

AB
40 
TÄGLICH



karl.coffee
BEAN



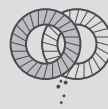
CAFINA® XT7

Entdecken Sie die große
Milchschaumvielfalt.

Traditionell
zukunftsweisend.

In dieser Maschine steckt das Know-how und die Leidenschaft einer über 100-jährigen Liebe zum Kaffee. Das spürt man. Das schmeckt man. Und das zeigt sich in einer exzellenten Verarbeitung. Aus gutem Grund gilt nicht nur die CAFINA® XT7 als extrem zuverlässig.

Das wiederum macht nicht nur jeden Tag Freude, es macht sich auch bezahlt. Zu guter Letzt ist jede Kaffeemaschine der XT-Reihe auch Ihr Schlüssel zu einer exzellenten Kaffeewelt mit ihren vielfältigen Facetten und Genussmomenten.



Mahlwerk aus Werkzeugstahl

Die Basis für den bestmöglichen Geschmack bereitet der Mahlvorgang. Auch hier bietet die XT7 Spitzenklasse. Garant für ein schonendes Mahlen mit geringerem Drehmoment und scharfen Schnittkanten sind vergleichsweise große Mahlscheiben (75 mm) aus langlebigem Werkzeugstahl. Dank speziell geschliffenem Profil ohne Verschraubungspunkte erzeugen sie ein besonders homogenes Mahlgut für eine optimale Extraktion im anschließenden Brühprozess. ACS® (Automatic Coffeequality System) überwacht die Parameter des Mahl- und Brühprozesses und justiert automatisch nach, sollten sich Abweichungen ergeben.



Das Herzstück Ihrer Maschine

Die Edelstahl-Brühgruppe steht für höchste Präzision, Stabilität, lange Lebensdauer und Hygienesicherheit – die Brühgruppe muss nicht zur Reinigung entnommen werden. Maximale Einwaagen von 20g machen auch XL-Getränke in nur einem Brühvorgang möglich. Der variabel einstellbare und exakt reproduzierbare Pressdruck des Kolbens (VPS®) 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. Das Mikrofeinsieb steht für unbeschwerten Genuss. Auch bei sehr feinen Mahlgraden sorgt es dafür, dass keine Partikel aus der Brühkammer in den Auslauf gelangen.



Milchsystem TopFoam

Kalt oder warm? Mit Dampf oder ohne Dampf erwärmt? Moussig, normal oder stabil aufgeschäumt? Entdecken Sie die große Milchschaumvielfalt, zuverlässig produziert und lecker kombiniert auf Knopfdruck. Das Milchsystem TopFoam stellt kalten oder warmen Milchschaum in verschiedenen Konsistenzen zur Verfügung. Je nach hinterlegtem Rezept lassen sich der ohne Dampf erwärmte TopFoam und weitere, mit Dampf erzeugte Milchschaumarten in einem Getränk kombinieren.





Mehr Vielfalt

Mit der XT7 sind Sie flexibel und können Ihr Angebot an Kaffee-, Kakao- oder Teespezialitäten nach Wunsch erweitern. Ein oder zwei Mahlwerke für ein oder zwei Bohnensorten stehen zur Verfügung. Eine zweite Frischmilch-Option, ein oder zwei Instantlösungen für Kakao oder Topping, falls Frischmilch nicht zur Verfügung steht. Außerdem: Heißwasser für Teegenuss in verschiedenen Temperaturen, optional aus dem separaten Heißwasserauslauf. Mit der Option Bypass erweitern Sie Ihre Getränkevielfalt um verlängerte oder gekühlte Kaffees. Die genauen Mengen werden dabei im Produkt-Rezept hinterlegt. Für einen echten „Americano“ – im Unterschied zum „Long Black“ läuft erst der Espresso, dann folgt sichtbar Heißwasser - oder für einen cooled oder chilled Coffee. Ob heiß oder kalt: Die Wasser-Zugabe erfolgt dabei automatisch auf den gebrühten Kaffee.

Für die separate Ausgabe von Milchschaum oder das Aufschäumen von Milch im Barista-Kännchen stehen optional eine Milchschaumlanze oder eine Dampfplanze zur Verfügung.

Auch beim Bedienmodus der XT7 sind Sie flexibel. Sie entscheiden, ob Sie die Getränkeausgabe Ihren Servicekräften vorbehalten oder ob Sie auf Selbstbedienung Ihrer Gäste setzen und die XT7 mit eingegrenzten Optionen im SB-Modus betreiben.



Automatischer Auslauf setzt Akzente

Der zentrale Auslauf aus Zinkdruckguss setzt einen markanten und individuellen Akzent. Montags blau? Samstags rot? Gerne grün zum nachhaltigen Kaffee? Zwei schmale Leuchtleisten können Sie stufenlos auf einen Farbton Ihrer Wahl einstellen. Stabil und formschön konstruiert, bietet der Auslauf genügend Platz für sämtliche gewünschten Getränkeausgaben an einem zentralen Platz. Automatisch fährt der Auslauf nah an das Gefäß heran, für ein sauberes Befüllen und eine optimale Crema. Zwei LED-Leuchten setzen das Getränk in Szene.

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 für Tee Genuss mit einstellbarer Temperatur	●
Separater Heißwasserauslauf	○
Dampfpflanze	○
Melitta® TopFoam	○
Kakao / Instant / Milchpulver 2×800g	○
Containerabwurf	○
Abschließbare Bohnenbehälter	○
Festwasseranschluss	●
Betrieb über externen Kanister	○
Edelstahl-Brühgruppe	●
Variable Pressure System, VPS®	●
Clean in Place, CIP®	●
HCV - HACCP Compliance Verification	●
8,4-Zoll-Touchdisplay	●
Mikrofeinsieb	●
Handeinwurf für gemahlene Kaffee	●
Variables Farblight am Auslauf	●
ACS® - Automatic Coffeequality System	●
Option Bypass	○
Telemetriefähig	●

Das Wesentliche aus der XT-Reihe – plus viele Extras



CAFINA® XT MC30

Milchkühlschrank
(11l)
300×580×580 mm
(B×H×T)

CAFINA® XT CW30

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



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

