

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.

Факты, данные и дополнительные опции

Основная модель MELITTA CAFINA XT6

Цена за единицу с НДС 20% (X) □



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.

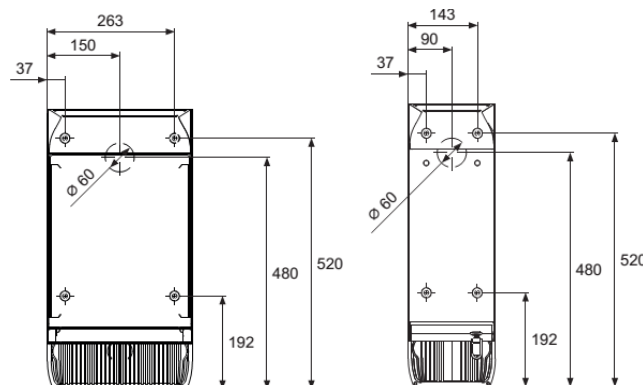
Опции

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 ножки 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 ножки 55-115 мм (4 шт.)		109,00 (eur)

Размеры кофемашины: 300 x 580 x 715 мм



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. Производятся 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 стали, что позволяет выдерживать более высокое давление (как в рожковых кофемашинах) и гарантирует большой срок эксплуатации при стабильно высоком качестве напитков.

