

Melitta SystemService

cafina®
α ALPHA

La machine à café pour les
spécialités à base de café et lait frais



Redécouvrez la qualité ...

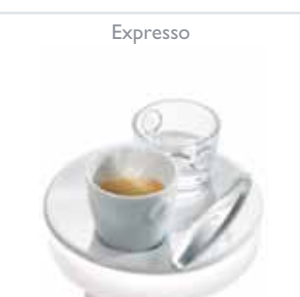


MELITTA®, LE PLAISIR DU CAFE

...la machine hautes performances pour une qualité de café parfaite avec plus de 100 variantes de produits.



Le choix des meilleurs matériaux, des solutions novatrices, une technique confirmée et une précision inégalable concourent pour garantir plus de fiabilité, plus de performances, plus de confort et plus de qualité.





Café au lait



Cappuccino décaféiné



Eau chaude pour thé



Latte Macchiato avec lait écrémé



Pichet de café au lait



...le nouveau système lait

Stockage individuel du lait

Un module réfrigéré au design ALPHA est proposé avec, au choix, un réservoir de 9 litres ou un réservoir de deux chambres de 4 litres chacune pour différentes qualités de lait. Un raccord lait flexible optionnel permet de brancher un réfrigérateur externe dans l'armoire.



La tendance low-fat pour les personnes soucieuses de leur ligne

En option, Cafina a intégré à l'ALPHA une véritable innovation : pour satisfaire à la tendance «light». Deux sortes de lait peuvent être stockées et utilisées parallèlement, comme par exemple du lait entier et du lait écrémé.



changeant mixer

Milk-Jet pour la mousse

Milk-Jet – le nouveau système lait Cafina® ALPHA pour une mousse parfaite ou du lait chaud.



...une technique confirmée

Pour une véritable ambiance de café : le grand **bac à grains transparent**, pour 1 ou 2 sortes de grains, avec trappe intégrée supplémentaire pour le café moulu décaféiné.

Des moulins hautes performances garantissent une longue durée de vie des disques, qui peuvent produire une structure de poudre fine et homogène pour largement plus de 150 000 tasses. La courte durée de mouture garantit en outre la conservation optimale de l'arôme.



Sortie réglable en hauteur de 75 à 175 mm.

Sortie dégagée et éclairée.

VPS (Variable Pressure System)

La pression variable du piston permet de préparer différentes spécialités de café avec leur caractère bien spécifique.



Le **système de cartes à puce** offre une convivialité idéale et gère les droits d'accès pour le personnel, la direction et les techniciens SAV.



...Simplicité de commande

«Easy handling» avec affichage graphique

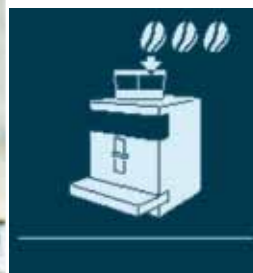
L'avenir porte un nom : l'écran tactile. L'écran affiche les fonctions en continu : choix de produit, préparation du café ... ou indique des consignes d'utilisation destinées au personnel : par exemple «Remplir le bac à grains», «Vider le tiroir de marc»...

- 3 niveaux de commande avec 5 produits chacun
- Double sortie (sortie simultanée de 2 produits)

Options :

- 3 quantités au choix, par ex. Small – Medium – Large
- Sortie de 2 sortes de lait
- Sortie de lait froid, par exemple pour une meilleure séparation des phases du latte macchiato

Plus de 100 variantes de produits en une seule machine.



...le nettoyage modèle

CIP - Cleaning in Place – Système de nettoyage du lait et programme d'hygiène.

Le système de nettoyage du lait le plus simple du monde est homologué et certifié HACCP.

Toutes les conduites de lait et le Milk-Jet sont désinfectés (aucune pièce à nettoyer séparément). Inutile de démonter la sortie pour le nettoyage. Le système lait est automatiquement nettoyé par choc de vapeur après chaque sortie de produit.



Cafina® ALPHA

Chiffres, données



Excellentes qualités Cafina® :

Le système de carte à puce CCS commande et programme la Cafina® ALPHA et gère les droits d'accès pour les gastronomes, les utilisateurs et les techniciens SAV.

La Cafina® ALPHA garantit une qualité de café constante, jour après jour, grâce au **système ACS (Automatic Coffeequality System)**. Celui-ci contrôle tous les processus et valeurs, y compris les critères de qualité réglés individuellement pour toutes les spécialités de café et de lait. La Cafina ALPHA corrige automatiquement les divergences par rapport à la consigne (température de l'eau, degré de mouture, dosage de la poudre, etc.).

La technique VPS (Variable Pressure System) permet de régler en continu la pression entre 0,1 kp et 150 kp pour chaque spécialité de café et garantit ainsi une qualité de café maximum grâce au système de pistons à commande électronique.

CIP - Cleaning in Place : Le système de nettoyage du lait et le programme d'hygiène sont homologués et certifiés **HACCP**. Toutes les conduites de lait et le Milk-Jet sont désinfectés. Il est inutile de nettoyer manuellement les différentes pièces et composants.

Cafina® ALPHA	1W (230 V)	12C (400 V)
Sortie d'eau chaude	1	1
Sortie de vapeur	-	oui
Système Milk-Jet	-	-

1 ou 2 moulins au choix (G = Grinder)

Redement horaire en nombre de tasses		
Café Crème	200	200
Expresso	250	250
Cappuccino		
Eau chaude : litres/heure	30	40
Chocolat	-	-

Puissance nominale en kW	2,8	6,8
Raccordement au réseau V/A	230/16	400/16

Sous réserve de modifications techniques. Les couleurs peuvent diverger.

et accessoires :



12C (230 V)	12M (400 V)	12 M (230 V)	12CM (400 V)	mc Réfrigérateur	cw Chauffe tasses	S Chocolatière
1	1	1	1			
oui	-	-	oui			
-	oui	oui	oui	9 litres ou 2 x 4 litres		

200	200	200	200			
250	250	250	250			
	200	200	200			
30	40	30	40			
-	-	-	-	-	-	180

3,0	6,8	3,0	6,8	0,15	0,15	2,70
230/16	400/16	230/16	400/16	230	230	230

Cafina® ALPHA :



reddot design award
winner 2007



product
design
award
2007



Deutscher
Designer
Club
BRUNNEN 2004



GOOD DESIGN
2006
Chicago Athenaeum
Museum of Architecture
and Design



GOOD DESIGN
AWARD 2006
awarded by JIDPO
G-Mark Division, Japan

Une solide équipe
Nos collaborateurs garantissent un service après-vente efficace sur tout le territoire.



Service technique après-vente
Entretien, réparation et maintenance professionnels de votre machine à café par nos techniciens SAV qualifiés.



Mieux vaut prévenir que guérir
Une maintenance régulière réduit les risques de panne, rallonge la durée de vie de votre machine et permet d'éviter les réparations coûteuses. Nous vous proposons différents modèles de maintenance, selon vos besoins.



Concepts de financement
Différents modèles de financement offrent les conditions idéales pour un investissement dans une machine à café moderne. Les considérations économiques sont à la base du conseil et des recommandations

Numéro SAV
Hotline
0 826 026 206



MELITTA, LE PLAISIR DU CAFE