



ESPRESSO MACHINE | MACHINE À ESPRESSO

CAFINA XT-6





Melitta® Cafina® XT6

Espresso, espresso macchiato, latte macchiato, cappuccino, tea or cocoa – with the Cafina® XT6 you can prepare a wide variety of specialities, with outstanding quality every time. Your guests will need to come back a few times before they have tried them all. And they are sure to be impressed every time.

Melitta® Cafina® XT6

Espresso, espresso macchiato, latte macchiato, cappuccino, thé ou cacao - avec la Cafina® XT6, vous pouvez préparer une grande variété de spécialités, dont la qualité est à chaque fois exceptionnelle. Vos invités devront revenir plusieurs fois avant de les avoir toutes goûtées. Et ils seront impressionnés à chaque fois.

COFFEE BEAN AND INSTANT CONTAINERS

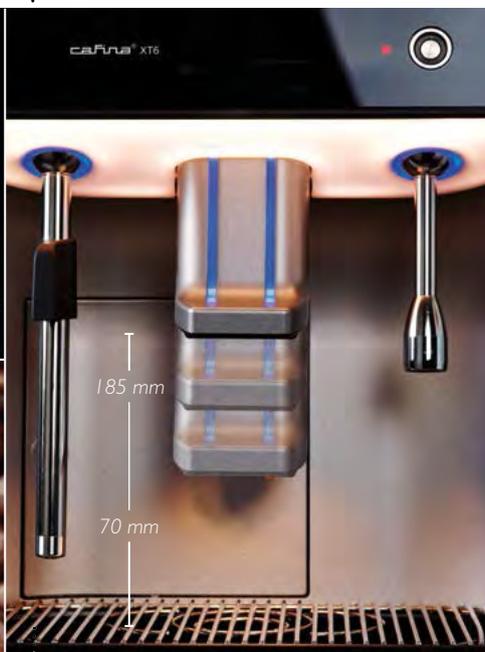
In addition to the two coffee bean containers, each with a capacity of 1 kg, the Cafina® XT6 also has two instant containers, each holding 450-800 grams of powder. The drink is prepared in the mixer unit. Any remaining powder is sucked out, keeping the pipes clear.

ADJUSTABLE TO SUIT EVERY SPECIALITY

Your perfectly prepared speciality is ready for you to take from the accentuated and lit dispenser, which is conveniently and infinitely height-adjustable from 70 to 185 mm, suitable for any height of cup or glass.

HOT OR COLD MILK FOAM

The brand new milk foam system gives you the choice between a hot milk or a cold milk foam, as well as cold and warm milk, individually programmable, for every coffee speciality in up to four variants. The foam is produced quickly and consistently and the even foam guarantees a heavenly feel in the mouth.



RÉSERVOIRS À GRAINS DE CAFÉ ET À POUDRES INSTANTANÉES

À côté des deux réservoirs à grains de café d'une contenance de 1 kg chacun, la Cafina® XT6 dispose également de deux réservoirs à poudre instantanée de 450 - 800 grammes chacun.

RÉGLABLE POUR CHAQUE CONTENANT

La sortie est réglable en hauteur de 70 à 185 mm, pour s'adapter à chaque hauteur de tasse ou de verre.

MOUSSE DE LAIT FROID OU CHAUD

Le tout nouveau système de mousse de lait vous donne le choix entre une mousse de lait chaud ou une mousse de lait froid et du lait chaud ou froid, programmable individuellement pour chaque spécialité de café, dans quatre variantes maximum. La mousse s'écoule rapidement de manière constante. La structure régulière vous procurera une sensation exceptionnelle en bouche.

A DESIGN ICON PROVIDES THE SETTING FOR YOUR COFFEE SPECIALITIES.

Clear lines, silver accents, black and white – the Cafina® XT6 has a contemporary look to show off its up-to-date technology. Added to this is the high quality of the carefully selected materials, such as the 3 mm thick aluminium side panels and the robust industrial-quality touchscreen display, which reacts immediately to any touch.

SPACE-SAVING

With its compact dimensions – 300 mm wide, 580 mm high, 715 mm deep – and elegant aluminium housing, the Cafina® XT6 fits in well at any location.

The extension modules follow the same design and form a functional and structural unit together with the XT6.



Fits in perfectly with any room design

Elle s'intègre parfaitement dans chaque agencement intérieur.



LED on: Specialities enhanced to perfection

Les LED sont en marche : les spécialités sont mises en lumière

DESIGN ET COMPACTE

Grâce à ses dimensions – 300 mm de large, 580 mm de profondeur, 715 mm de hauteur – et à son boîtier élégant en aluminium, la Cafina® XT6 s'intègre facilement partout. En option, les modules (chauffe-tasses, frigo à lait, monnayeur) complètent dans le même design votre installation Cafina® XT6.

LES ICONES DESIGN METTENT EN SCÈNE VOS SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

Des formes pures, des tons argentés, noirs et blancs. L'aspect de la Cafina® XT6 confirme sa donne une impression de haute technicité. À cela s'ajoute la grande qualité des matériaux soigneusement sélectionnés, comme les parois latérales d'environ 3 mm en aluminium ou l'écran tactile robuste de qualité industrielle qui réagit immédiatement à chaque contact.

YOU CAN ONLY GET PREMIUM QUALITY OUT IF THERE IS PREMIUM QUALITY ON THE INSIDE

The Cafina® XT6 could not have been developed without Melitta's many customers in the catering industry. Their requirements and suggestions were taken into account and found their way into the specifications of a new generation of automatic coffee machines. In-depth market analysis was also carried out to establish the requirements of guests. Then a wide variety of innovative developments were required in order to launch a model that would lead the way in its class when it comes to technology and operation.

HARD-WEARING TOUCH-SCREEN DISPLAY

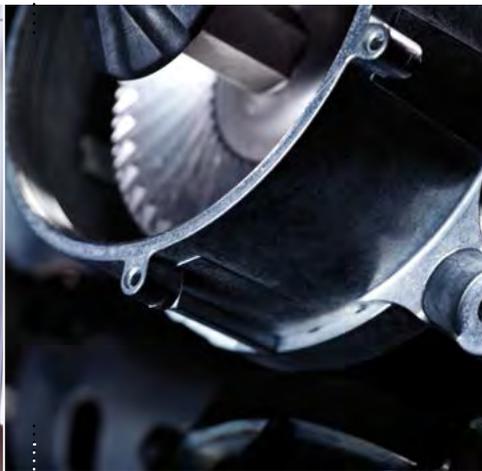
A light touch on the coloured, hard-wearing TFT touchscreen display is all it takes. The set quantity of coffee beans are ground.

LONG-LASTING GRINDER

The grinding process takes place in a specially developed grinder made from tool steel with wide diameter (75 mm) grinding disks. This represents a further development of the industry standard made by Melitta. The grinding disks are extremely hard-wearing - lasting for approx. 100,000 uses. The grinder works particularly fast, producing even and fine grounds.

NO READJUSTMENTS REQUIRED

ACS® automatically readjusts the grinding disks throughout their entire lifetime. It adjusts the coarseness of grounds, quantity of powder, pressure, brewing time and water temperature. The quality remains high, the amount of coffee required is low and no service appointments are required for readjustment.



ÉCRAN TACTILE RÉSISTANT À L'USURE

Il suffit d'effleurer l'écran tactile TFT coloré et inusable.

MOULIN POUR UN USAGE INTENSIF

L'opération de broyage s'effectue dans un moulin, que nous avons développé en interne en acier traité, à partir de ses meules de grand diamètre (75 mm). Avec leur capacité d'env. 100 000 opérations de broyage, ces meules ont une incroyable durée de vie. Le moulin travaille très vite, de façon constante et précise.

PAS DE RÉAJUSTEMENT

Le dispositif ACS® commande le réajustement automatique des meules pendant toute leur durée de vie. Les écarts de finesse de mouture, de quantité de poudre, de pression des pistons, de température de l'eau et de durée d'infusion sont surveillés et automatiquement corrigés. La qualité reste élevée, la quantité de café nécessaire est moins importante et les interventions de service de réajustement ne sont pas nécessaires.

SEULE UNE MACHINE DE QUALITÉ PRODUIT UN CAFÉ DE QUALITÉ !

Le développement de la Cafina® XT6 n'aurait pas été possible sans les nombreux clients de la restauration de Melitta. Leurs souhaits et remarques ont été pris en compte et figurent dans le cahier des charges d'une nouvelle génération de machines à café automatiques. Différents développements innovants ont été nécessaires pour présenter cette machine, le meilleur modèle de sa catégorie en matière de technicité et d'utilisation.

STAINLESS STEEL BREWING UNIT

The ground coffee (up to 20 g) drops into the brewing unit. Variable pressure (VPS®) is used for each coffee speciality. The brewing unit is also made from stainless steel. Compared with plastic, this enables the use of higher pressure and a longer service life with consistently high quality.

FINE SIEVE FOR FULL FLAVOUR

The micro-fine sieve enables the use of the finest grade of coffee grounds, without any grounds going into the cup. The sieve has more than 45,000 holes for a diameter of around four centimetres. The particularly finely ground coffee releases an unbelievably full aroma, even with small quantities.

NEW MILK FOAM SYSTEM

Now all you need is the perfect foam. Our brand new milk foam system makes it easy to serve a cappuccino with a hot milk or a cold milk foam in an instant.



GROUPE CAFÉ EN ACIER INOXYDABLE

La chambre d'infusion accepte jusqu' à 20 g de café moulu. Il y est comprimé sous une pression variable (VPS®) en fonction de chaque spécialité de café. Contrairement au plastique, le groupe Melitta permet des pressions plus importantes pour une meilleure qualité de café et une durée de vie plus longue.

UN MICRO-FILTRE POUR UNE GRANDE RICHESSE D'ARÔME

Il permet d'utiliser une mouture extrêmement fine, sans marc de café qui tombe dans la tasse. Il est doté de plus de 45 000 perforations pour un diamètre d'environ quatre centimètres. Le café très finement moulu libère une incroyable richesse d'arôme, même en petite quantité.

NOUVEAU SYSTÈME DE MOUSSE DE LAIT

Il ne manque plus que la mousse parfaite. Avec notre tout nouveau système de mousse de lait permettant de réaliser de la mousse de lait chaud ou froid, le cappuccino est prêt à être servi en deux temps, trois mouvements.

FONCTIONNEMENT EN SELF-SERVICE OU PAR UN SERVEUR : PRÊT POUR LE RUSH

Les restaurants d'entreprise ou les buffets de petit-déjeuner dans les hôtels sont les domaines d'utilisation de prédilection d'une Cafina® XT6. Un « rush » de clients par vagues est caractéristique dans ces lieux. En mode self-service, la Cafina® XT6 peut marquer des points grâce à sa fiabilité, sa rapidité et son concept d'utilisation clair. Avez-vous assez de tasses et de verres ? Les réservoirs sont-ils bien remplis ? C'est la seule chose dont vous devez encore vous préoccuper.

En mode self-service, l'écran tactile propose plus de dix spécialités. Vous pouvez choisir la langue en haut à droite. Le prix est également affiché, une icône illustre la forme et la taille du récipient à utiliser.

En mode service, il est possible de sélectionner soit une spécialité individuelle, soit un groupe de produits avec chacune des dix touches. Si, par exemple, vous sélectionnez un groupe de produit comme les « produits à base d'espresso », l'écran vous affiche toutes les spécialités à base d'espresso (10 max.).

Une grande table a passé une commande ? Utilisez la fonction « Groupe », la mémoire de la Cafina® XT6. Sélectionnez les boissons souhaitées et sélectionnez à chaque fois sur « Saisie groupe ». Toutes les boissons s'affichent dans la fenêtre de groupe et peuvent être appelées les unes après les autres. Une autre commande vient s'ajouter entre deux ? Aucun problème : intercalez la boisson et terminez ensuite la première commande dans la fenêtre de groupe.

Chaque boisson est disponible dans différents volumes. Le latte est disponible en taille moyenne, mais ce n'est pas le cas du ristretto ? Sélectionnez simplement « Module » puis la taille M et le groupe de produit café. Toutes les spécialités de café de taille M seront proposées, y compris le ristretto.

READY FOR THE RUSH: IN SELF-SERVICE OR SERVICE STAFF MODE

Company canteens and hotel breakfast buffets are the ideal place for the Cafina® XT6. Both of these are used to a rush of guests all at the same time. This is where the self-service Cafina® XT6 really comes into its own thanks to its reliability, rapid service and clear operation concept.

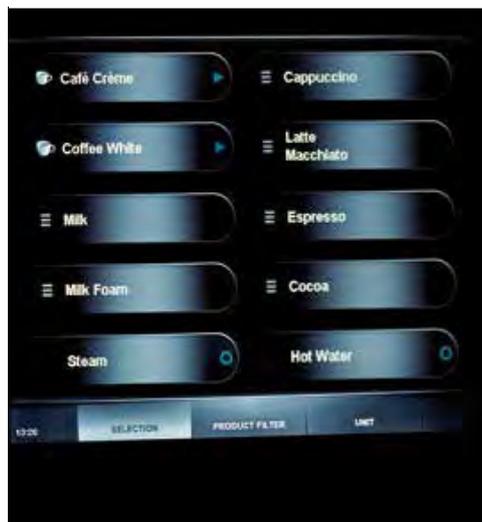
Are there enough cups and glasses? Are the containers full? These are the only things you will need to concern yourself with.

In self-service mode, the touchscreen display offers up to ten specialities. You can select the language for the names of drinks on the top right. The price is also displayed and an icon is used to illustrate the size and shape of the drink container.

In service staff mode, each of up to ten buttons can be selected for an individual speciality or a product group. If a product group, for example "espresso products", is selected, the display shows all (up to ten) espresso specialities.

A large table has just placed an order? Use the batch function, a memory function of the Cafina® XT6. Select the drinks you require and type "batch order". All the orders are listed in the batch window and can then be retrieved one after the other. Another request comes in the meantime? No problem. Enter the drink and then continue to work on the order in the batch window.

The module system is also ideal, especially when it comes to training new staff. You can have a latte macchiato in the medium size but what about a ristretto? Just select "Modules" and then the size M and the product group coffee. All the coffee specialities that are available in size M will then be shown, including ristretto.





NETTOYAGE ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE AVEC UNE SEULE PASTILLE TOUT EN UN

Et comment se passe le nettoyage ? Il s'effectue soit par un réglage horaire, en général, une fois par jour, soit c'est la machine qui affiche le moment où elle a besoin d'être nettoyée.

Le nettoyage quotidien s'effectue automatiquement grâce au système de nettoyage CIP® (Clean in Place). Vous n'avez pas besoin de démonter la machine. Il suffit d'ajouter une pastille de nettoyage. Après le programme de nettoyage, la conduite de lait et la buse pour mousse de lait sont nettoyées puis rincées automatiquement.



CIP® est le seul système de nettoyage du genre, contrôlé et certifié selon les critères stricts d'hygiène de HACCP.

CIP® is the only cleaning system of this kind to have received the HACCP certification for strict standards of hygiene.

Fully automatic cleaning with combi tablets



Le nettoyage se fait de manière automatique à l'aide de pastille.

FULLY AUTOMATIC CLEANING WITH COMBI TABLET

What about cleaning? This is either set according to a time schedule – generally once a day – or the machine displays when it needs to be cleaned.

Daily cleaning takes place automatically using the CIP® (Clean in Place) cleaning system. Nothing needs to be dismantled for this cleaning to take place. After starting the cleaning program, the milk pipe and milk foamer are cleaned with the aid of cleaning tablets and then rinsed completely automatically.