Melitta® Cafina® XT6

Für das Beste in der Tasse.
Made in Switzerland.

Cafina AG

cafina®
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

„DIE NEUE MELITTA® CAFINA® XT6, WIRD SIE MICH ÜBERZEUGEN?“

„Ein neuer Kaffee-Vollautomat ist eine wichtige Entscheidung für mein Geschäft. Also, wo fange ich an? Gut sieht sie aus, die neue Cafina® XT6. Aber entscheidend ist doch wohl der Kaffee-Geschmack.

Hm, exzellent, der Espresso. Aber jeder Schluck wirft neue Fragen auf: Kann diese Maschine meine Gäste begeistern? Wie zuverlässig ist sie und wie langlebig? Wie sieht es mit der Wartung aus und wie mit der Reinigung? Wie schnell macht sie sich bezahlt? Wir werden sehen.“

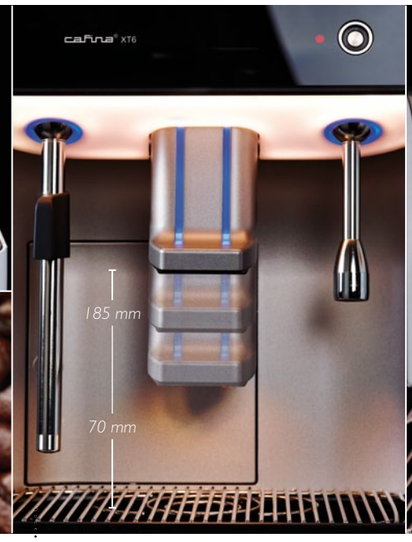
JETZT KOMMT VIELFALT IN DIE TASSE.

Espresso, Espresso Macchiato, Latte Macchiato, Cappuccino, Tee oder Schokolade – mit der Cafina® XT6 bereiten Sie die unterschiedlichsten Spezialitäten zu, immer in exzellenter Qualität. Es wird einige Besuche dauern, bis Ihre Gäste sich durchprobiert haben. Wie schön, wenn sie immer begeistert sind.

Die Auswahl überzeugt, die Qualität begeistert

KAFFEEBOHNEN- UND INSTANT-BEHÄLTER

Neben den zwei Kaffeebohnen-Behältern mit einem Fassungsvermögen von je 1 kg verfügt die Cafina® XT6 auch über zwei Instantbehälter für je 300 Gramm Pulver. In der Mixereinheit wird das Getränk bereitet. Pulverreste werden abgesaugt, so bleibt die Leitung frei.



FÜR JEDE SPEZIALITÄT EINSTELLBAR

Die perfekt zubereitete Spezialität entnehmen Sie dem akzentuiert beleuchteten Auslauf, er ist höhenverstellbar von 70 bis 185 mm, für jede Tassen- oder Gläserhöhe, sanft und stufenlos.

HEISSMILCH- ODER KALT-MILCH-SCHAUM

Mit dem neu entwickelten Milchschaumsystem haben Sie die Wahl zwischen Heissmilch- und Kaltmilch-Schaum, individuell programmierbar, für jede Kaffeespezialität in bis zu vier Varianten. Der Schaum läuft schnell und konstant, die gleichmässige Feinporigkeit verleiht ihm ein traumhaftes Mundgefühl.

DESIGN-IKONE ALS BÜHNE FÜR IHRE KAFFEESPEZIALITÄTEN.

Klare Formen, Silbertöne, Schwarz und Weiss. Die Optik der Cafina® XT6 vermittelt ihre hohe technische Aktualität. Hinzu kommt die hohe Qualität sorgfältig selektierter Materialien, etwa die 3 mm starken Seitenpaneele aus Aluminium oder das robuste Touch-Display in Industrie-Qualität, es reagiert sofort auf jede Berührung.

B × T × H: 300 × 580 × 715 mm

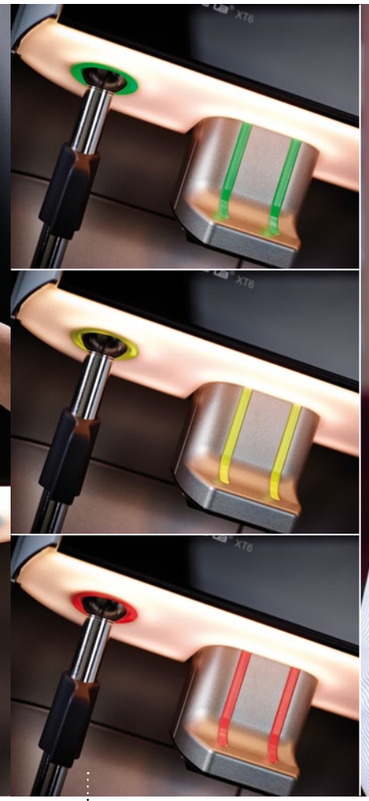
B × T × H: 300 × 580 × 715 mm

B × T × H: 180 × 580 × 580 mm

B × T × H: 300 × 580 × 580 mm

Perfekt integriert in jede Raumgestaltung

LED on: Spezialitäten ins rechte Licht gerückt



RAUMSPAREND INTEGRIERBAR

Mit ihren kompakten Abmessungen – 300 mm Breite, 580 mm Tiefe , 715 mm Höhe – und dem edlen Aluminium-Gehäuse integriert sich die Cafina® XT6 problemlos in jede Umgebung. Die ergänzenden Anbaumodule nehmen die Formensprache auf und präsentieren sich gemeinsam mit der Cafina® XT6 als formale und funktionelle Einheit.

IHR ANGEBOT INS RECHTE LICHT GERÜCKT

Zusätzliche Akzente erfährt die Cafina® XT6 durch ihre atmosphärische Beleuchtung. Die Produkte werden noch besonders präsentiert: Der komplette Tassenraum wird mit Tageslicht-LEDs beleuchtet, um Tassen und Gläser samt Inhalt hell und neutral in den Vordergrund zu rücken.

product design award 2014

NUR WO PREMIUM DRINSTECKT, KANN AUCH PREMIUM RAUSKOMMEN.

Die Entwicklung der Cafina® XT6 war ohne die zahlreichen Cafina-Gastronomiekunden nicht denkbar. Deren Wünsche und Anregungen wurden in das Pflichtenheft einer neuen Vollautomaten-Generation aufgenommen. Ausserdem wurden durch intensive Marktanalysen die Wünsche der Gäste ermittelt. Anschliessend waren verschiedenste innovative Entwicklungen erforderlich, um ein in Technik und Bedienung führendes Modell seiner Klasse zu präsentieren.

VERSCHLEISSFREIES TOUCHDISPLAY

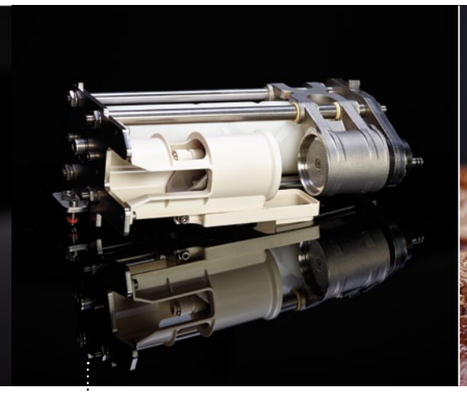
Eine leichte Berührung auf dem farbigen, verschleissfreien TFT-Touchdisplay reicht aus. Die eingestellte Menge Kaffeebohnen wird gemahlen.

LANGLEBIGES MAHLWERK

Der Mahlvorgang erfolgt in einem eigens entwickelten Mahlwerk aus Werkzeugstahl mit grossem Durchmesser der Mahlscheiben (75 mm), eine werkseigene Weiterentwicklung der branchenüblichen Standards. Mit ca. 100.000 Mahlvorgängen halten die Mahlscheiben erfreulich lange. Das Mahlwerk arbeitet besonders schnell, gleichmässig und fein.

KEINE NACHREGULIERUNG

ACS® übernimmt die automatische Neujustierung der Mahlscheiben während ihrer gesamten Lebensdauer. Dafür regelt es Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Brühzeit und Wassertemperatur. Die Qualität bleibt hoch, die erforderliche Kaffeemenge gering und Service-Einsätze zur Nachregulierung sind nicht erforderlich.



EDELSTAHL-BRÜHGRUPPE

Der gemahlene Kaffee (bis zu 20 g) fällt in die Brühgruppe. Er wird mit für jede Kaffeespezialität variablem Druck angepresst (VPS®). Die Brühgruppe ist ebenfalls aus Edelstahl gefertigt. Das ermöglicht im Vergleich zu Kunststoff höhere Drücke und eine lange Lebensdauer bei konstant hoher Qualität.

FEINSIEB FÜR AROMENFÜLLE

Das Mikro-Feinsieb lässt die Nutzung feinster Mahlgrade zu, ohne Kaffeesatz in der Tasse. Mit einem Durchmesser von etwa vier Zentimetern verfügt es über mehr als 45.000 Löcher. Der besonders fein gemahlene Kaffee setzt schon bei geringer Menge eine unglaubliche Aromenfülle frei.

NEUES MILCHSCHAUM-SYSTEM

Jetzt fehlt nur noch der perfekte Schaum. Mit unserem neu entwickelten Milchschaum-System für Heissmilch- und Kaltmilchschaum ist der Cappuccino im Handumdrehen servierfertig.

„DIE MELITTA® CAFINA® XT6 SETZT TECHNISCH NEUE MASSSTÄBE. JETZT VERSTEHE ICH AUCH, WARUM DIE QUALITÄT IN DER TASSE SO HOCH IST – DAMIT GEWINNE ICH GANZ SICHER NEUE KUNDEN!“

Ein anschauliches Video informiert Sie über Technik und Funktion der Melitta® Cafina XT6®.

JETZT FILM ANSEHEN

BEREIT FÜR DEN ANSTURM: IM SB-BETRIEB ODER MIT BEDIENUNG

Firmen-Kantinen oder Frühstücksbuffets in Hotels sind ideale Einsatzgebiete für eine Cafina® XT6. Typisch für beide ist der Gäste-Ansturm in Wellen. Hier kann die Cafina® XT6 im SB-Betrieb mit ihrer Zuverlässigkeit, ihrer Schnelligkeit und ihrem klaren Bedienkonzept punkten. Sind noch genug Tassen und Gläser da? Sind die Behälter gut gefüllt? Das ist das Einzige, worum man sich noch kümmern muss.

Im Selbstbedienungs-Modus bietet das Touch-Display bis zu zehn Spezialitäten an. Die Sprache der Getränke-Bezeichnungen wird oben rechts gewählt. Der Preis wird mit angezeigt, ein Icon illustriert Form und Grösse des Trinkgefässes.

Im Servicepersonal-Modus kann über jede der bis zu zehn Tasten entweder eine einzelne Spezialität oder eine Produktgruppe angewählt werden. Wird eine Produktgruppe, zum Beispiel „Espressoprodukte“ angewählt, zeigt das Display alle (bis zu zehn) Espresso-Spezialitäten an.

Ein grosser Tisch hat auf einmal bestellt? Nutzen Sie die Stapelfunktion, das Gedächtnis der Cafina® XT6. Wählen Sie die gewünschten Getränke an und tippen Sie jeweils „Stapeleingabe“. Alle werden im Stapelfenster aufgelistet und sind dann nacheinander abrufbar. Ein anderer Wunsch kommt dazwischen? Kein Problem. Schieben Sie das Getränk ein und arbeiten Sie anschliessend die Bestellung im Stapelfenster weiter ab.

Ideal auch zur Einarbeitung von neuem Personal ist das sogenannte Baukastensystem. Einen Latte Macchiato gibt es in mittlerer Grösse, aber einen Ristretto auch? Einfach „Baukasten“ wählen, dann Grösse M und die Produktgruppe Kaffee. Schon werden alle Kaffeespezialitäten angeboten, die es in Grösse M gibt, auch der Ristretto.

Das ergonomisch geneigte Touchdisplay ist auch bei hellem Licht gut ablesbar

Über jede Displaytaste kann das Personal eine komplette Warengruppe aufrufen

Komplette Tischbestellung: nur einmal eingeben im „Stapelmodus“

Die Reinigung erfolgt vollautomatisch per Kombitablette

VOLLAUTOMATISCHE REINIGUNG MIT DER KOMBITABLETTE

Und wie steht es mit der Reinigung? Die erfolgt entweder über eine Zeiteinstellung, in der Regel einmal täglich, oder die Maschine zeigt ihren Reinigungs-Bedarf an.

Die tägliche Reinigung erfolgt vollautomatisch durch das Reinigungssystem CIP® (Clean in Place). Dafür muss nichts ausgebaut werden. Per Reinigungstablette werden nach Start des Reinigungsprogrammes das Kaffee- oder das Milchsystem vollautomatisch gereinigt und anschliessend gespült.

CIP® ist als einziges Reinigungssystem dieser Art nach den strengen HACCP-Hygiene-Kriterien geprüft und zertifiziert.

„DIE BEDIENUNG: EINFACH KLASSE. UND SIE IST BLITZSCHNELL GEREINIGT.“

„NUR LOB VON UNSEREN GÄSTEN“

„MEINE MASCHINE, SO EINGESTELLT, WIE ICH SIE HABEN WOLLTE“

„NIE ZICKT SIE RUM, MEINE CAFINA® XT6“

„MIT SPITZEM STIFT NACHGERECHNET: DIE LOHNT SICH WIRKLICH“

QUALITÄT DIE SICH RECHNET, TASSE FÜR TASSE.

Die Melitta® Cafina® XT6 wird für die kommenden Jahre Massstäbe unter den Kaffee-Vollautomaten setzen. Bei der Entwicklung wurde konsequent ein doppeltes Qualitätsversprechen angestrebt und umgesetzt:

Die Cafina® XT6 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.

Zahlreiche Kaffeespezialitäten lassen sich mit einfacher, intuitiver Bedienung herstellen, und das bei gleichbleibender Qualität auch über einen langen Zeitraum, durch eine selbstregelnde Technik.

Die Cafina® XT6 bereitet, auch dank ihrer hohen Heizleistung von 2,6 kW, stündlich bis zu 170 Espressi. Mit ihrer Jahresleistung von bis zu 30‘000 Tassen ist das genug für Hotels, Restaurants, kleine bis mittlere Cafés oder Bäckereien und für Kantinen. Wir zeigen Ihnen gerne, wie gut sich eine Cafina® XT6 rechnet.

Unser Service für Sie: Der Cafina-Aussendienst ermittelt bei Ihnen vor Ort, wie schnell sich die Cafina® XT6 für Sie rechnet. Ganz einfach und exakt mit Ihren individuellen Planzahlen.

„QUALITÄT UND WIRTSCHAFTLICHKEIT – HIER PASST ALLES ZUSAMMEN!“

Mit dem Smart Calculator errechnen Sie, wie schnell sich die Melitta® Cafina® XT6 bezahlt macht.

JETZT WIRTSCHAFTLICHKEIT BERECHNEN

UNSER SERVICE – DARAUF KÖNNEN SIE SICH VERLASSEN.

Von den Produkten bis zur Regelung der Zutaten-Mengen, Ihre Cafina® XT6 wird nach Ihren Wünschen eingerichtet. Was die Mengen angeht, sprechen wir Empfehlungen aus, dann degustieren Sie und nennen uns Ihre Änderungswünsche.

Auch wenn die Melitta® Cafina® XT6 wartungsärmer konstruiert ist als herkömmliche Vollautomaten, vor allem durch die Qualität der einzelnen Bauteile, ganz ohne Wartung geht es nicht. Entkalkung, der Tausch des Wasserfilters bzw. eines anderen Verschleissteils oder eine aktuelle Software-Version: Das übernimmt die Cafina Serviceabteilung. Sie ist an 365 Tagen im Jahr erreichbar und individuell ausgebildet für unsere Modelle. Damit der Kaffee auch nach Jahren schmeckt wie am ersten Tag.

Serviceorganisationen in der ganzen Schweiz

„ALSO MEINE FRAGEN ZUR NEUEN MELITTA® CAFINA® XT6 SIND BEANTWORTET.“

Wenn Sie noch Fragen haben, rufen Sie einfach an und vereinbaren Sie einen Beratungstermin. Wenn Sie den QR-Code scannen, berichte ich Ihnen über meine Erfahrungen mit der Cafina® XT6.

BERATUNG: TEL. +41 (62) 889 42 42

cafina®

Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

Cafina AG • Römerstrasse 2 • CH-5502 Hunzenschwil • Tel. 062 889 42 42 • Fax 062 889 42 89
Cafina SA • 28c • route de Denges • CH-1027 Lonay • tél. 021 804 92 20 • fax 021 804 92 24
info@cafina.ch • www.cafina.ch

® Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe. • 03/2014