

MELITTA CAFINA XT8

Melitta Cafina XT8 je nejnovějším přírůstkem série profesionálních automatických kávovarů Melitta XT. Oproti svému předchůdci nabízí o 48% vyšší doporučený denní výdej, jenž nyní dosahuje neuvěřitelných 370 šálků kávy. Tento limit navíc dokáže při maximálním vypětí splnit za 70 minut v případě výdeje espressa a za 84 minut v případě výdeje cappuccina, což odpovídá hodinovému výdeji 312 a 300 běžných porcí. Dotykový displej o úhlopříčce 10,4 palce dává uživateli ještě větší přehled při pohybu v novém uživatelském rozhraní, které zahrnuje i rozšířenou nabídku nastavení receptů včetně volby z dvanácti různých stupňů hustoty mléčné pěny. O absolutní čistotu mléčných a kávových cest se stará patentovaný čistící systém CIP® s certifikací HACCP o absolutní hygienické nezávadnosti.

Srdce kávovaru představuje nerezová centrální jednotka vybavená hydraulickým těsněním, speciálním mikronovým sítím obsahujícím přes 45 000 mikroskopických otvorů, speciální tryskou pro tvorbu bohaté cremy a systémem kontroly extrakčního tlaku VPS®, který umožňuje extrakci kávy pod tlakem až 1500 Newtonů. Mlýnek kávovaru pak sestává z masivních nerezových mlecích kamenů o průměru 75 mm, které díky systému automatického polohování ACS® vždy dosahují perfektně konzistentních výsledků bez ohledu na opotřebení či frekventovanost používání.

Značka Melitta nabízí také telemetrickou funkci INSIGHTS, jenž dává uživatelům přístup ke kompletní analýze historie používání prostřednictvím speciálního webového portálu. Systém INSIGHTS dovoluje propojit i větší množství kávovarů, což dává firmám možnost analyzovat a porovnávat trendy používání na všech pobočkách současně.

Přístroj lze zakoupit se širokou škálou volitelných doplňků. K těm nejoblíbenějším patří automatická tryska Steam Control Plus s nastavitelnou teplotou páry a pokročilý mléčný systém TopFoam, jenž umožňuje parametrické nastavení konzistence a teploty mléčné pěny.

Nechybí samozřejmě ani LED podsvícení s barevnou nastavitelností v rámci celého RGB spektra, funkce simultánního výdeje horké vody s běžnými nápoji, automaticky posuvná výpusť, funkce bezkontaktního zadávání objednávek, nebo tvorba hromadných objednávek s možností úprav přímo za chodu.



TECHNICKÉ PARAMETRY

Rozměry v mm:	350 x 765 x 580 (šířka x výška x hloubka)	Max. produkce kávy espresso:	až 312 šálků za 1 hodinu (*)
Hmotnost:	70 kg	Max. produkce kávy cappuccino:	až 300 šálků za 1 hodinu (*)
Povrchová barva:	matně stříbrná + černá	Max. produkce latte macchiato:	až 256 šálků za 1 hodinu (*)
Povrchový materiál:	anodizovaný hliník ošetřený tryskáním	Max. produkce horké čokolády:	až 80 šálků za 1 hodinu (*)
Displej:	10,4 palce TFT; dotykový	Příprava dvou nápojů současně:	kávové nápoje ano, horká čokoláda ne
Osvětlení:	RGB LED + jednobarevné na dolní části panelu	Výdej mléčné pěny, výdej páry:	mléčná a parní tryska jako příslušenství
Zásobníky kávy:	1kg zásobník, druhý 1kg jako příslušenství	Mléčný systém, zásobník mléka:	jako příslušenství
Zásobníky instantní směsi	jako příslušenství, 1x 1300 g nebo 2x 800 g	Možnost použití instantní směsi:	ano
Zdroj vody:	vodovodní řad + barelový systém	Rychlý výdej páry, výdej vody:	ano, až 40 litrů páry/vody za 1 hodinu
Množství kávy na porci:	nastavitelné, 6 až 20 gramů	Úsporný režim:	ano, s funkcí automatického vypnutí
Množství vody na porci:	nastavitelné	Výpusť kávy:	výškově nastavitelná, 70 až 185 mm
Čištění:	automatické, včetně čištění mléčných cest	Výhřevná plocha na šálky:	jako příslušenství
Dekalcifikace:	automatická s kontrolním systémem	Odkapávací miska:	ano
Specifikace mlýnku:	mlecí kameny 75 mm z industriální oceli, ACS® (**)	Kapacita odpadního zásobníku:	40 porcí
Hrubost mletí:	nastavitelná; až mikronově jemné mletí	Technologie Melitta (**):	CIP®, VPS®, ACS®, INSIGHTS, Topfoam, SCP
Sekundární mlýnek:	jako příslušenství	Screensaver/ zobrazování reklam:	ano
Specifikace bojleru:	2 nerezové bojler: 1,05 l (káva) + 3 l (pára)	Napětí:	400 V / 50-60 Hz
Spec. spařovací jednotky:	nerezová, pneumatický systém, VPS®(**)	Maximální příkon:	8,7 kW
Funkce předspaření:	ano	Tlak čerpadla:	15 barů

* Hodnoty uvedené na oficiálních webových stránkách výrobce; proces měření splňoval všechna kritéria technické normy DIN 18873-2.

** Patentovaná technologie Clean in Place® je unikátní technologie automatického čištění kávovarů, jež umožňuje dosažení absolutní čistoty vnitřních cest kávovaru bez nutnosti jeho rozložení; technologie obdržela mezinárodně uznávanou certifikaci HACCP zaručující absolutní hygienickou nezávadnost.

** Patentovaná technologie Variable Pressure System® umožňuje nastavení tlaku výdejních trysek za účelem modifikace aroma specializovaných nápojů.

** Patentovaná technologie Automatic Coffee Quality System® zaručuje konzistentní kvalitu mletí pomocí automatizovaného polohování mlecích disků.

** INSIGHTS je technologie umožňující shromažďování a analýzu dat o používání kávovaru. Data jsou dostupná na dedikovaném webovém portálu.

** Topfoam je technologie tvorby široké škály různých typů mléčné pěny za možného využití parního ohřevu a procesu homogenizace.

** Technologie Steam Control Plus umožňuje kontrolu teploty páry produkované parní tryskou a používání parní trysky simultánně s přípravou nápojů.