Melitta® Cafina® CT8

Für den grossen Bedarf.

Cafina AG

cafina®
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

MAXIMUM AN LEISTUNG UND BEDIENKOMFORT

Der Kaffeevollautomat Melitta® Cafina® CT8 erfüllt maximale Anforderungen an Leistungsstärke und Bedienkomfort. Kundenspezifische Kaffee-, Milch- und Kakao-Variationen lassen sich am extra-grossen Touch-Display per Fingertipp zuverlässig und schnell in Bestqualität zubereiten. Die hohe Stundenleistung von bis zu 250 Tassen gewährleistet auch zu Stosszeiten eine effiziente und schnelle Bearbeitung der Bestellungen oder alternativ im SB-Modus eine schnelle Selbstbedienung.

EIN SUPERLATIV GEHT IN SERIE

Bester Kaffee geht immer, rund um die Uhr, an sieben Tagen in der Woche. Bestens gerüstet für Dauerbetrieb und Bedarfsspitzen sind Sie mit dem Vollautomaten Melitta® Cafina® CT8. Ein grosser Kunde aus der Systemgastronomie stand Pate für unser Topmodell. Seine besonderen Anforderungen an Leistungsstärke, Bedienkomfort, Getränkevielfalt und Qualität in der Tasse haben unseren Entwicklern die Richtung vorgegeben. Entstanden ist ein Superlativ in betont funktionaler Bauweise, der immer mehr Fans in der weltweiten Foodservice-Branche findet.

SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG

Von der Edelstahlbrühgruppe bis zum Edelstahlgehäuse: Spitzentechnik und hochwertige Materialien machen die Melitta® Cafina® CT8 zum robusten Sprinter mit ausgewiesenen Dauerläuferqualitäten.

BEDIENEN LEICHT GEMACHT

Das extra-grosse 10,4“ Touch-Display schafft Übersicht und führt schnell zum Produkt. Produktgruppen zeigen alle Varianten eines Getränkes auf einen Blick. Wer will kann bündeln: zuerst mehrere Bestellungen auf den digitalen Stapel legen und anschliessend dann noch schneller abrufen. Oder den SB-Modus wählen und dem Gast selber die Auswahl überlassen.

WARMER UND KALTER MILCHSCHAUM

Das neu entwickelte Milchsystem stellt kalte und warme Milch zur Verfügung sowie kalten und warmen Milchschaum in variabler, individuell programmierbarer Konsistenz. Wie fest der Schaum auch sein soll: Er ist sehr homogen und schmeckt dadurch besonders lecker.

SAUBERE SACHE: CLEAN IN PLACE (CIP®)

Einfacher geht’s nicht: Vollautomatische Reinigung des Brüh- und Milchsystems „am Platz“. Nichts muss dafür aus- oder auseinandergebaut werden. Schnell und einfach!

FACHLABOR FÜR SENSORIK, BERLIN
HACCP konformes Gerät
Prof. Dr. Haevecker

HÖCHSTSTAND AN TECHNIK

Das Innenleben der Melitta® Cafina® CT8 bietet den Höchststand an Technik. Die stabile Metallbrühgruppe und je nach Ausführung ein oder zwei Hochleistungsmahlwerke garantieren Präzisionsarbeit, eine lange Lebensdauer und lange Serviceintervalle. Mit zwei Mahlwerken lässt sich der Mahlgrad jeweils optimal auf Espresso- oder Schümli-Bohnen justieren. Dank Hochleistungsmotor mahlt die Mühle weniger als zwei Sekunden und schont somit das Kaffee-Aroma. Durch das Microfeinsieb ergibt sich bei feiner Mahlung eine besonders hohe Kaffee-Ausbeute, also ein niedriger Wareneinsatz und damit eine hohe Wirtschaftlichkeit.

MAXIMALES AROMA

Das Microfeinsieb (45.100 Löcher auf 1.075mm^2) ermöglicht eine besonders feine Mahlung und hohe Kaffeeausbeute.

MEHR KOLBENDRUCK FÜR ESPRESSO

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

JETZT DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT DER MELITTA® CAFINA® CT8 BERECHNEN!

Mit dem Smart Calculator errechnen Sie, wie schnell sich die Melitta® Cafina® CT8 bezahlt macht.

TASSE FÜR TASSE - BESTE QUALITÄT

Automatic Coffeequality System (ACS®): Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert.

ABNEHMBARE BOHNENBEHÄLTER

Zwei abnehmbare Bohnenbehälter fassen jeweils bis zu 1,3 kg und lassen sich ganz bequem in der Spülmaschine reinigen.

PFLEGELEICHT UND ROBUST

Das funktionale Design der Melitta® Cafina® CT8 setzt kompromisslos auf das Prinzip „form follows function“. Der Funktion und der Handhabung folgen auch die schnörkellosen, leicht zu reinigenden und robusten Fronten aus Edelstahl.

VERLOCKENDE VIELFALT HEISS UND KALT

Nicht nur Kaffeebohnen, Milchsorte und Milchschaum können variiert werden. Ein leistungsstarkes Zusatzmodul macht die Melitta® Cafina® CT8 auch zum Zubereiter feinster Kakao-Spezialitäten. Perfekt in die Maschine integriert, erweitert es das Angebot um alle pulverbasierten Getränkevarianten. Kaltmilchschaum schafft besondere Momente. Eine grosse Rezeptauswahl für leckere Kaffeecocktails steht zur Verfügung.

ESPRESSO SHOT

Espresso und eine Schicht aus Milchschaum. Ein intensives Geschmackserlebnis. Direkt aus Ihrer Melitta® Cafina® CT8.

THUNDERCLOUD

Kalter Alkoholgenuss mit einer Komposition aus Fruchtsaft, Wodka und Milchschaum.

KAKAO

Ob klassisch mit Sahne, warmem Milchschaum oder aussergewöhnlich mit einer kühlen Schaumkrone aus Milch: Eine Verführung für die Sinne - direkt aus Ihrer Melitta® Cafina® CT8.

Jetzt Code scannen:
Hier gibt es die Rezepte,
als Download oder als
kostenlose Broschüre

HIER GIBT'S DIE REZEPTE

CAFÉ CRÈME

Nach original Schweizer Art frisch gemahlen und zubereitet. Fein würzig und elegant im Geschmack.

WHITE WOOD

Erfrischendes Getränk mit dem Geschmack von Waldmeister und einem Topping aus Milchschaum.

KALTMILCHSCHAUM

Ob pur, für die Getränkevielfalt, Suppen oder Desserts - Kaltmilchschaum schafft neue Möglichkeiten für besondere Geschmackserlebnisse.

LATTE MACCHIATO

Eine Komposition für Geniesser. Aus Milchschaum, Espresso und heisser Milch.

MELITTA® CAFINA® CT8 IM ÜBERBLICK:

STUNDENLEISTUNG IN TASSEN*:

Kaffee & Café Crème	200
Cappuccino	200
Espresso	250
Kakao	80
Heisswasser	40 Liter

* = (abhängig von Modell, Getränk und Gefässgrösse)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:
400 Volt / 6,8 KW

ABMESSUNGEN

Abmessungen (B x T x H):
350 x 650 x 810 mm

CLEAN IN PLACE (CIP®)

HYGIENESICHERHEIT ZERTIFIZIERT

10,4" TOUCH-DISPLAY

SORTIER- UND STAPELFUNKTION

VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS®)

MANUELL VERSTELLBARER AUSLAUF

KOMPAKTES DESIGN

ABNEHMBARE BOHNENBEHÄLTER

LEISTUNGSSTARKES INSTANTMODUL

MILCHSYSTEM MIT KALTMILCHSCHAUM

MAXIMALES AROMA

AUTOMATIC COFFEEQUALITY SYSTEM (ACS®)

SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG

OPTIONEN

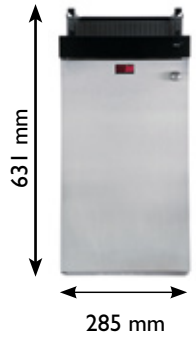
2. Mühle	o
Heisswasserausgabe	•
separater Heisswasserauslauf	o
Dampflanze	o
Milchsystem	o
Kakao/Instant/Milchpulver	o
Containerabwurf	o
abschliessbare Bohnenbehälter	o
Festwasseranschluss	•
Wasserbehälteranschluss	o
ACS®	•
VPS®	•
CIP®	•
HACCP	•
Touch-Display	•

ANBAUGERÄTE

Tassenwärmer	o
Milchkühlschrank gross (9l)	o
Unterstellkühlschrank	o
Untertischkühlschrank	o
Zahlungssysteme	o

• = Standardaustattung

o = optional



mc

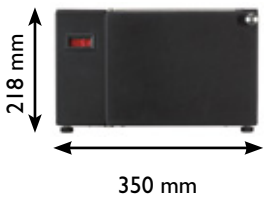
für 1 Milchsorte (9 Liter)
oder 2 Milchsorten
(2 x 4 Liter)

Abmessungen (B x T x H)
in mm: 285 x 525 x 631

cw

Tassenwärmer
für ca. 80-120 Tassen

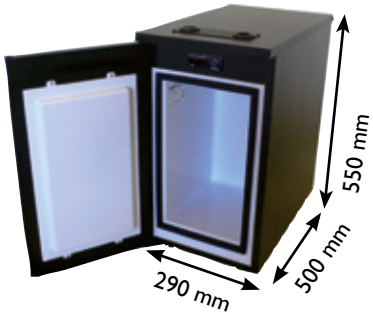
Abmessungen (B x T x H)
in mm: 280 x 547 x 631



mcu

Unterstellkühlschrank
für 1 Milchsorte (4 Liter)

Abmessungen (B x T x H)
in mm: 350 x 650 x 218



Untertischkühlschrank

für 1 Milchsorte (9 Liter)
oder 2 Milchsorten
(2 x 4 Liter)

Abmessungen (B x T x H)
in mm: 290 x 500 x 550

Technische Modelländerungen vorbehalten. Farbabweichungen druckbedingt möglich.