

Martin Linnemann
Unternehmenskommunikation

Telefon +49 571 / 5049 - 300
martin.linnemann@melitta.de

Neu: Melitta[®] Cafina[®] CT4

Kaffeegenuss mobil

Der Kaffeevollautomat Melitta[®] Cafina[®] CT4, das neue Einstiegs-Modell aus der CT-Serie von Melitta Professional, setzt Akzente mit Besonderheiten, ohne auf bewährte Qualitätsmerkmale für exzellente Kaffeezubereitung und komfortable Bedienung und Reinigung zu verzichten. So macht der integrierte, entnehmbare 4-Liter-Wassertank die Melitta[®] Cafina[®] CT4 mobil und unabhängig von Wasseranschlüssen. Ein Vorteil besonders für dezentrale Bedarfe zum Beispiel in Office- oder Besucher-Bereichen von Unternehmen, Institutionen, Einrichtungen oder Geschäften. Oder auch für die flexible Gastronomie, sei es in Outdoor-Situationen, beim Event-Catering oder im Pop-up-Store.

Qualitätsgaranten der XT- und CT-Serien für die exzellente Kaffeezubereitung und komfortable Bedienung und Reinigung sind auch bei der CT4 gesetzt. Gebaut überwiegend aus Edelstahl, steht die Brüheinheit für höchste Präzision, Stabilität, lange Lebensdauer und Hygienesicherheit – die Brühgruppe muss nicht zur Reinigung entnommen werden. Der variabel einstellbare und exakt reproduzierbare Pressdruck des Kolbens (VPS[®], Variable Pressure System) sorgt für stets konstante Extraktion. Dank Edelstahl-Konstruktion kann der Kolben das Kaffeemehl mit einer Kraft von mehr als 1000 Newton anpressen und verdichten – wenn es dem gewünschten Kaffeegeschmack dient, zum Beispiel für die Zubereitung eines intensiven Ristrettos. Die Dichtungsringe des Kolbens werden erst bei Bedarf gezielt aktiviert, arbeiten dadurch sehr reibungsarm und ersparen manchen

Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co. KG

Zechenstraße 60, 32429 Minden
Postfach 13 26, 32373 Minden

Telefon +49 571 / 5049 - 0

professional@melitta.de
www.melitta-professional.de



Martin Linnemann
Unternehmenskommunikation

Telefon +49 571 / 5049 - 300
martin.linnemann@melitta.de

Technikereinsatz. Mit einer Preinfusion beim Brühprozess können durch „blooming“ die ungewollten CO₂-Gase aus dem frischen Mahlgut entweichen. Maximale Einwaagen von 20 g machen auch XL-Getränke in nur einem Brühvorgang möglich. Das Mikrofeinsieb steht für unbeschwerten Genuss. Auch bei sehr feinen Mahlgraden sorgt es dafür, dass keine Partikel aus der Brühkammer in den Auslauf gelangen.

Größere Bohnenbehälter, neues Instant-Modul

Mehr Zeit bis zum Nachfüllen verschaffen zwei große Bohnenbehälter (fassen 1,2 und 1,1 Kilogramm) sowie der Instantbehälter für Kakaospezialitäten (fasst 1,9 Kilogramm). Die robusten Behälter aus Polycarbonat lassen sich leicht mit dem Tuch sauber halten und in der Spülmaschine reinigen. „Clean in place“ gilt sowohl für das Kaffee- und das Milchsystem als auch für das neu entwickelten Instant-Modul. Die tägliche automatische Reinigung des Instant-Moduls erfolgt mit praktischem Reinigungs-Tab im geschlossenen System. Nichts muss dafür demontiert werden. Einmal in der Woche wird das Instant-Modul mit einem Handgriff ausgetauscht zur Reinigung in der Spülmaschine. Ebenfalls leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen lässt sich bei der CT4 mit Wassertank die extra große Tropfschale (fasst bis zu 1,6 Liter) mit Edeltahlgitter. Auch die vertikale Satzschublade im XL-Format lässt mehr Zeit bis zum Entleeren. Für den passenden Moment im Arbeitsablauf.

Alternativ zur Version mit integriertem Wassertank gibt es die CT4 auch mit Festanschluss für Wasserzulauf und Ablauf, die dann mit Kanistern für Wasser und Abwasser auch mobil betrieben werden kann.

Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co. KG

Zechenstraße 60, 32429 Minden
Postfach 13 26, 32373 Minden

Telefon +49 571 / 5049 - 0

professional@melitta.de
www.melitta-professional.de

Mit dem Orientierungswert einer Tagesleistung von 120 Tassen ist der neue Vollautomat auf einen mittleren Bedarf ausgelegt.

Melitta® Cafina® CT 4 im Überblick:

Integrierter Wassertank oder Festanschluss

Die CT4 gibt es mit integriertem Frischwassertank oder mit Festwasser- und Abwasseranschluss. Der integrierte Wassertank fasst 4 Liter und macht die CT4 unabhängig von Anschlüssen an Wasserzulauf und Ablauf oder externe Kanister. Mit Sichtfenster und Sensoren zur Erkennung des Füllstandes. Die **extra große Tropfwanne** (für bis zu 1,6 Liter Abwasser) ist bei der **CT 4 mit Wassertank** (ohne Festwasser-/Abwasseranschluss) zum Ausleeren entnehmbar und sensorisch verbunden, um auf dem Display zu melden, wenn sie entleert werden muss.

Brüheinheit aus Edelstahl

Gebaut überwiegend aus Edelstahl, steht die Brüheinheit für höchste Präzision, Stabilität, lange Lebensdauer und Hygienesicherheit – die Brühgruppe muss nicht zur Reinigung entnommen werden.

Ristretto intensiv

Der je nach Getränkerezept variabel einstellbare Pressdruck des Kolbens (VPS®, Variable Pressure System) sorgt für stets konstante Extraktion. Dank Edelstahl-Konstruktion kann der Kolben das Kaffeemehl sogar mit einer Kraft von mehr als 1000 Newton anpressen

Martin Linnemann
Unternehmenskommunikation

Telefon +49 571 / 5049 - 300
martin.linnemann@melitta.de

und verdichten, zum Beispiel für die Zubereitung eines intensiven Ristrettos. Das Mikrofeinsieb steht für unbeschwerten Genuss. Auch bei sehr feinen Mahlgraden sorgt es dafür, dass keine Partikel aus der Brühkammer in den Auslauf gelangen.

Bequemer Bohnenservice

Das entlastet den Service: Ein (CT4 mit Festwasseranschluss) oder zwei (CT4 mit Wassertank) großzügige Bohnenbehälter fassen 1,1 und 1,2 Kilogramm. Abschließbar und leicht zu entnehmen für die Reinigung in der Spülmaschine.

Mehr Komfort für Kakao

Mehr Volumen, weniger Aufwand: Der Instantbehälter fasst bis zu 1,9 Kilogramm Kakaopulver, die tägliche Reinigung des Instantsystems erfolgt automatisiert mit portioniertem Reinigungs-Tab. Nichts muss dafür demontiert werden. Einmal in der Woche wird die komplette Einheit mit einem Handgriff ausgetauscht zur Reinigung in der Spülmaschine.

Cappuccino & Co. mit Frischmilch

Heiße Frischmilch, heißer Milchschaum und leckere Kaffeespezialitäten mit frischer Milch stehen „by Touch“ zur Verfügung.

Heißwasser für Tee Genuss

Mit der zentralen Heißwasserausgabe lässt sich das Getränkeangebot komfortabel und portionsgenau um aromatische Teespezialitäten ergänzen.

Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co. KG

Zeichenstraße 60, 32429 Minden
Postfach 13 26, 32373 Minden

Telefon +49 571 / 5049 - 0

professional@melitta.de
www.melitta-professional.de



Martin Linnemann
Unternehmenskommunikation

Telefon +49 571 / 5049 - 300
martin.linnemann@melitta.de

Kaffeesatz sicher im Griff

Die vertikale Satzschublade im XL-Format lässt mehr Zeit bis zum Entleeren. Für den passenden Moment im Arbeitsablauf.

Reinigung leicht gemacht: Clean in place (CIP®)

Tablette einlegen, Programm starten: Die automatische tägliche Reinigung des Kaffeesystems, des Milchsystems und des Instantsystems erfolgt im geschlossenen System, keine Bauteile müssen dafür demontiert oder zerlegt werden.

Fit für Online-Anbindung

Monitoring und Analyse: Die optionale Anbindung der CT4 an die intuitive Online-Plattform Melitta® INSIGHTS bietet wertvolle digitale Unterstützung.

Melitta Professional

Leidenschaft für Kaffeegenuss seit 1908. Mit ganzheitlicher Kompetenz für Kaffee, Kaffeemaschinen, technischen Kundendienst, digitalen Lösungen und Finanzierung unterstützt Melitta Professional seine Partnerunternehmen im Außer-Haus-Markt nach ihrem individuellen Bedarf. Weltweit in 12 Landesgesellschaften mit eigenen Vertriebs- und Service-Teams und in mehr als 50 weiteren Ländern gemeinsam mit Partnerunternehmen für Distribution und Service. Die Kundinnen und Kunden sind überall dort vertreten, wo Coffee to stay oder Coffee to go in zuverlässiger Top-Qualität gefragt sind. Die Branchen sind dabei so vielfältig, wie die Lösungen: Hotellerie & Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie & Catering, Bäckerei & Convenience, Café & Coffee Shop, Handel & Fachhandel, Work & Office.

Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co. KG

Zechenstraße 60, 32429 Minden
Postfach 13 26, 32373 Minden

Telefon +49 571 / 5049 - 0

professional@melitta.de
www.melitta-professional.de

