

Производительность в час (количество чашек)*:

- Эспрессо - 170,
- Кофе и лунго - 150,
- Капучино - 130,
- Какао - 80,
- Горячая вода - 20-25 л.

* в зависимости от модели, напитка и размера емкости.

Основная модель MELITTA® CAFINA® XT7

Цена за единицу с НДС 20% (У.Е.) **10,200 eur**

Основная модель: 230 Вольт/ 3.2 кВт/1 кофемолка, узел выдачи дл кофейных напитков, система взбивания горячей и холодной молочной пены и приготовления горячего и холодного молока.

Опции

Артикул	Название	Цена за единицу с НДС 20%
2G	Вторая кофемолка	625,00 eur
1IS	Шоколадоварка с одним или двумя бункерами	686,00 eur 780,00 eur
SW/FW	Пароотвод/Узел выдачи взбитого молока	348,00 eur
30113	Запираемый бункер для кофе (1 шт.)	67,00 eur
30121	Сброс отходов под столешницу	210,00 eur
WA	Гор.вода с настраиваемой температурой	348,00 eur
32151	XT6 ножи 55-115 мм (4 шт.)	109,00 eur

Дополнительные модули

Артикул	Название	Напряжение/ Мощность	Цена за единицу с НДС 20% (У.Е.)
30012	Melitta Cafina XT MC18 (холодильник на 5 л.)	230V 1N/ 0,135kW	2 868,00 eur
30013	Melitta Cafina XT MC30 (холодильник на 9 л.)	230V 1N/ 0,135kW	2 923,00 eur
27585	Melitta Cafina XT MC-CW30 (холодильник (5л) и подогреватель чашек)	230V 1N/ 0,135kW	3 017,00 eur
30011	Melitta Cafina XT CW (подогреватель для 120 чашек)	230V 1N/ 0,135kW	2 517,00 eur
28625	Melitta Cafina XT CA (жетонприемник)		2 860,00 eur
10945	Жетоны (100 шт.)		106,00 eur
32151	XT6 ножи 55-115 мм (4 шт.)		109,00 eur



ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОМБИНИРОВАННОГО ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА В ТАБЛЕТКАХ

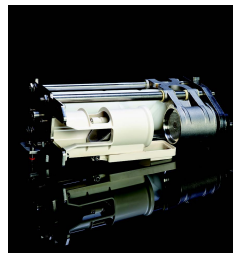
Ежедневная очистка осуществляется полностью автоматически системой CIP (Clean in Place). Разборка деталей кофемашины для этого не требуется. С помощью специального мощного средства после запуска программы очистки кофейные и молочные тракты очищаются и промываются.

АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА КАЛИБРАЦИИ

ACS автоматически выполняет необходимую настройку помола кофемолки в течение всего срока службы оборудования. Производится регулировка степени помола, количества молотого кофе, давления, время экстракции и даже температуры воды. Качество напитков остается стабильно высоким, а расход кофе – минимальным. Что важно: затраты на работы по техническому обслуживанию для настроек и калибровок не требуются.

ЗАВАРОЧНЫЙ УЗЕЛ ИЗ ВЫСОКОСОРТНОЙ СТАЛИ

Прямой помол кофейного зерна в камеру заваривания. Давление определяется особенностями кофейного зерна (VPS). Блок заваривания изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, что позволяет выдерживать более высокое давление (как в рожковых кофемашинах) и гарантирует большой срок эксплуатации при стабильно высоком качестве напитков.



Размеры кофемашины: 300 x 580 x 715 мм

