

AB
40 
TÄGLICH



karl.coffee
BEAN



CAFINA[®] XT4

**Willkommen in der
Profiklasse!**

**Qualität ohne
Kompromisse.**

Die XT4 kann Top-Qualität wie die „Großen“, ist aber ausgelegt für kleinere Mengenanforderungen – Ihr perfekter Einstieg in die Welt der professionellen Kaffeezubereitung.

Wegbereiter für das bestmögliche Kaffee-Ergebnis in der Tasse sind die hoch entwickelte Komponenten, wie das Mikrofeinsieb oder die Mahlscheiben aus Werkzeugstahl.



Mahlwerk aus Werkzeugstahl

Die Basis für den bestmöglichen Geschmack bereitet der Mahlvorgang. Auch hier spielt die XT4 in der Profi-Liga: ihre Mühle mit 75-mm-Mahlscheiben aus langlebigem Werkzeugstahl mit durchgängigem, speziell geschliffenem Profil ohne Bohrlöcher mahlt besonders schonend und homogen. Und schafft damit die beste Voraussetzung für eine optimale Extraktion des Mahlguts im anschließenden Brühprozess.



Das Herzstück Ihrer Maschine

Gebaut aus hochwertigem Edelstahl, steht die Brühinheit für höchste Präzision, Stabilität, lange Lebensdauer und Hygienesicherheit – die Brühgruppe muss nicht zur Reinigung entnommen werden. Die hydraulischen Dichtungsringe arbeiten verschleißarm und ersparen damit manchen Technikereinsatz. Mit einer Preinfusion beim Brühprozess können durch „blooming“ die ungewollten CO²-Gase aus dem frischen Mahlgut entweichen. Der variabel einstellbare und exakt reproduzierbare Pressdruck des Kolbens (VPS®, Variable Pressure System) sorgt für stets konstante Extraktion, das Mikrofeinsieb für unbeschwertem Genuss auch bei sehr feinen Mahlgraden. Maximale Einwaagen von 20g machen auch XXL-Getränke in nur einem Brühvorgang möglich. Selbstverständlich bei gleichbleibend hoher Qualität und vollem Aroma – für einzigartige Geschmackserlebnisse.



Milchsystem mit Milchpumpe

Gradmesser für die Qualität Ihrer Kaffeespezialitäten ist neben dem Brühprozess die Verarbeitung von Milch. Das Milchschaumsystem der XT4 verfügt über eine Milchpumpe und hebt sich damit vom herkömmlichen Venturi-Prinzip ab. Dank Milchpumpe lässt sich die Milch stabiler aufschäumen und temperieren. Ein Vorteil, den Ihre Gäste sehen und schmecken werden. Und Sie können sowohl warme als auch kalte Frischmilch ausgeben.



Mehr Vielfalt

Mit der XT4 sind Sie flexibel und können Ihr Angebot an Kaffee-, Kakao- oder Teespezialitäten nach Wunsch erweitern. Ein oder zwei Mahlwerke und Bohnenbehälter stehen zur Verfügung. Ein Frischmilch-Anschluss, ein oder zwei Instantlösungen für Topping oder Kakao. Die Ausgabe von Heißwasser für Teegenießer, optional ein separater Heißwasserauslauf und eine Dampfpflanze zum manuellen Milch aufschäumen.

Mit der Option Bypass erweitern Sie Ihre Getränkevielfalt um verlängerte oder gekühlte Kaffees auf Knopfdruck. Die genauen Mengen werden dabei im Produkt-Rezept hinterlegt. Für einen echten Americano - erst läuft der Espresso, dann folgt sichtbar Heißwasser - oder für einen Cooled Coffee. Ob heiß oder kalt: Die Bypass-Zugabe erfolgt dabei automatisch auf den gebrühten Kaffee, exakt dosiert nach der programmierten Rezeptur des gewünschten Getränks.

Auch beim Bedienmodus der XT4 sind Sie flexibel. Sie entscheiden, ob Sie die Getränkeausgabe Ihren Servicekräften vorbehalten oder ob Sie auf Selbstbedienung Ihrer Gäste setzen und die XT4 mit eingegrenzten Optionen im SB-Modus betreiben.

Passende Lösungen für Ihr Business

Ob für Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung oder Büro, Raststätte oder Bäckerei: Wir begleiten Sie auf dem Weg in die Digitalisierung. Unsere Lösungen entsprechen höchsten Standards und werden stetig weiterentwickelt. Wir unterstützen Sie langfristig dabei, Ihr ganzes Potential auszuschöpfen.



Technische Daten

- Standardausstattung
- optional

| | |
|---|--------------------|
| Heißwasserausgabe | ● |
| Separater Heißwasserauslauf | ○ |
| Dampflanze | ○ |
| Standard-Milchsystem | ○ |
| Kakao / Instant / Milchpulver 2 × 800 g | ○ |
| Containerabwurf | ○ |
| Abschließbare Bohnenbehälter | ○ |
| Festwasseranschluss | ● |
| Betrieb über externen Kanister | ○ |
| Edelstahl-Brühgruppe | ● |
| Variable Pressure System, VPS® | ● |
| Clean in Place, CIP® | ● |
| HCV - HACCP Compliance Verification | ● |
| 7-Zoll-Touchdisplay | ● |
| Mikrofeinsieb | ● |
| Handeinwurf Mahlkaffee | ● |
| Variables Farblicht am Auslauf | ● |
| Option Bypass | ○ |
| Telemetriefähig | ● |
| Abmessungen (B × T × H) | 300 × 580 × 715 mm |
| Aufstellgewicht | ca. 60 kg |

Das Wesentliche aus der XT-Reihe – plus viele Extras



**CAFINA®
XT MC18**

Milchkühlschrank
(5l)
180 × 580 × 580 mm
(B × H × T)



**CAFINA®
XT CW30**

Tassenwärmer
(80–120 Tassen)
300 × 620 × 580 mm
(B × H × T)

© Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe, 01/2022



Karsten Hübner
Geschäftsführer

Mobil: +49 (0)172 92 40 26 1
karsten.huebner@karl.coffee



Oliver Franke
Leiter Support

Mobil: +49 (0)176 22 01 15 18
oliver.franke@karl.support

karl.coffee GmbH | Lunzenauer Str. 28 | 09322 Penig | Telefon: +49 (0)373 81 63 92 70

www.karl.coffee

KAFFEE AUS REINER LEIDENSCHAFT

