur Reinigung entnommen werden. Maximale Einwaagen von 20g machen auch XL-Getränke in nur einem Brühvorgang möglich. Der variabel einstellbare und exakt reproduzierbare Pressdruck des Kolbens (VPS®) sorgt für stets konstante Extraktion. Dank Edelstahl-Konstruktion kann der Kolben das Kaffeemehl mit einer Kraft von mehr als 1000 Newton anpressen und verdichten – wenn es dem gewünschten Kaffeegeschmack dient, zum Beispiel für die Zubereitung eines intensiven Ristrettos. Das Mikrofeinsieb steht für unbeschwerten Genuss. Auch bei sehr feinen Mahlgraden sorgt es dafür, dass keine Partikel aus der Brühkammer in den Auslauf gelangen.



Milchsystem Melitta® TopFoam

Kalt oder warm? Mit Dampf oder ohne Dampf erwärmt? Moussig, normal oder stabil aufgeschäumt? Entdecken Sie die große Milchschaumvielfalt, zuverlässig produziert und lecker kombiniert auf Knopfdruck. Das Milchsystem Melitta® TopFoam stellt kalten oder warmen Milchschaum in verschiedenen Konsistenzen zur Verfügung. Je nach hinterlegtem Rezept lassen sich der ohne Dampf erwärmte TopFoam und weitere, mit Dampf erzeugte Milchschaumarten in einem Getränk kombinieren.





Clean in Place: einfach, sicher, sauber

MELITTA® CLEAN IN PLACE (CIP®)

Wenn Sie Ihren Kunden immer höchste Qualität und besten Geschmack ausschenken möchten, ist eine tägliche Reinigung Ihrer Maschine unumgänglich. Mit Melitta® CIP® sparen Sie dabei wertvolle Zeit, denn die vollautomatische Reinigung des Brüh- und Milchsystems erfolgt im geschlossenen System, ohne manuellen Ausbau von Brühgruppe und Auslauf. Alles, was Sie dafür benötigen, ist ein Reinigungsmittel in Tablettenform. Durch die HACCP Compliance Verification (HCV-Zertifizierung) und das tagesaktuelle Reinigungsprotokoll erfüllen Sie ohne Aufwand alle Anforderungen und sind auf der sicheren Seite, wenn es um behördliche Vorgaben geht. Eine saubere Sache!





Mehr Vielfalt

Mit der XT7 sind Sie flexibel und können Ihr Angebot an Kaffee-, Kakao- oder Teespezialitäten nach Wunsch erweitern. Ein oder zwei Mahlwerke für ein oder zwei Bohnensorten stehen zur Verfügung. Eine zweite Frischmilch-Option, ein oder zwei Instantlösungen für Kakao oder Topping, falls Frischmilch nicht zur Verfügung steht. Außerdem: Heißwasser für Teegenuss in verschiedenen Temperaturen, optional aus dem separaten Heißwasserauslauf. Mit der Option Bypass erweitern Sie Ihre Getränkevielfalt um verlängerte oder gekühlte Kaffees. Die genauen Mengen werden dabei im Produkt-Rezept hinterlegt. Für einen echten „Americano“ – im Unterschied zum „Long Black“ läuft erst der Espresso, dann folgt sichtbar Heißwasser - oder für einen cooled oder chilled Coffee. Ob heiß oder kalt: Die Wasser-Zugabe erfolgt dabei automatisch auf den gebrühten Kaffee.

Für die separate Ausgabe von Milchschaum oder das Aufschäumen von Milch im Barista-Kännchen stehen optional eine Milchschaumlanze oder eine Dampfplanze zur Verfügung.

Auch beim Bedienmodus der XT7 sind Sie flexibel. Sie entscheiden, ob Sie die Getränkeausgabe Ihren Servicekräften vorbehalten oder ob Sie auf Selbstbedienung Ihrer Gäste setzen und die XT7 mit eingegrenzten Optionen im SB-Modus betreiben.



Automatischer Auslauf setzt Akzente

Der zentrale Auslauf aus Zinkdruckguss setzt einen markanten und individuellen Akzent. Montags blau? Samstags rot? Gerne grün zum nachhaltigen Kaffee? Zwei schmale Leuchtleisten können Sie stufenlos auf einen Farbton Ihrer Wahl einstellen. Stabil und formschön konstruiert, bietet der Auslauf genügend Platz für sämtliche gewünschten Getränkeausgaben an einem zentralen Platz. Automatisch fährt der Auslauf nah an das Gefäß heran, für ein sauberes Befüllen und eine optimale Crema. Zwei LED-Leuchten setzen das Getränk in Szene.

Die XT7 –

Darum werden Sie die XT7 besonders schätzen



Elegant und robust

PROFITIEREN SIE VOM XT-DESIGN UND VOM HOCHWERTIGEN MATERIAL.

Mit dem schlanken, eleganten Design, dem Gehäuse aus veredeltem Aluminium sowie dem ergonomisch angewinkelten Touchscreen-Display macht die Melitta® Cafina® XT7 überall eine Top-Figur. Ein echter Hingucker, der Ihr Kaffeeangebot auch auf engem Raum verlockend in Szene setzt. Das individuell einstellbare LED-Lichtkonzept und das robuste Display aus geschliffenem Glas unterstreichen den edlen Auftritt. Genießen Sie diesen Anblick viele Jahre lang: Denn durch die sorgfältige Verarbeitung hochwertigster Materialien steht die XT7 für Zuverlässigkeit, Robustheit und Langlebigkeit.



Mehr Auswahl

Sie haben die Wahl: Ein oder zwei Bohnensorten, eine oder zwei Frischmilchsorten, ein oder zwei Instant-Sorten für Topping und Kakao. Auch das Milchsysteem Melitta® TopFoam und die Option Bypass sorgen für große Genussvielfalt by Touch in Barista-Qualität.



Alles im Blick

Im Zentrum der Maschine weist der Bildschirm den Weg. Sie wählen die Darstellungsform der Getränke, definieren ihre Startaufstellung – Anzahl und Auswahl der Getränke auf der ersten Seite – und die Varianten auf den Folgeseiten: Cappuccino mit Hafermilch? Espresso im Doppelbezug? Das Rennen ist eröffnet. Vielleicht schafft es ein Newcomer bald schon auf ihre neue Seite eins. Und wie wäre es mit einem passenden Snack-Angebot zum Kaffee? In Getränkepausen können Sie den Bildschirmschoner als Werbefläche für ihre Aktionen verwenden. Wenn Sie unser Digital-Angebot Melitta® INSIGHTS nutzen, können Sie Ihre Bildschirm-Aktion sogar bequem im Büro im Melitta® INSIGHTS Media-Center gestalten und online auf Ihre Maschine übertragen.



Weniger Aufwand

Die vollautomatische Reinigung garantiert nicht nur Hygienesicherheit, sie spart auch wertvolle Zeit. Ein Ausbau der Brühgruppe und des Auslaufs ist nicht notwendig. Dank Reinigungstablette müssen Sie keinen Flüssigreiniger dosieren.



Technische Modelländerungen vorbehalten. Farbabweichungen druckbedingt möglich.



So individuell wie Ihr Business

- Standardausstattung
- optional

Heißwasserausgabe für Teegenuss mit einstellbarer Temperatur	●
Separater Heißwasserauslauf	○
Dampfplanze	○
Melitta® TopFoam	○
Kakao / Instant / Milchpulver 2 × 800 g	○
Containerabwurf	○
Abschließbare Bohnenbehälter	○
Festwasseranschluss	●
Betrieb über externen Kanister	○
Edelstahl-Brühgruppe	●
Variable Pressure System, VPS®	●
Clean in Place, CIP®	●
HCV - HACCP Compliance Verification	●
8,4-Zoll-Touchdisplay	●
Mikrofeinsieb	●
Handeinwurf für gemahlene Kaffee	●
Variables Farblicht am Auslauf	●
ACS® - Automatic Coffeequality System	●
Option Bypass	○
Telemetriefähig	●

Das Wesentliche aus der XT-Reihe – plus viele Extras



MELITTA® CAFINA® XT MC30

Milchkühlschrank
(11l)

300 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT CW30

Tassenwärmer
(80–120 Tassen)

300 × 620 × 580 mm
(B × H × T)

Die Melitta® Cafina® XT7 ist Ihr Garant für beste Qualität in der Tasse und noch mehr Heißgetränkvielfalt nach Wunsch. Die Melitta® Brüheinheit liefert gleichbleibend hohe Qualität. Ein oder zwei Mahlwerke, ein oder zwei Frischmilchsorten, Instant-Optionen, das Milchsysteem Melitta® TopFoam und Anbau-Module nach Bedarf sorgen für Flexibilität und große Vielfalt. Da kein Business wie das andere ist, können Sie Ihre XT7 ganz individuell an Ihre Ansprüche anpassen. Nutzen Sie alle Möglichkeiten und machen Sie die XT7 zu Ihrer persönlichen XT7.



Konfigurieren Sie Ihre XT7 ganz nach Ihren Wünschen. Hier geht es weiter zur Website.



MELITTA® CAFINA® MC18

Milchkühlschrank (5l)



180 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® MC 5L

Milchkühlschrank (5l)



210 × 340 × 435 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® MC-CW30

Milchkühlschrank / Tassenwärmer
(40–80 Tassen / 4l)



300 × 620 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT MC UT

Unterstell-Milchkühlschrank (9l)



290 × 550 × 500 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT CA

Münzprüfer



180 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT CC

Münzwechsler



180 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT CR

Bargeldloses Zahlungssystem



180 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® MC UT 20L



470 × 619 × 470 mm
(B × H × T)



Passende Lösungen für Ihr Business

Digital vernetzt für Ihren Erfolg

Sie betreiben ein kleines Café oder eine Bäckerei? Sie sind F&B-Manager in einer Hotel- oder Restaurantkette? Sie möchten Ihre Kaffeemaschinen und Ihr Kaffeegeschäft im Blick behalten? Unabhängig von der Größe Ihres Unternehmens bietet Ihnen Melitta® INSIGHTS dafür verschiedene hilfreiche webbasierte Services, die Sie bequem am PC oder auf Ihrem Tablet nutzen können – für mehr Einblick, mehr Performance, mehr Umsatz. Erschließen Sie neue Geschäftsfelder, optimieren Sie Sortimente, reduzieren Sie Kosten und profitieren Sie so vom vollen Potenzial Ihrer Melitta Kaffeemaschinen. Kurz: Programmieren Sie jetzt Ihr Kaffeegeschäft auf Zukunft!

Ob für Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung oder Büro, Raststätte oder Bäckerei: Wir begleiten Sie auf dem Weg in die Digitalisierung. Unsere Lösungen entsprechen höchsten Standards und werden stetig weiterentwickelt. Wir unterstützen Sie langfristig dabei, Ihr ganzes Potential auszuschöpfen.



Leidenschaft & Kompetenz für Kaffee

Von der Auswahl der Kaffeebohnen über die sorgfältige Verarbeitung bis hin zu den Maschinen, die das Beste aus jeder Bohne extrahieren – die Leidenschaft für Kaffee in all seiner Vielfalt ist die Grundlage unserer Arbeit. Mit unserer ganzen Erfahrung von über 100 Jahren setzen wir uns täglich dafür ein, Ihnen die perfekte Kaffeelösung in herausragender Qualität zu bieten.



Unser Versprechen: Top-Service

Setzen Sie auf kompetente Unterstützung nach Maß durch unsere bestens geschulten und motivierten Mitarbeiter. Mit unserem exzellenten Service begleiten wir Sie über das gesamte Produktleben. Für maximale Verfügbarkeit, gleichbleibend hohe Getränkequalität und eine lange Lebensdauer Ihrer Maschine!

MELITTA® CAFINA® XT7 IM ÜBERBLICK:

STUNDENLEISTUNG IN TASSEN nach DIN 18873-2*

Café Crème / 2 Café Crème	135 / 196
Espresso / 2 Espresso	176 / 300
Cappuccino / 2 Cappuccini	165 / 280
Latte Macchiato / 2 Latte Macchiato	150 / 210
Kakaogetränke	176
Dampf- / Heißwasser	35 l
Tagesleistung*	250

* Die Stunden- und Tagesleistungen wurden in Abhängigkeit von Maschinenausstattung, Wasseranschluss, Gefäßgröße und Qualitätseinstellungen ermittelt und dienen zu Ihrer Orientierung.

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:
400 V/max. 5,7 kW oder
230 V/max. 3,04 kW

Abmessungen (B x T x H):
300 x 580 x 715 mm



8,4-ZOLL- TOUCH-DISPLAY	CLEAN IN PLACE (CIP®)	EDELSTAHL- BRÜHGRUPPE
HYGIENESICHERHEIT HCV-ZERTIFIZIERT	ANSCHLUSS AN MELITTA® INSIGHTS	LEISTUNGSSTARKES INSTANTMODUL
INDIVIDUELLES LICHTKONZEPT	MIKRO- FEINSIEB	MELITTA® TOPFOAM
STEAM CONTROL PLUS	VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS®)	KELLNER-/ SB-MODUS
ELEKTRISCHER AUSLAUF	VERSCHIEDENE ABRECHNUNGSSYSTEME	ABNEHMBARE BOHNENBEHÄLTER

Melitta®
PROFESSIONAL

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