



# SORTIMENTS-PREISLISTE

01.01.2026

*Melitta*<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL



# Melitta Professional – Systempartner für Ihren Erfolg

Kaffee verbindet. Menschen, Erfahrungen, ganze Welten. Die Welt der Kaffeemaschinen von Melitta Professional Coffee Solutions bietet für jeden Ihrer Gäste das, was sie von Ihnen erwarten können: hervorragende Qualität. Zusammen mit Ihrem freundlichen Service in entspannter Atmosphäre wird daraus beste Gastlichkeit: ein wunderbarer Genuss, der lange in Erinnerung bleibt.

Servieren Sie Ihren Gästen Ihre ganz persönliche Kaffeekultur – Sie werden es genießen!

Als Hersteller von Kaffeemaschinen mit weltweitem Vertrieb ist Melitta Professional Coffee Solutions profilierter Komplettanbieter im Premiumsegment. Ob im Hotel, Restaurant, Bistro oder im Care-Bereich – zielgruppengerecht, serviceorientiert und mit ausschließlich professioneller Technik sind wir Ihr kompetenter Lieferant und Partner.

Weitere Informationen und Prospektdownload unter:  
[www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)

Druckfehler, Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen können in Details vom Produkt abweichen.

#### *RÜCKNAHME/ENTSORGUNG*

Bei der Entsorgung müssen die länderspezifischen Rechtsvorschriften beachtet werden. Melitta® Kaffeemaschinen beinhalten hochwertige Rohstoffe, die der Wiederverwendung zugeführt werden sollten. Für weitere Informationen zur Entsorgung in Deutschland können Sie uns unter der Telefonnummer 0571 - 5049 500 erreichen.

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG  
Postfach 13 26, 32373 Minden • Zechenstraße 60, 32429 Minden  
Telefon: 05 71/50 49-0 • Fax: 05 71/50 49-233  
E-Mail: [professional@melitta.de](mailto:professional@melitta.de) • [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)  
GLN 40 24472 00000 5



## Werkseigener technischer Kundendienst

Damit der Kaffee auch nach Jahren  
schmeckt wie am ersten Tag.

- Montage und Einweisung  
des Bedienpersonals
- Ersatzteildienst mit  
Über-Nacht-Lieferservice
- Kundenspezifische Service-Pakete
- Wochenenddienst für Notfälle
- Hotline 365 Tage/Jahr

## VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINEN

### 04 Übersicht Vollautomaten

- 06 Melitta® Cafina® XT4
- 08 Melitta® Cafina® XT5
- 10 Melitta® Cafina® XT6
- 12 Melitta® Cafina® XT7
- 14 Melitta® Cafina® XT8
- 16 Melitta® Cafina® XT8-F
- 18 Melitta® Cafina® XT Anbaumodule

- 22 Melitta® Cafina® CT4
- 26 Melitta® Cafina® CT6
- 30 Melitta® Cafina® CT8
- 32 Melitta® Cafina® CT8-F
- 34 Melitta® Cafina® CT Anbaumodule

- 38 Melitta® cup III / cup-breakfast
- 40 Melitta® cup III / cup-breakfast Anbaumodule

## DIGITALE PRODUKTE

- 42 Melitta® INSIGHTS
- 44 Melitta® INSIGHTS Basic / Pro
- 45 Remote Coffee

## HALBAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINEN

- 46 Cafina® Viva
- 48 Cafina® Life / Life High Cup
- 50 Mühlen und Zubehör

## FILTERKAFFEE MASCHINEN

- 53 Übersicht Filterkaffeemaschinen
- 54 Melitta® 170
- 56 Melitta® Cafina® XT180
- 60 Melitta® 600

## ZUBEHÖR

- 66 Melitta® Filterpapier
- 67 Melitta® Wasserfilter
- 68 Melitta® Glas-, Edelstahl- und Isolierkannen
- 69 Melitta® Reinigungs- und Pflegemittel
- 70 Melitta® Coffee-Center

- 71 Allgemeine Geschäftsbedingungen

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.



- Standardausstattung
- Option / Variante
- △ Variante mit integriertem Wassertank oder Kanisterbetrieb



Cafina® XT4



Cafina® XT5



Cafina® XT6



Cafina® XT7



Cafina® XT8

**Stundenleistung in Tassen** (Einzelgetränke, abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)

Tagesleistung	180	180	250	250	370
Filterkaffee*					
Café Crème*	120	130	133	135	152
Espresso*	160	170	170	176	200
Cappuccino*	156	165	165	165	200
Latte Macchiato*	115	133	150	150	171
Kakao*	176	176	176	176	176
Heißwasser (l/h)*	31	31	35	35	40

\*nach DIN-18873-2

**Maschineneigenschaften** (bitte Varianten berücksichtigen!)

Milchsystem HotFoam					
Milchsystem Standard	○	○			
Milchsystem Professional			○		○
Milchsystem TopFoam Plus				○	○
Zweite Milchsorte			○	○	○
Instant/Kakao	○	○	○	○	○
VPS®	●	●	●	●	●
ACS®			●	●	●
Separater Heißwasserauslauf	○	○	○	○	○
Dampflanze	○	○	○	○	○
Erhöhte Bohnenbehälter	○	○	○	○	○
Abschließbare Bohnenbehälter	○	○	○	○	○
Elektrisch verstellbarer Auslauf			○	○	○
Wasser Bypass	○	○	○	○	○
Telemetriefähigkeit	●	●	●	●	●
Betrieb über Wasserbehälter	○	○	○	○	○
Containerabwurf/Satzabscheider	○	○	○	○	○
CIP®	●	●	●	●	●
HACCP getestet	●	●	●	●	●
Touchdisplay	7"	8,4"	8,4"	8,4"	10,4"

**Wasserfilter** (abhängig vom Kapazitätsbedarf)

ab 4° Wasserhärte	BRITA Purity 450/600	BRITA Purity 450/600	BRITA Purity 450/600	BRITA Purity 450/600	BRITA Purity 450/600
ab 6° Wasserhärte					
ab 10° Wasserhärte					

Vorläufige Werte. Technische Änderungen vorbehalten.



Cafina® XT8-F

Cafina® CT4

Cafina® CT6

Cafina® CT8

Cafina® CT8-F

cup III

cup-breakfast

500	120	200	350	500	200	240
500				500		240
	76	90	142			
	86	96	178		200	
	78	94	168		130	
	58	90	168		130	
	160	160	176		150	80
80	31	31	40	80	25	60
	○					
	○					
		○	○			
○		○	○			
	○	○	○		●	●
	●	●	●		●	
	●	●	●			
●		○	○	●		
		○	○			
●	○	○	○	●	○	
	○	○	○			
●	○	○	○	●	●	
	△	○	○		○	
○	○	○	○	○	○	
●	●	●	●	●	●	●
			●		●	
10,4"	7"	10"	10,4"	10,4"	8,4"	
BRITA Purity 450	BRITA Purity 450/ BRITA Aqua Aroma	BRITA Purity 450	BRITA Purity 450	BRITA Purity 450	BRITA Purity 600	
						BRITA Purity 600
BRITA Purity 600/1200			BRITA Purity 600/1200	BRITA Purity 600/1200	BRITA Purity 600/1200	

# Melitta® Cafina® XT4

Der Einstieg in die Profi-Klasse.

## Milchsystem Standard

Das Milchsystem für zuverlässig-cremigen Milchschaum. Kein Spritzen des Milchschaums dank Milchpumpe. Ausgabe vordosierter Milch in warm und kalt. Voreingestellte Spezialitäten für jeden Geschmack. Vielfalt zu Einsteigerpreisen.

## Komfortables Touch-Display

Im ergonomisch geneigten Bedienzentrum führt das 7" Touch-Display komfortabel durch das Menü. Die gewünschten Produkte und Produktgruppen lassen sich via Bildschirmtastatur benennen und mit Rezepturen hinterlegen. Im SB-Modus überlassen Sie den Gästen die Auswahl.

## Variable Pressure System (VPS®)

Um die maximale Kaffeequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung nur ein Reinigungsmittel in Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch für die Kaffeesystemreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen. Der HACCP Standard wird erfüllt.








## Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromaausbeute sichergestellt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig.  
Alle Preise einschließlich Montage.  
Abbildungen zeigen Variante mit zwei Mühlen.



Abbildung & Kurzbeschreibung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.																
 <p>Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem oder zwei Präzisionsmahlwerk(en) und je nach Modell Heißwasser- und Dampfarmatur.</p> <p>Stundenleistung bei Vollausstattung (nach DIN-18873-2):</p> <table border="0"> <tr><td>Café Crème / 2 Café Crème</td><td>120 / 170</td></tr> <tr><td>Espresso / 2 Espresso</td><td>160 / 276</td></tr> <tr><td>Cappuccino / 2 Cappuccini</td><td>156 / 266</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato</td><td>115 / 166</td></tr> <tr><td>Kakaogetränke</td><td>176</td></tr> <tr><td>Dampf- / Heißwasser</td><td>31 l</td></tr> </table> <p>Abmessungen (in mm): 300 x 580 x 715 (BxTxH)</p> <p>Anschlusswerte: 200 - 240 V / 2,175 - 3,040 kW</p> <p>*Milchschaumlanze und Dampfplanze schließen sich gegenseitig aus.</p> <p>Passender Reiniger:</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td><b>35289</b> AMC Milchsystreininiger</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>31547</b> Multi-TF-Tabs</td> </tr> </table>	Café Crème / 2 Café Crème	120 / 170	Espresso / 2 Espresso	160 / 276	Cappuccino / 2 Cappuccini	156 / 266	Latte Macchiato	115 / 166	Kakaogetränke	176	Dampf- / Heißwasser	31 l		<b>35289</b> AMC Milchsystreininiger		<b>31547</b> Multi-TF-Tabs	<p><b>Melitta® Cafina® XT4 Grundmodell</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf 1 Mühle</p> <hr/> <p><b>Optionen (nicht als Nachrüstsätze lieferbar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2. Mühle</b> Für die Verwendung zwei unterschiedlicher Bohnensorten (Espresso / Café Crème) <span style="float: right;">744,-</span></li> <li>• <b>Milchsystem Standard 1</b> Für heißen Milchschaum sowie Ausgabe von heißer und kalter Milch <span style="float: right;">1.616,-</span></li> <li>• <b>Separater Heißwasserauslauf</b> <span style="float: right;">300,-</span></li> <li>• <b>Dampfplanze*</b> <span style="float: right;">300,-</span> Zur manuellen Milchaufschäumung, nur in Verbindung mit Milchschaumersystem</li> <li>• <b>Dampfplanze*</b> <span style="float: right;">1.121,-</span> Zur manuellen Milchaufschäumung, inkl. Dampfkessel</li> <li>• <b>Milchschaumlanze*</b> <span style="float: right;">300,-</span> Für die Ausgabe von heißem Milchschaum sowie von heißer und kalter Milch über separate Lanze, nur in Verbindung mit Milchaufschäumersystem</li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> <span style="float: right;">856,-</span> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver</li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 2 Sorten, verschlossen</b> <span style="float: right;">1.192,-</span> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten und die Verwendung von Milchpulver</li> <li>• <b>Bypass</b> <span style="float: right;">121,-</span> Für die Zubereitung von großen Getränken (z.B. Americano)</li> </ul> <hr/> <p><b>Zubehör</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Erhöhter Bohnenbehälter für ca. 2 kg (1 Stück)</b> <span style="float: right;">36664</span> <span style="float: right;">150,-</span> nur möglich bei zwei Mahlwerken, nur ein Behälter austauschbar</li> <li>• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter (1 Stück)</b> <span style="float: right;">30113</span> <span style="float: right;">90,-</span></li> <li>• <b>Containerabwurf XT4-XT7</b> <span style="float: right;">30121</span> <span style="float: right;">220,-</span></li> <li>• <b>XT-Füße 55-115 mm verstellbar (4 Stück)</b> <span style="float: right;">32151</span> <span style="float: right;">102,-</span></li> </ul>		
	Café Crème / 2 Café Crème	120 / 170																	
	Espresso / 2 Espresso	160 / 276																	
	Cappuccino / 2 Cappuccini	156 / 266																	
	Latte Macchiato	115 / 166																	
	Kakaogetränke	176																	
	Dampf- / Heißwasser	31 l																	
		<b>35289</b> AMC Milchsystreininiger																	
		<b>31547</b> Multi-TF-Tabs																	

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® XT5

Für den digitalen Einstieg.

## Milchsystem Standard

Das Milchsystem für zuverlässig-cremigen Milchschaum. Kein Spritzen des Milchschaums dank Milchpumpe. Ausgabe vordosierter Milch in warm und kalt. Voreingestellte Spezialitäten für jeden Geschmack. Vielfalt zu Einsteigerpreisen.

## Sortieren, Stapeln, Selbstbedienen

Das 8,4" Touch-Display schafft Übersicht und führt schnell zum Produkt. Wer möchte, kann sogar nach Getränkegröße, Bohnen- oder Milchsorte gruppieren, Bestellungen erst im Stapel sammeln und anschließend ausgeben oder den SB-Modus wählen und dem Gast selber die Auswahl überlassen.

## Variable Pressure System (VPS®)

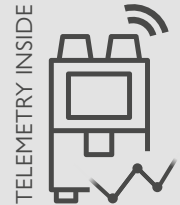
Um die maximale Kaffeequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung nur ein Reinigungsmittel in Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch für die Kaffeesystemreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen. Der HACCP Standard wird erfüllt.





## Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromaausbeute sichergestellt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig.  
Alle Preise einschließlich Montage.  
Abbildungen zeigen Variante mit zwei Mühlen.



Abbildung & Kurzbeschreibung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.																
 <p>Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem oder zwei Präzisionsmahlwerk(en) und je nach Modell Heißwasser- und Dampfarmatur.</p> <p>Stundenleistung bei Vollausstattung (nach DIN-18873-2):</p> <table border="0"> <tr> <td>Café Crème / 2 Café Crème</td> <td>130 / 184</td> </tr> <tr> <td>Espresso / 2 Espresso</td> <td>170 / 300</td> </tr> <tr> <td>Cappuccino / 2 Cappuccini</td> <td>165 / 270</td> </tr> <tr> <td>Latte Macchiato</td> <td>133 / 172</td> </tr> <tr> <td>Kakaogetränke</td> <td>176</td> </tr> <tr> <td>Dampf- / Heißwasser</td> <td>31 l</td> </tr> </table> <p>Abmessungen (in mm): 300 x 580 x 715 (BxTxH)</p> <p>Anschlusswerte: 200 - 240 V / 2,175 - 3,040 kW</p> <p>*Milchschaumlanze und Dampfplanze schließen sich gegenseitig aus.</p> <p>Passender Reiniger:</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td><b>35289</b> AMC Milchsystreininiger</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>31547</b> Multi-TF-Tabs</td> </tr> </table>	Café Crème / 2 Café Crème	130 / 184	Espresso / 2 Espresso	170 / 300	Cappuccino / 2 Cappuccini	165 / 270	Latte Macchiato	133 / 172	Kakaogetränke	176	Dampf- / Heißwasser	31 l		<b>35289</b> AMC Milchsystreininiger		<b>31547</b> Multi-TF-Tabs	<p><b>Melitta® Cafina® XT5 Grundmodell</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf 1 Mühle</p> <hr/> <p><b>Optionen (nicht als Nachrüstätze lieferbar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2. Mühle</b> Für die Verwendung zwei unterschiedlicher Bohnensorten (Espresso / Café Crème) <span style="float: right;">744,-</span></li> <li>• <b>Milchsystem Standard 1</b> Für heißen Milchschaum sowie Ausgabe von heißer und kalter Milch <span style="float: right;">1.616,-</span></li> <li>• <b>Separater Heißwasserauslauf</b> <span style="float: right;">300,-</span></li> <li>• <b>Dampfplanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, nur in Verbindung mit Milchschaumersystem <span style="float: right;">300,-</span></li> <li>• <b>Dampfplanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, inkl. Dampfkessel <span style="float: right;">1.121,-</span></li> <li>• <b>Milchschaumlanze*</b> Für die Ausgabe von heißem Milchschaum sowie von heißer und kalter Milch über separate Lanze, nur in Verbindung mit Milchaufschäumersystem <span style="float: right;">300,-</span></li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver <span style="float: right;">856,-</span></li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 2 Sorten, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten und die Verwendung von Milchpulver <span style="float: right;">1.192,-</span></li> <li>• <b>Bypass</b> Für die Zubereitung von großen Getränken (z.B. Americano) <span style="float: right;">121,-</span></li> </ul> <hr/> <p><b>Zubehör</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>WLAN / LAN Erweiterungsmodul</b> <span style="float: right;"><b>46142</b> 134,-</span></li> <li>• <b>Erhöhter Bohnenbehälter für ca. 2 kg (1 Stück)</b> nur möglich bei zwei Mahlwerken, nur ein Behälter austauschbar <span style="float: right;"><b>36664</b> 150,-</span></li> <li>• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter (1 Stück)</b> <span style="float: right;"><b>30113</b> 90,-</span></li> <li>• <b>Containerabwurf XT4-XT7</b> <span style="float: right;"><b>30121</b> 220,-</span></li> <li>• <b>XT-Füße 55-115 mm verstellbar (4 Stück)</b> <span style="float: right;"><b>32151</b> 102,-</span></li> </ul>		
	Café Crème / 2 Café Crème	130 / 184																	
	Espresso / 2 Espresso	170 / 300																	
	Cappuccino / 2 Cappuccini	165 / 270																	
	Latte Macchiato	133 / 172																	
	Kakaogetränke	176																	
	Dampf- / Heißwasser	31 l																	
		<b>35289</b> AMC Milchsystreininiger																	
		<b>31547</b> Multi-TF-Tabs																	

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® XT6

*Für das Beste in der Tasse.*

## Milchsystem Professional

Wie aus Meisterhand: Milchaufschäumen mit Dampf für Latte Art vom Feinsten. Mit Dampf aufgeschäumter feinporiger, super cremiger und gießfähiger Milchschaum. Auch Kaltmilchschaum für Getränkecocktails ist möglich. Patentierter Homogenisator verleiht dem Milchschaum auch bei sehr hohen Temperaturen Cremigkeit und Stabilität.

## Automatic Coffeequality System (ACS®)

Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert.

## Variable Pressure System (VPS®)

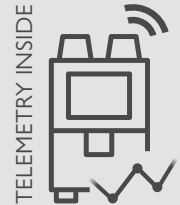
Um die maximale Kaffequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung nur ein Reinigungsmittel in Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch für die Kaffeesystemreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen. Der HACCP Standard wird erfüllt.




## Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromaausbeute sichergestellt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig.  
Alle Preise einschließlich Montage.  
Abbildungen zeigen Variante mit zwei Mühlen.



Abbildung & Kurzbeschreibung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.												
 <p>Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen sowie kalten Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem oder zwei Präzisionsmahlwerk(en) und je nach Modell Heißwasser- und Dampfarmatur.</p> <p>Stundenleistung bei Vollausstattung (nach DIN-18873-2):</p> <table border="0"> <tr><td>Café Crème / 2 Café Crème</td><td>133 / 192</td></tr> <tr><td>Espresso / 2 Espresso</td><td>170 / 300</td></tr> <tr><td>Cappuccino / 2 Cappuccini</td><td>165 / 270</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato</td><td>150 / 196</td></tr> <tr><td>Kakaogetränke</td><td>176</td></tr> <tr><td>Dampf- / Heißwasser</td><td>35 l</td></tr> </table> <p>Abmessungen (in mm): 300 x 580 x 715 (BxTxH)</p> <p>Anschlusswerte: 200 - 240 V / 2,175 - 3,040 kW</p> <p>*Milchschaumlanze und Dampfplanze schließen sich gegenseitig aus.</p> <p>Passender Reiniger:</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>35289</b> AMC Milchsystereiniger</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>31547</b> Multi-TF-Tabs</p> </div> </div>	Café Crème / 2 Café Crème	133 / 192	Espresso / 2 Espresso	170 / 300	Cappuccino / 2 Cappuccini	165 / 270	Latte Macchiato	150 / 196	Kakaogetränke	176	Dampf- / Heißwasser	35 l	<p><b>Melitta® Cafina® XT6 Grundmodell</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf 1 Mühle</p> <hr/> <p><b>Optionen (nicht als Nachrüstätze lieferbar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2. Mühle</b> Für die Verwendung zwei unterschiedlicher Bohnensorten <span style="float: right;">808,-</span></li> <li>• <b>Milchsystem Professional 1</b> Für heißen und kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer und kalter Milch <span style="float: right;">2.070,-</span></li> <li>• <b>Milchsystem Professional 2</b> Für heißen und kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer und kalter Milch, zur Verwendung von 2 Milchsorten <span style="float: right;">2.365,-</span></li> <li>• <b>Separater Heißwasserauslauf</b> Temperatur einstellbar <span style="float: right;">424,-</span></li> <li>• <b>Dampfplanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, nur in Verbindung mit Milchsystem <span style="float: right;">424,-</span></li> <li>• <b>Dampfplanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, inkl. Dampfkessel <span style="float: right;">1.521,-</span></li> <li>• <b>Milchschaumlanze*</b> Für die Ausgabe von heißem Milchschaum sowie von heißer und kalter Milch über separate Lanze, nur in Verbindung Milchsystem <span style="float: right;">424,-</span></li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> <span style="float: right;">856,-</span> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver</li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 2 Sorten, verschlossen</b> <span style="float: right;">1.192,-</span> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten und die Verwendung von Milchpulver</li> <li>• <b>Elektrisch verstellbarer Auslauf</b> mit automatischer Höhenverstellung <span style="float: right;">754,-</span></li> <li>• <b>Bypass</b> <span style="float: right;">121,-</span> Für die Zubereitung von großen Getränken (z.B. Americano)</li> </ul> <hr/> <p><b>Zubehör</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>WLAN / LAN Erweiterungsmodul</b> <span style="float: right;">46142</span> <span style="float: right;">134,-</span></li> <li>• <b>Erhöhter Bohnenbehälter für ca. 2 kg (1 Stück)</b> <span style="float: right;">36664</span> <span style="float: right;">150,-</span></li> <li>• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter (1 Stück)</b> <span style="float: right;">30113</span> <span style="float: right;">90,-</span></li> <li>• <b>Containerabwurf XT4-XT7</b> <span style="float: right;">30121</span> <span style="float: right;">220,-</span></li> <li>• <b>XT-Füße 55-115 mm verstellbar (4 Stück)</b> <span style="float: right;">32151</span> <span style="float: right;">102,-</span></li> </ul>		
	Café Crème / 2 Café Crème	133 / 192													
	Espresso / 2 Espresso	170 / 300													
	Cappuccino / 2 Cappuccini	165 / 270													
	Latte Macchiato	150 / 196													
	Kakaogetränke	176													
	Dampf- / Heißwasser	35 l													

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® XT7

Für die große Milchschaumvielfalt.

## Milchsystem TopFoam Plus

Samtige Milchschaumhaube, super standfest, cremig und löffelfähig – minutenlang. Das Melitta TopFoam System bietet bis zu 12 Milch- und Milchschaumsorten. Voller Milchgeschmack: Indirektes Erhitzen ohne Zugabe von verwässerndem Wasserdampf. Kombinierbar mit anderen Schaumqualitäten zur optisch perfekten Veredlung der Kaffeespezialitäten.

## Automatic Coffeequality System (ACS®)

Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert.

## Variable Pressure System (VPS®)

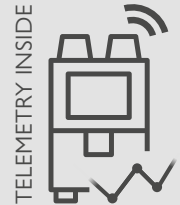
Um die maximale Kaffeequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung nur ein Reinigungsmittel in Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch für die Kaffeesystemreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen. Der HACCP Standard wird erfüllt.

## Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromaausbeute sichergestellt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig.  
Alle Preise einschließlich Montage.  
Abbildungen zeigen Variante mit zwei Mühlen.



Abbildung & Kurzbeschreibung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.																
 <p>Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen sowie kalten Milchschaum, TopFoam und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem oder zwei Präzisionsmahlwerk(en) und je nach Modell Heißwasser- und Dampfarmatur.</p> <p>Stundenleistung bei Vollausstattung (nach DIN-18873-2):</p> <table border="0"> <tr><td>Café Crème / 2 Café Crème</td><td>135 / 196</td></tr> <tr><td>Espresso / 2 Espresso</td><td>176 / 300</td></tr> <tr><td>Cappuccino / 2 Cappuccini</td><td>165 / 280</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato</td><td>150 / 210</td></tr> <tr><td>Kakaogetränke</td><td>176</td></tr> <tr><td>Dampf- / Heißwasser</td><td>35 l</td></tr> </table> <p>Abmessungen (in mm): 300 x 580 x 715 (BxTxH)</p> <p>Anschlusswerte: 200 - 240 V / 2,175 - 3,040 kW oder 400 V / max. 5,7 kW</p> <p>*Milchschaumlanze, Dampfplanze und Steam Control Plus sind nur als einzelne Option wählbar und schließen sich gegenseitig aus.</p> <p>Passender Reiniger:</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td><b>35289</b> AMC Milchsystereiniger</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>31547</b> Multi-TF-Tabs</td> </tr> </table>	Café Crème / 2 Café Crème	135 / 196	Espresso / 2 Espresso	176 / 300	Cappuccino / 2 Cappuccini	165 / 280	Latte Macchiato	150 / 210	Kakaogetränke	176	Dampf- / Heißwasser	35 l		<b>35289</b> AMC Milchsystereiniger		<b>31547</b> Multi-TF-Tabs	<p><b>Melitta® Cafina® XT7 Grundmodell 230 V</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf 1 Mühle</p> <p><b>Melitta® Cafina® XT7 Grundmodell 400 V</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf 1 Mühle</p> <hr/> <p><b>Optionen (nicht als Nachrüstätze lieferbar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2. Mühle</b> Für die Verwendung zwei unterschiedlicher Bohnensorten <span style="float: right;">808,-</span></li> <li>• <b>Milchsystem TopFoam Plus 1</b> Für heißen und kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer und kalter Milch sowie TopFoam, zur Verwendung von einer Milchsorte <span style="float: right;">2.150,-</span></li> <li>• <b>Milchsystem TopFoam Plus 2</b> Für heißen und kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer und kalter Milch sowie TopFoam, zur Verwendung von zwei Milchsorten <span style="float: right;">2.454,-</span></li> <li>• <b>Separater Heißwasserauslauf</b> Temperatur einstellbar <span style="float: right;">424,-</span></li> <li>• <b>Dampfplanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, nur in Verbindung mit Milchsystem <span style="float: right;">424,-</span></li> <li>• <b>Dampfplanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, inkl. Dampfkessel <span style="float: right;">1.514,-</span></li> <li>• <b>Steam Control Plus*</b> Zur automatischen Aufschäumung eines individuellen Milchschaums, nur in Verb. mit Milchsystem <span style="float: right;">1.132,-</span></li> <li>• <b>Steam Control Plus*</b> Zur automatischen Aufschäumung eines individuellen Milchschaums, inkl. Dampfkessel <span style="float: right;">2.167,-</span></li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchkpulver <span style="float: right;">856,-</span></li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 2 Sorten, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten und die Verwendung von Milchkpulver <span style="float: right;">1.192,-</span></li> <li>• <b>Elektrische verstellbarer Auslauf</b> mit automatischer Höhenverstellung <span style="float: right;">754,-</span></li> <li>• <b>Bypass</b> Für die Zubereitung von großen Getränken (z.B. Americano) <span style="float: right;">121,-</span></li> </ul> <hr/> <p><b>Zubehör</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>WLAN / LAN Erweiterungsmodul</b> <span style="float: right;">46142</span> <span style="float: right;">134,-</span></li> <li>• <b>Erhöhter Bohnenbehälter für ca. 2 kg (1 Stück)</b> <span style="float: right;">36664</span> <span style="float: right;">150,-</span></li> <li>• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter (1 Stück)</b> <span style="float: right;">30113</span> <span style="float: right;">90,-</span></li> <li>• <b>Containerabwurf XT4-XT7</b> <span style="float: right;">30121</span> <span style="float: right;">220,-</span></li> <li>• <b>XT-Füße 55-115 mm verstellbar (4 Stück)</b> <span style="float: right;">32151</span> <span style="float: right;">102,-</span></li> </ul>		
	Café Crème / 2 Café Crème	135 / 196																	
	Espresso / 2 Espresso	176 / 300																	
	Cappuccino / 2 Cappuccini	165 / 280																	
	Latte Macchiato	150 / 210																	
	Kakaogetränke	176																	
	Dampf- / Heißwasser	35 l																	
		<b>35289</b> AMC Milchsystereiniger																	
		<b>31547</b> Multi-TF-Tabs																	

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® XT8

*Jeder Herausforderung gewachsen.*

## Milchsystem TopFoam Plus

Samtige Milchschaumhaube, super standfest, cremig und löffelfähig – minutenlang. Das Melitta TopFoam System bietet bis zu 12 Milch- und Milchschaumsorten. Voller Milchgeschmack: Indirektes Erhitzen ohne Zugabe von verwässerndem Wasserdampf. Kombinierbar mit anderen Schaumqualitäten zur optisch perfekten Veredlung der Kaffeespezialitäten.

## Sortieren, Stapeln, Selbstbedienen

Der 10,4" Multimedia Touch-Bildschirm schafft noch mehr Übersicht und Bedienkomfort. Sammeln Sie mehrere Bestellungen im digitalen Stapel. Im SB-Modus überlassen Sie den Gästen die Auswahl. Nutzen Sie den großen Bildschirm auch als Werbefläche und zeigen Sie Ihre eigene Slide-Show mit attraktiven Angeboten.

## Automatic Coffeequality System (ACS®)

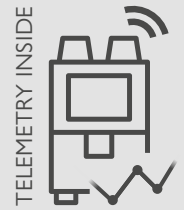
Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert.

## Variable Pressure System (VPS®)

Um die maximale Kaffeequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung nur ein Reinigungsmittel in Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch für die Kaffeesystemreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen. Der HACCP Standard wird erfüllt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig.  
Alle Preise einschließlich Montage.  
Abbildungen zeigen Variante mit zwei Mühlen und können vom Original abweichen.



Abbildung & Kurzbeschreibung



Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen sowie kalten Milchschaum, TopFoam und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem oder zwei Präzisionsmahlwerk(en) und je nach Modell Heißwasser- und Dampfarmatur.

Stundenleistung bei Vollausstattung (nach DIN-18873-2):

Café Crème / 2 Café Crème	152 / 204
Espresso / 2 Espresso	200 / 312
Cappuccino / 2 Cappuccini	200 / 300
Latte Macchiato	171 / 256
Kakaogetränke	176
Dampf- / Heißwasser	40 l

Abmessungen (in mm):  
350 x 580 x 765 (BxTxH)

Anschlusswerte:  
400 V / max. 8,7 kW

\*Milchschaumlanze, Dampfplanze und Steam Control Plus sind nur als einzelne Option wählbar und schließen sich gegenseitig aus.

Passender Reiniger:



**35289**  
AMC Milchsystereiniger



**31547**  
Multi-TF-Tabs

Best.-Bezeichnung

**Melitta® Cafina® XT8 Grundmodell**  
Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf  
1 Mühle

**Optionen (nicht als Nachrüstätze lieferbar)**

• <b>2. Mühle</b> Für die Verwendung 2 unterschiedlicher Bohnensorten		1.746,-
• <b>Milchsystem Professional 1</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch, zur Verwendung von 1 Milchsorte		3.872,-
• <b>Milchsystem Professional 2</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch, zur Verwendung von 2 Milchsorten		4.088,-
• <b>Milchsystem TopFoam Plus 1</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch sowie TopFoam Plus, zur Verwendung von 1 Milchsorte		3.896,-
• <b>Milchsystem TopFoam Plus 2</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch sowie TopFoam Plus, zur Verwendung von 2 Milchsorten		4.106,-
• <b>Separater Heißwasserauslauf</b> Temperatur einstellbar		448,-
• <b>Dampfplanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, nur in Verbindung mit Milchsystemen		448,-
• <b>Dampfplanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, inkl. Dampfkessel		2.495,-
• <b>Milchschaumlanze*</b> Für die Ausgabe von heißem Milchschaum sowie von heißer und kalter Milch über separate Lanze, nur in Verb. mit Milchsystem Professional 1/2		448,-
• <b>Steam Control Plus*</b> Zur automatischen Aufschäumung eines individuellen Milchschaums, nur in Verb. mit Milchsystem		1.099,-
• <b>Steam Control Plus*</b> Zur automatischen Aufschäumung eines individuellen Milchschaums, inkl. Dampfkessel		2.506,-
• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaoespezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver		856,-
• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 2 Sorten, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaoespezialitäten und die Verwendung von Milchpulver		1.192,-
• <b>Elektrisch verstellbarer Auslauf</b> mit automatischer Höhenverstellung		754,-
• <b>Bypass</b> Für die Zubereitung von großen Getränken (z.B. Americano)		121,-

**Zubehör**

• <b>WLAN / LAN Erweiterungsmodul</b>	<b>46142</b>	134,-
• <b>Erhöhter Bohnenbehälter für ca. 2 kg (1 Stück)</b>	<b>36664</b>	150,-
• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter (1 Stück)</b>	<b>30113</b>	90,-
• <b>Containerabwurf XT8</b>	<b>29935</b>	260,-
• <b>XT-Füße 55-115 mm verstellbar (4 Stück)</b>	<b>32151</b>	102,-

Best.-Nummer  
Euro/Stück zzgl. MwSt.

VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINEN | Melitta® Cafina® XT8

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® XT8-F

Auf frischen Filterkaffee programmiert.

## Schwenkarm für große Kannen

Separater Auslauf für große Kannen: Schwenkarm, Länge 180 mm oder 500 mm.

## Höhenverstellbarer Auslauf mit Lichtkonzept

Der höhenverstellbare Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassengröße einstellen. Die individuelle Beleuchtung mit variablen Farben passt sich jedem Ambiente an.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung nur ein Reinigungsmittel in Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch für die Kaffeesystemreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen. Der HACCP Standard wird erfüllt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig.  
Alle Preise einschließlich Montage. Abbildungen zeigen Variante und können vom Original abweichen.

## Frischer Filterkaffee nach Wunsch

Tasse oder Becher? Kanne oder Kännchen?  
Die XT8-F brüht termingerecht und portioniert frischen Filterkaffee nach Wunsch.



# Melitta® Cafina® XT-Serie – Anbaumodule

## Milchkühlschränke und Abrechnungssysteme

Klare Formen, Silbertöne, schwarze und weiße Kontraste.  
Optisch und funktional optimiert auf alle individuellen  
Bedürfnisse.



Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Melitta® Cafina® XT Aroma System XT5-XT8</b> Abmessungen (in mm): 180 x 580 x 580 (BxTxH) abschließbar, für bis zu 5 Aroma Sorten Flaschengröße: max. 38mm Durchmesser und 330mm Höhe Nur in Verbindung mit einer Sirup vorbereiteten Maschine		<b>42011</b>	<b>2.600,-</b>
	<b>Milchkühlschrank</b> Abmessungen (in mm): 180 x 580 x 580 (BxTxH) <b>Melitta® Cafina® XT MC18</b> Fassungsvermögen ca. 5 l Milch	230/0,135	<b>30012</b>	<b>2.466,-</b>
	<b>Milchkühlschrank</b> Abmessungen (in mm): 300 x 580 x 580 (BxTxH) <b>Melitta® Cafina® XT MC30</b> Fassungsvermögen ca. 2 x 5,5 l Milch abschließbar, links oder rechts stehend	230/0,135	<b>30013</b>	<b>2.518,-</b>
	<b>Unterstellkühlschrank für Melitta® Cafina® XT4-XT7</b> Abmessungen (in mm): 300 x 580 x 229 (BxTxH) <b>Melitta® Cafina® XT MCU30</b> Fassungsvermögen ca. 4 l Milch, abschließbar	230/0,135	<b>29548</b>	<b>1.781,-</b>
	<b>Milchkühlschrank 5 Liter</b> Abmessungen (in mm): 210 x 435 x 340 (BxTxH) <b>Melitta® Cafina® XT MC 5,0 l</b> für ca. 5,0 Liter Milch	230/0,138	<b>36956</b>	<b>1.117,-</b>
	<b>Untertischkühlschrank für Melitta® Cafina® XT6-XT8</b> Abmessungen (in mm): 290 x 500 x 550 (BxTxH) Milchkühlschrank komplett kunststoffverkleidet, frei aufstellbar <b>Melitta® Cafina® XT MC UT</b> 1 Milchsorte, für ca. 9 Liter Milch, schwarz	230/0,15	<b>44988</b>	<b>1.344,-</b>
	<b>Melitta® Cafina® XT MC UT</b> 2 Milchsorten, für ca. 2 x 4 Liter Milch, schwarz	230/0,15	<b>44989</b>	<b>1.344,-</b>
	<b>Untertischkühlschrank</b> Abmessungen (in mm): 470 x 470 x 619 (BxTxH) <b>Melitta® Cafina® XT MC UT 20 l</b> Milchkühlschrank mit Glastür, Einbaumodell, für zwei große Bag-In-Box Milchkartons à 10 l <b>Anschlussset Bag-In-Box</b>	230/0,04	<b>39391</b>	<b>1.593,-</b>
	<b>Melitta® Cafina® XT MC UT 20 l</b> Milchkühlschrank mit Glastür, Einbaumodell, inklusive 2 Milchbehältern für jeweils ca. 9 l	230/0,04	<b>39392</b>	<b>1.684,-</b>

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Milchkühlschrank Tassenwärmer</b> Abmessungen (in mm): 300 x 580 x 620 (BxTxH) <b>Melitta® Cafina® XT MC-CW30</b> Fassungsvermögen ca. 40-80 Tassen, 4 l Kühlschrank Kühlschrank abschließbar, links oder rechts stehend	230/0,32	27585	2.591,-
	<b>Tassenwärmer</b> Abmessungen (in mm): 300 x 580 x 620 (BxTxH) <b>Melitta® Cafina® XT CW30</b> Fassungsvermögen ca. 80-120 Tassen	230/0,28	30011	1.939,-
	<b>Münzprüfer</b> Abmessungen (in mm): 180 x 580 x 580 (BxTxH) Anbaustein komplett mit eingebautem Münzprüfsystem und Schnittstelle zur Anbindung an ein Gerät. Annahme von Chips und folgenden Münzen: 5 Cent, 10 Cent, 20 Cent, 50 Cent, 1 €, 2 €. Für alle Modelle ohne Dampfarmatur. Rechts angebaut.		28625	1.763,-
	<b>Münzwechsler</b> Abmessungen (in mm): 180 x 580 x 580 (BxTxH) Anbaustein komplett mit eingebautem Münzwechslersystem und Schnittstelle zur Anbindung an ein Gerät. Annahme von Chips und folgenden Münzen: 5 Cent, 10 Cent, 20 Cent, 50 Cent, 1 €, 2 €. Für alle Modelle ohne Dampfarmatur. Rechts angebaut.		28626	3.459,-
	<b>Bargeldloses Zahlungssystem</b> Abmessungen (in mm): 180 x 580 x 580 (BxTxH) <b>Melitta® Cafina® XT CR*</b> Anbaustein mit Schnittstelle und Einbau des vom Kunden an unser Werk zu liefernden Abrechnungssystems. Für alle Modelle ohne Dampfarmatur. Rechts angebaut.		28627	2.308,-
	<b>Card4Vend CR komplett</b> Bargeldloses Zahlungssystem mit Schnittstelle für Giro Cards, Kreditkarten und mobile Zahlverfahren. Anbaumodul zur Anbindung an ein Gerät für alle Melitta® Cafina® Modelle ohne Dampf. Abmessungen (in mm): 120 x 210 x 240 (BxTxH) Nur in Verbindung mit einem Vertrag bei Card4Vend. Montagekosten des Gerätes sind nur beim zeitgleichen Kauf einer neuen Maschine miteingeschlossen.		40513	2.263,-
	<b>*Kostenpauschale für Systemintegration und Prüfung</b>		26176	487,-
	<b>Chips für Münzprüfer und Münzwechsler</b> je 100 Stück, Neusilber, mit Melitta® Schriftzug		10945	97,-
	<b>Abrechnungssysteme einschließlich Montage nur bei einer Lieferung in Verbindung mit einer vollautomatischen Kaffeemaschine. Lieferzeit auf Anfrage.</b>			
	<b>Zubehör Anbaumodule</b>			
	<b>XT-Füße 55-115 mm verstellbar (4Stk)</b> Passend für Maschinen der XT-Serie sowie Anbaumodule MC18, MC30, MC-CW-30, CW30 und Abrechnungssysteme		32151	102,-

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
<b>Zubehör</b>			
	<b>Melitta® Isolierkanne Edelstahl</b> Füllmenge 1,3 l (mit Edelstahlkolben) Perfekt geeignet für den zentralen Auslauf der Melitta® Cafina® XT-Serie Mindestbestellmenge: 6 Stk.	20768	59,10
	<b>Melitta® Isolierkanne schwarz</b> Füllmenge 1,0 l (mit Glaskolben), Mindestbestellmenge: 6 Stk.	28582	41,30
	<b>Melitta® Isolierkanne rot</b> Füllmenge 1,0 l (mit Glaskolben), Mindestbestellmenge: 6 Stk.	28583	41,30
	<b>Melitta XT® Coffee Carrier 2,0 l</b> Tragbare Thermoskanne mit Edelstahlkolben, inklusive Einzelportionierung, Tassengröße bis zu 115mm Höhe, für Schwenkarm der XT8-F	34656	146,-
<b>Wasserbehältersets (nicht für -F Maschinen geeignet)</b>			
	<b>Flojet-Kanisterset mit Leerererkennung</b> Abmessungen (in mm): benötigte Fläche unter Theke ca. 475 x 530 x 510 (BxTxH) Bestehend aus 10 l Frischwassertank und 10 l Abwassertank mit Schnellkupplung, Druckerhöhungspumpe und BRITA Purity C300 Wasserfilter Fassungsvermögen je 10 Liter	41613	1.174,-
	<b>Flojet-Kanisterset mit Leerererkennung</b> Abmessungen (in mm): benötigte Fläche unter Theke ca. 475 x 530 x 510 (BxTxH) Bestehend aus 20 l Frischwassertank und 20 l Abwassertank mit Schnellkupplung, Druckerhöhungspumpe und BRITA Purity C300 Wasserfilter Fassungsvermögen je 20 Liter	40465	1.185,-
	Flojets-Kanistersets ohne Wasserfilter		auf Anfrage
<b>Wasseraufbereitung</b> Zwingend erforderlich ab 4° Karbonat-Wasserhärte			
	<b>BRITA Purity 450 Wasserfilter</b> Kapazität ca 4.200 l bei 10° KH	21029	661,-
	<b>Zapfstelle für Kanisterbetrieb mit BRITA Purity 450 Wasserfilter</b> (Kanister nicht im Lieferumfang enthalten) Kapazität ca. 4.200 l bei 10° KH	21051	896,-
	<b>BRITA Purity 600 Wasserfilter</b> Kapazität ca 7.200 l bei 10° KH	21030	1.005,-
	<b>BRITA Purity 1200 Wasserfilter</b> Kapazität ca 13.100 l bei 10° KH	34198	1.209,-

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® CT4

Kompakter Einstieg in die Profiklasse.

## Milchsystem

Das Milchsystem für zuverlässig-cremigen Milchschaum. Ausgabe vordosierter warmer und aufgeschäumter Milch. Voreingestellte Spezialitäten für jeden Geschmack. Vielfalt zu Einsteigerpreisen.

## Komfortables Touch-Display

Im Bedienzentrum führt das 7" Touch-Display komfortabel durch das Menü. Die gewünschten Produkte und Produktgruppen lassen sich via Bildschirmtastatur benennen und mit Rezepturen hinterlegen. Im SB-Modus überlassen Sie den Gästen die Auswahl.

## Variable Pressure System (VPS®)

Um die maximale Kaffeequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung ein Reinigungsmittel in flüssiger, bzw. Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch die Kaffeesystem- und Instantreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen.

## Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromausbeute sichergestellt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig. Auslauf fest. Alle Preise einschließlich Montage.



Abbildung & Kurzbeschreibung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.												
 <p>Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem Präzisionsmahlwerk.</p> <p>Stundenleistung bei Volllausstattung (nach DIN-18873-2):</p> <table border="0"> <tr><td>Café Crème / 2 Café Crème</td><td>76 / 108</td></tr> <tr><td>Espresso / 2 Espresso</td><td>83 / 136</td></tr> <tr><td>Cappuccino / 2 Cappuccini</td><td>78 / 124</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato**</td><td>58 / 77</td></tr> <tr><td>Kakaogetränke</td><td>160</td></tr> <tr><td>Dampf- / Heißwasser</td><td>31 l</td></tr> </table> <p>**vorläufiger Wert, nicht nach DIN gemessen.</p> <p>Abmessungen (in mm): 325 x 585 x 715 (BxTxH)</p> <p>Anschlusswerte: 200 - 240 V / 2,175 - 3,040 kW</p> <p>Passender Reiniger:</p> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div>  <p><b>24720</b> Milchreiniger</p> </div> <div>  <p><b>31547</b> Multi-TF-Tabs</p> </div> </div>	Café Crème / 2 Café Crème	76 / 108	Espresso / 2 Espresso	83 / 136	Cappuccino / 2 Cappuccini	78 / 124	Latte Macchiato**	58 / 77	Kakaogetränke	160	Dampf- / Heißwasser	31 l	<p><b>Melitta® Cafina® CT4 mit integriertem Wassertank</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf</p> <hr/> <p><b>Ausstattung (im Lieferumfang enthalten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2 Mühlen</b> Für die Verwendung zwei unterschiedlicher Bohnensorten (Espresso / Café Crème)</li> <li>• <b>Milchsystem HotFoam 1</b> Für heißen Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer Milch</li> <li>• <b>Integrierter Wassertank mit 4,0 L Inhalt</b></li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver</li> </ul> <hr/> <p><b>Zubehör</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter links (1 Stück)</b> <span style="float: right;">39083</span> <span style="float: right;">84,-</span></li> <li>• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter rechts (1 Stück)</b> <span style="float: right;">38841</span> <span style="float: right;">84,-</span></li> <li>• <b>Abschließbarer Instantbehälter Deckel</b> <span style="float: right;">38842</span> <span style="float: right;">84,-</span></li> <li>• <b>Containerabwurf</b> <span style="float: right;">39082</span> <span style="float: right;">260,-</span></li> <li>• <b>Füße 55-115 mm verstellbar (4 Stück)</b> <span style="float: right;">39084</span> <span style="float: right;">95,-</span> Nur für den Kaffee-Vollautomaten</li> <li>• <b>Milchkühler FG10i für ca. 4,0 l Milch, abschließbar</b> <span style="float: right;">43323</span> <span style="float: right;">884,-</span> Abmessungen (in mm): 230 x 470 x 345 (BxTxH) Anschlusswerte: 230 V / 0,138 kW für ca. 4,0 L Milch</li> <li>• <b>Münzprüfer CT CA Small</b> <span style="float: right;">45338</span> <span style="float: right;">1.310,-</span> Abmessungen (in mm): 135 x 380 x 515 (BxTxH)</li> <li>• <b>Tassenwärmer CT CW</b> <span style="float: right;">22547</span> <span style="float: right;">2.001,-</span> Abmessungen (in mm): 280 x 547 x 621 (BxTxH) Fassungsvermögen ca. 80-100 Tassen</li> <li>• <b>Card4Vend CR</b> <span style="float: right;">40513</span> <span style="float: right;">2.263,-</span> Bargeldloses Zahlungssystem mit Schnittstelle für Giro Cards, Kreditkarten und mobile Zahlverfahren. Anbaumodul zur Anbindung an ein Gerät für alle Melitta® Cafina® Modelle ohne Dampf. Abmessungen (in mm): 120 x 210 x 240 (BxTxH) Nur in Verbindung mit einem Vertrag bei Card4Vend. Montagekosten des Gerätes sind nur beim zeitgleichen Kauf einer neuen Maschine miteingeschlossen.</li> </ul> <hr/> <p><b>Wasseraufbereitung</b> Zwingend erforderlich ab 4° Karbonat-Wasserhärte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BRITA Aqua Aroma Wasserfilter mit Adapter</b> <span style="float: right;">45415</span> <span style="float: right;">26,13</span></li> </ul>		
	Café Crème / 2 Café Crème	76 / 108													
	Espresso / 2 Espresso	83 / 136													
Cappuccino / 2 Cappuccini	78 / 124														
Latte Macchiato**	58 / 77														
Kakaogetränke	160														
Dampf- / Heißwasser	31 l														

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® CT4

Kompakter Einstieg in die Profiklasse.

## Milchsystem

Das Milchsystem für zuverlässig-cremigen Milchschaum. Ausgabe vordosierter warmer und aufgeschäumter Milch. Voreingestellte Spezialitäten für jeden Geschmack. Vielfalt zu Einsteigerpreisen.

## Komfortables Touch-Display

Im Bedienzentrum führt das 7" Touch-Display komfortabel durch das Menü. Die gewünschten Produkte und Produktgruppen lassen sich via Bildschirmtastatur benennen und mit Rezepturen hinterlegen. Im SB-Modus überlassen Sie den Gästen die Auswahl.

## Variable Pressure System (VPS®)

Um die maximale Kaffeequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung ein Reinigungsmittel in flüssiger, bzw. Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch die Kaffeesystem- und Instantreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen.

## Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximalleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromausbeute sichergestellt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig. Auslauf fest. Alle Preise einschließlich Montage.



Abbildung & Kurzbeschreibung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.												
	<b>Melitta® Cafina® CT4 mit Festwasseranschluss</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf	<b>44603</b>	<b>7.258,-</b>												
	<b>Ausstattung (im Lieferumfang enthalten)</b>														
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 Mühle</b> Für die Verwendung einer Bohnensorte</li> <li>• <b>Milchsystem HotFoam 1</b> Für heißen Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer Milch</li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver</li> </ul>														
	<b>Zubehör</b>														
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter links (1 Stück)</b></li> </ul>	<b>39083</b>	<b>84,-</b>												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Abschließbarer Instantbehälter Deckel</b></li> </ul>	<b>38842</b>	<b>84,-</b>												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Containerabwurf</b></li> </ul>	<b>39082</b>	<b>260,-</b>												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Füße 55-115 mm verstellbar (4 Stück)</b> Nur für den Kaffee-Vollautomaten</li> </ul>	<b>39084</b>	<b>95,-</b>												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Milchkühler FG10i für ca. 4,0 l Milch, abschließbar</b> Abmessungen (in mm): 230 x 470 x 345 (BxTxH) Anschlusswerte: 230 V / 0,138 kW für ca. 4,0 L Milch</li> </ul>	<b>43323</b>	<b>884,-</b>												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Münzprüfer CT CA Small</b> Abmessungen (in mm): 135 x 380 x 515 (BxTxH)</li> </ul>	<b>45338</b>	<b>1.310,-</b>												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tassenwärmer CT CW</b> Abmessungen (in mm): 280 x 547 x 621 (BxTxH) Fassungsvermögen ca. 80-100 Tassen</li> </ul>	<b>22547</b>	<b>2.001,-</b>												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Card4Vend CR</b> Bargeldloses Zahlungssystem mit Schnittstelle für Giro Cards, Kreditkarten und mobile Zahlverfahren. Anbaumodul zur Anbindung an ein Gerät für alle Melitta® Cafina® Modelle ohne Dampf. Abmessungen (in mm): 120 x 210 x 240 (BxTxH) Nur in Verbindung mit einem Vertrag bei Card4Vend. Montagekosten des Gerätes sind nur beim zeitgleichen Kauf einer neuen Maschine miteingeschlossen.</li> </ul>	<b>40513</b>	<b>2.263,-</b>												
	<b>Wasseraufbereitung</b> Zwingend erforderlich ab 4° Karbonat-Wasserhärte														
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BRITA Purity 450 Wasserfilter</b> Kapazität ca 4.200 l bei 10° KH</li> </ul>	<b>21029</b>	<b>661,-</b>												
Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem Präzisionsmahlwerk.															
Stundenleistung bei Volllausstattung (nach DIN-18873-2):															
<table border="0"> <tr> <td>Café Crème / 2 Café Crème</td> <td>76 / 108</td> </tr> <tr> <td>Espresso / 2 Espresso</td> <td>83 / 136</td> </tr> <tr> <td>Cappuccino / 2 Cappuccini</td> <td>78 / 124</td> </tr> <tr> <td>Latte Macchiato**</td> <td>58 / 77</td> </tr> <tr> <td>Kakaogetränke</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>Dampf- / Heißwasser</td> <td>31 l</td> </tr> </table>	Café Crème / 2 Café Crème	76 / 108	Espresso / 2 Espresso	83 / 136	Cappuccino / 2 Cappuccini	78 / 124	Latte Macchiato**	58 / 77	Kakaogetränke	160	Dampf- / Heißwasser	31 l			
Café Crème / 2 Café Crème	76 / 108														
Espresso / 2 Espresso	83 / 136														
Cappuccino / 2 Cappuccini	78 / 124														
Latte Macchiato**	58 / 77														
Kakaogetränke	160														
Dampf- / Heißwasser	31 l														
**vorläufiger Wert, nicht nach DIN gemessen.															
Abmessungen (in mm): 325 x 585 x 715 (BxTxH)															
Anschlusswerte: 200 - 240 V / 2,175 - 3,040 kW															
Passender Reiniger:															
	<b>24720</b> Milchreiniger														
	<b>31547</b> Multi-TF-Tabs														

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® CT6

Das Wesentliche komfortabel im Blick.

## Milchsystem Professional oder TopFoam Plus

Wie aus Meisterhand: Milchaufschäumen mit Dampf für Latte Art vom Feinsten. Mit Dampf aufgeschäumter feinporiger, supercremiger und gießfähiger Milchschaum. Auch Kaltmilchschaum für Getränkecocktails ist möglich. Patentierter Homogenisator verleiht dem Milchschaum auch bei sehr hohen Temperaturen Cremigkeit und Stabilität.






Auslauf manuell höhenverstellbar.  
Abbildungen zeigen ggf. aufpreispflichtige Optionen  
und können zu angebotenen Varianten abweichen.

## Großer Touchpoint

Am 10-Zoll-Bildschirm lassen sich die Getränke übersichtlich nach Wunsch gruppieren. In den Ausgabe-Pausen kann der Bildschirmschoner Bilder und Videos zeigen. Auch online aufzuspielen im Kunden-Portal Melitta® Insights.



Abbildung & Kurzbeschreibung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Melitta® Cafina® CT6 mit Festwasseranschluss</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über einen separaten Auslauf mit einstellbarer Temperatur	47507	11.311,-
	<b>Ausstattung (im Lieferumfang enthalten)</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2 Mühlen</b> Für die Verwendung von zwei Bohnensorten</li> <li>• <b>Milchsystem TopFoam Plus 1</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch sowie TopFoam Plus, zur Verwendung von 1 Milchsorte</li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver</li> <li>• <b>Steam Perfect</b> Dampfpflanze zur automatischen Aufschäumung eines individuellen Milchschaums</li> </ul>		
	<b>Melitta® Cafina® CT6 mit Festwasseranschluss</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf	43944	10.274,-
	<b>Ausstattung (im Lieferumfang enthalten)</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2 Mühlen</b> Für die Verwendung von zwei Bohnensorten</li> <li>• <b>Milchsystem Professional 2</b> Für heißen und kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer und kalter Milch. Zur Verwendung von 2 Milchsorten</li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver</li> </ul>		
	<b>Melitta® Cafina® CT6 mit Festwasseranschluss</b> Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf	44598	9.785,-
	<b>Ausstattung (im Lieferumfang enthalten)</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 Mühle</b> Für die Verwendung einer Bohnensorte</li> <li>• <b>Milchsystem Professional 1</b> Für heißen und kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer und kalter Milch. Zur Verwendung von 1 Milchsorte</li> <li>• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver</li> </ul>		

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® CT6

Das Wesentliche komfortabel im Blick.

## Variable Pressure System (VPS®)

Um die maximale Kaffeequalität zu gewährleisten, kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität individuell eingestellt werden.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung ein Reinigungsmittel in flüssiger, bzw. Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch die Kaffeesystem- und Instantreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen.



## Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromausbeute sichergestellt.



Auslauf manuell höhenverstellbar.  
Abbildungen zeigen ggf. aufpreispflichtige Optionen  
und können zu angebotenen Varianten abweichen.



Abbildung & Kurzbeschreibung



Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem Präzisionsmahlwerk.

Stundenleistung bei Volllausstattung (nach DIN-18873-2):

Café Crème / 2 Café Crème	90 / 136
Espresso / 2 Espresso	96 / 160
Cappuccino / 2 Cappuccini	94 / 156
Latte Macchiato** /	
2 Latte Macchiati**	90 / 145
Kakaogetränke	160
Dampf- / Heißwasser	31 l

\*\*vorläufiger Wert, nicht nach DIN gemessen.

Abmessungen (in mm):  
325 x 585 x 715 (BxTxH)

Anschlusswerte:  
230 V / 2,6 kW

Passender Reiniger:



**35289**  
AMC Milchsystereiniger



**31547**  
Multi-TF-Tabs

Best.-Bezeichnung

Melitta® Cafina® CT6 mit Festwasseranschluss  
Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf

Best.-  
Nummer

Euro/Stück  
zzgl. MwSt.

45452

8.438,-

Ausstattung (im Lieferumfang enthalten)

- **1 Mühle**  
Für die Verwendung von einer Bohnsorte
- **Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen**  
Für die Ausgabe von Kakaospezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver

Zubehör

• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter links (1 Stück)</b>	<b>39083</b>	<b>84,-</b>
• <b>Abschließbarer Instantbehälter Deckel</b>	<b>38842</b>	<b>84,-</b>
• <b>Containerabwurf</b>	<b>39082</b>	<b>260,-</b>
• <b>Füße 55-115 mm verstellbar (4 Stück)</b> Nur für den Kaffee-Vollautomaten	<b>39084</b>	<b>95,-</b>
• <b>Füße 120-180 mm verstellbar (4 Stück)</b> Nur für den Kaffee-Vollautomaten	<b>39086</b>	<b>145,-</b>
<b>Milchkühler</b>		
• <b>Melitta® Cafina® CT MC 9L 1 Milchsorte</b>	<b>34255</b>	<b>2.840,-</b>
• <b>Melitta® Cafina® CT MC 2x4L 2 Milchsorten</b>	<b>34256</b>	<b>2.840,-</b>
• <b>Melitta® Cafina® CT MCU 4 L</b>	<b>34023</b>	<b>2.790,-</b>
• <b>Melitta® Cafina® CT MC UT 9L 1 Milchsorte</b>	<b>44988</b>	<b>1.344,-</b>
• <b>Melitta® Cafina® CT MC UT 2x4L 2 Milchsorten</b>	<b>44989</b>	<b>1.344,-</b>
• <b>Melitta® Cafina® CT MC UT 20L inkl. 2 Milchbehältern</b>	<b>39392</b>	<b>1.684,-</b>
<b>Tassenwärmer</b>		
• <b>Melitta® Cafina® CT CW</b>	<b>22547</b>	<b>2.001,-</b>
<b>Erweiterungsmodul</b>		
• <b>WLAN / LAN</b>	<b>46142</b>	<b>134,-</b>
<b>Bezahlssysteme</b>		
• <b>Melitta® CT6 CR small MDB (Kartenleser)</b>	<b>45183</b>	<b>1.325,-</b>
• <b>Melitta® CT6 CA small (Münzwechsler)</b>	<b>45338</b>	<b>1.310,-</b>
• <b>Melitta® CT6 CA CR small MDB (Kartenleser + Münzwechsler)</b>	<b>45339</b>	<b>1.635,-</b>
• <b>Card4Vend CR (Bargeldloses Zahlungssystem mit Schnittstelle)</b>	<b>40513</b>	<b>2.263,-</b>
<b>Wasseraufbereitung</b>		
Zwingend erforderlich ab 4° Karbonat-Wasserhärte		
• <b>Wasserfilter siehe Zubehör CT8</b>		

VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINEN | Melitta® Cafina® CT6

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® CT8

Zuverlässig und schnell.

## Milchsystem TopFoam Plus

Samtige Milchschaumhaube, super standfest, cremig und löffelfähig – minutenlang. Das Melitta TopFoam System bietet bis zu 12 Milch- und Milchschaumsorten. Voller Milchgeschmack: Indirektes Erhitzen ohne Zugabe von verwässerndem Wasserdampf. Kombinierbar mit anderen Schaumqualitäten zur optisch perfekten Veredlung der Kaffeespezialitäten.

## Automatic Coffeequality System (ACS®)

Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung nur ein Reinigungsmittel in Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch für die Kaffeesystemreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen. Der HACCP Standard wird erfüllt.

TELEMETRY INSIDE



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig.  
Farbe: signalschwarzmetallic/Edelstahl.  
Die Stundenleistung ist abhängig vom Produkt und der Gefäßgröße.  
Alle Preise einschließlich Montage.  
Abbildungen zeigen Variante mit zwei Mühlen.



Abbildung & Kurzbeschreibung



Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen sowie kalten Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet. Mit einem oder zwei Präzisionsmahlwerk(en) höhenverstellbarem Kaffeeauslauf und je nach Modell Zusatzarmaturen für Heißwasser und Dampf sowie einem Instantmodul.

Stundenleistung bei Vollausstattung (nach DIN-18873-2):

Café Crème / 2 Café Crème	142 / 198
Espresso / 2 Espresso	178 / 300
Cappuccino / 2 Cappuccini	168 / 288
Kakaogetränke	176
Dampf- / Heißwasser	40 l

Abmessungen (in mm):  
350 x 649 x 810 (BxTxH)

Anschlusswerte:  
400 V / max. 7 kW

\*Milchschaumlanze, Dampflanze und Steam Control Plus sind nur als einzelne Option wählbar und schließen sich gegenseitig aus.

Passender Reiniger:

	<b>35289</b> AMC Milchsystereiniger
	<b>31547</b> Multi-TF-Tabs

Best.-Bezeichnung

**Melitta® Cafina® CT8 Grundmodell**  
Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf  
1 Mühle

Optionen (nicht als Nachrüstätze lieferbar)

• <b>2. Mühle</b> Für die Verwendung 2 unterschiedlicher Bohnensorten		1.752,-
• <b>1er Milchsistem Professional 1</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch, zur Verwendung von 1 Milchsorte		3.872,-
• <b>2er Milchsistem Professional 2</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch, zur Verwendung von 2 Milchsorten		4.088,-
• <b>Milchsistem TopFoam Plus 1</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch sowie TopFoam Plus, zur Verwendung von 1 Milchsorte		3.896,-
• <b>Milchsistem TopFoam Plus 2</b> Für heißen + kalten Milchschaum sowie die Ausgabe von heißer + kalter Milch sowie TopFoam Plus, zur Verwendung von 2 Milchsorten		4.106,-
• <b>Separater Heißwasserauslauf</b> Temperatur einstellbar		448,-
• <b>Dampflanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, nur in Verbindung mit Milchsistemen		448,-
• <b>Dampflanze*</b> Zur manuellen Milchaufschäumung, inkl. Dampfkessel		2.495,-
• <b>Milchschaumlanze*</b> Für die Ausgabe von heißem Milchschaum sowie von heißer und kalter Milch über separate Lanze, nur in Verb. mit Milchsistem Professional 1/2		448,-
• <b>Steam Control Plus*</b> Zur automatischen Aufschäumung eines individuellen Milchschaums, nur in Verb. mit Milchschaumersystem		1.099,-
• <b>Steam Control Plus*</b> Zur automatischen Aufschäumung eines individuellen Milchschaums, inkl. Dampfkessel		2.506,-
• <b>Integriertes Kakao-/Instantmodul für 1 Sorte, verschlossen</b> Für die Ausgabe von Kakaoespezialitäten oder die Verwendung von Milchpulver		1.106,-
• <b>Bypass</b> Für die Zubereitung von großen Getränken (z.B. Americano)		121,-

Zubehör

• <b>WLAN / LAN Erweiterungsmodul</b>	<b>46142</b>	134,-
• <b>Abschließbarer Bohnenbehälter (1 Stück)</b>	<b>27903</b>	85,-
• <b>Abschließbarer Instantbehälter (1 Stück)</b>	<b>27905</b>	85,-
• <b>Containerabwurf CT8</b>	<b>27902</b>	230,-
• <b>3“ Füße – 60-75 mm, verstellbar (4 Stück)</b>	<b>28211</b>	142,-
• <b>4“ Füße – 100-120 mm, verstellbar (4 Stück)</b>	<b>27904</b>	142,-

Best.-  
Nummer

Euro/Stück  
zzgl. MwSt.

VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINEN | Melitta® Cafina® CT8

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® CT8-F

Auf frisch gemahlenen Filterkaffee programmiert.

## Schwenkarm für große Kannen

Separater Auslauf für große Kannen:  
Schwenkarm Länge 215 mm.

## Höhenverstellbarer Auslauf

Der höhenverstellbare Auslauf lässt sich im Handumdrehen auf jede Tassengröße einstellen.

## Clean in Place (CIP®)

Beim Melitta® CIP® ist für die tägliche Reinigung nur ein Reinigungsmittel in Tablettenform erforderlich, sowohl für die Milch- als auch für die Kaffeesystemreinigung. Immer die perfekte Dosierung. Nach der Positionierung im Gerät reinigt sich die Maschine komplett automatisch, ohne den Ausbau von Maschinenbauteilen. Der HACCP Standard wird erfüllt.



200 mm Freiraum über der Maschine notwendig.

Alle Preise einschließlich Montage.

Abbildungen zeigen Variante und können vom Original abweichen.

## Frischer Filterkaffee nach Wunsch

Tasse oder Becher? Kanne oder Kännchen?  
Die CT8-F brüht termingerecht und portioniert frischen Filterkaffee nach Wunsch.



Abbildung & Kurzbeschreibung



Vollautomat für frisch gemahlene Filterkaffee.

Stundenleistung (nach DIN-18873-2):

Filterkaffee 500  
Dampf- / Heißwasser 80 l

Abmessungen (in mm):  
350 x 650 x 825 (BxTxH)

Anschlusswerte:  
400 V / max. 10 kW



Passender Reiniger:



33350  
Filterkaffee-Tabs

Best.-Bezeichnung

**Melitta® Cafina® CT8-F Grundmodell**  
Ausgabe Kaffee oder Heißwasser über zentralen Auslauf  
2 Warmhalter, 2 Hochleistungsmühlen

Optionen (nicht als Nachrüstätze lieferbar)

- Separater Heißwasserauslauf

Zubehör

- Schwenkarm für Mengenauslauf 215 mm
- Satzabscheider mit Umlenkventil small
- Satzabscheider elektrisch, höhenverstellbar  
Abmessungen (in mm): 436 x 541 x 438-693 (BxTxH)  
ca. 14 l (ca. 10 kg, ca. 100 l Kaffee)
- WLAN / LAN Erweiterungsmodul
- 3" Füße – 60-75 mm, verstellbar (4 Stück)
- 4" Füße – 100-120 mm, verstellbar (4 Stück)

Best.-  
Nummer

Euro/Stück  
zzgl. MwSt.

19.034,-

414,-

36894

198,-

38818

1.300,-

36744

1.380,-

46142

134,-

28211

142,-

27904

142,-





Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Milchkühlschrank</b> Abmessungen (in mm): 285 x 525 x 631 (BxTxH)			
	<b>Melitta® Cafina® CT MC</b> 1 Milchsorte für ca. 9 Liter Milch, signalschwarzmetalllic/Edelstahl zum Anbau an eine Melitta® CT8 Kaffeemaschine	230/0,13	34255	2.840,-
	<b>Melitta® Cafina® CT MC</b> 2 Milchsorten für ca. 2 x 4 Liter Milch, signalschwarzmetalllic/Edelstahl zum Anbau an eine Melitta® CT8 Kaffeemaschine	230/0,13	34256	2.840,-
	<b>Milchkühlschrank</b> Abmessungen (in mm): 180 x 522 x 551 (BxTxH)			
	<b>Melitta® Cafina® CT MCS</b> 1 Milchsorte für ca. 4 Liter Milch, Edelstahl zum Anbau an eine Melitta® CT8 Kaffeemaschine	230/0,15	33658	2.790,-
	<b>Unterstellkühlschrank</b> Abmessungen (in mm): 350 x 650 x 218 (BxTxH)			
	<b>Melitta® Cafina® CT MCU</b> 1 Milchsorte für ca. 4 Liter Milch, signalschwarzmetalllic/Edelstahl	230/0,13	34023	2.790,-
	<b>Untertischkühlschrank</b> Abmessungen (in mm): 290 x 500 x 550 (BxTxH) Milchkühlschrank komplett kunststoffverkleidet, frei aufstellbar			
	<b>Melitta® Cafina® CT MC UT</b> 1 Milchsorte für ca. 9 Liter Milch, schwarz	230/0,15	44988	1.344,-
	<b>Melitta® Cafina® CT MC UT</b> 2 Milchsorten für ca. 2 x 4 Liter Milch, schwarz	230/0,15	44989	1.344,-
	<b>Untertischkühlschrank</b> Abmessungen (in mm): 470 x 470 x 619 (BxTxH)			
	<b>Melitta® Cafina® CT MC UT 20 I</b> Milchkühlschrank mit Glastür, Einbaumodell, für zwei große Bag-In-Box Milchkartons à 10 l	230/0,04	39391	1.593,-
	<b>Anschlussset Bag-In-Box</b>		39575	108,-
	<b>Melitta® Cafina® CT MC UT 20 I</b> Milchkühlschrank mit Glastür, Einbaumodell, inklusive 2 Milchbehältern für jeweils ca. 9 l	230/0,04	39392	1.684,-

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<p><b>Tassenwärmer</b> Abmessungen (in mm): 285 x 525 x 630 (BxTxH)</p> <p><b>Melitta® Cafina® CT CW</b>  Fassungsvermögen ca. 80-100 Tassen</p>	230/0,3	22547	2.001,-
	<p><b>Münzprüfer als Anbaumodul</b> Abmessungen (in mm): 180 x 523 x 550 (BxTxH) Anbaustein komplett mit eingebautem Münzprüfsystem und Schnittstelle zur Anbindung an ein Gerät, für alle Melitta® Cafina® CT8 Modelle, Annahme von Chips und folgenden Münzen: 5 Cent, 10 Cent, 20 Cent, 50 Cent, 1 €, 2 €. Für alle Modelle ohne Dampfarmatur. Rechts angebaut.</p>		28628	1.678,-
	<p><b>Münzwechsler</b> Abmessungen (in mm): 180 x 523 x 550 (BxTxH) Anbaustein komplett mit eingebautem Münzprüfsystem und Schnittstelle DIVA Base zur Anbindung an ein Gerät. Annahme von Chips und folgenden Münzen: 5 Cent, 10 Cent, 20 Cent, 50 Cent, 1 €, 2 €. Für alle Modelle ohne Dampfarmatur. Rechts angebaut.</p>		28629	4.009,-
	<p><b>Bargeldloses Zahlungssystem</b> Abmessungen (in mm): 180 x 523 x 550 (BxTxH) Anbaustein mit Schnittstelle und Einbau des vom Kunden an unser Werk zu liefernden Abrechnungssystems durch Melitta®</p>		28630	2.886,-
	<p><b>Card4Vend CR</b> Bargeldloses Zahlungssystem mit Schnittstelle für Giro Cards, Kreditkarten und mobile Zahlverfahren. Anbaumodul zur Anbindung an ein Gerät für alle Melitta® Cafina® Modelle ohne Dampf. Abmessungen (in mm): 120 x 210 x 240 (BxTxH) Nur in Verbindung mit einem Vertrag bei Card4Vend. Montagekosten des Gerätes sind nur beim zeitgleichen Kauf einer neuen Maschine miteingeschlossen.</p>		40513	2.263,-
	<p><b>*Kostenpauschale für Systemintegration und Prüfung</b></p>		26176	487,-
	<p><b>Chips für Münzprüfer und Münzwechsler</b> je 100 Stück, Neusilber, mit Melitta® Schriftzug</p>		10945	97,-
	<p><b>Abrechnungssysteme einschließlich Montage nur bei einer Lieferung in Verbindung mit einer vollautomatischen Kaffeemaschine.</b></p>			
	<p><b>Alle Zahlungssysteme sind rechts an die Kaffeefullautomaten Melitta® Cafina® CT8 angebaut. Lieferzeit auf Anfrage.</b></p>			

VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINEN | Melitta® Cafina® CT8 – Anbaumodule

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Zubehör</b>  <b>Melitta® Isolierkanne Edelstahl</b> Füllmenge 1,3 l Perfekt geeignet für den zentralen Auslauf der Melitta® Cafina® CT-Serie Verpackungseinheit: 6 Stk.	20768	59,10
	<b>Wasserbehältersets (nicht für -F Maschinen geeignet)</b>  <b>Flojet-Kanisterset mit Leerererkennung</b> Abmessungen (in mm): benötigte Fläche unter Theke ca. 475 x 530 x 510 (BxTxH) Bestehend aus 10 l Frischwassertank und 10 l Abwassertank mit Schnellkupplung, Druckerhöhungspumpe und BRITA Purity C300 Wasserfilter Fassungsvermögen je 10 Liter  <b>Flojet-Kanisterset mit Leerererkennung</b> Abmessungen (in mm): benötigte Fläche unter Theke ca. 475 x 530 x 510 (BxTxH) Bestehend aus 20 l Frischwassertank und 20 l Abwassertank mit Schnellkupplung, Druckerhöhungspumpe und BRITA Purity C300 Wasserfilter Fassungsvermögen je 20 Liter	41613	1.174,-
	Flojets-Kanistersets ohne Wasserfilter		auf Anfrage
	<b>Wasseraufbereitung</b> Zwingend erforderlich ab 4° Karbonat-Wasserhärte  <b>BRITA Purity 450 Wasserfilter</b> Kapazität ca 4.200 l bei 10° KH	21029	661,-
	<b>Zapfstelle für Kanisterbetrieb mit BRITA Purity 450 Wasserfilter</b> (Kanister nicht im Lieferumfang enthalten) Kapazität ca. 4.200 l bei 10° KH	21051	896,-
	<b>BRITA Purity 600 Wasserfilter</b> Kapazität ca 7.200 l bei 10° KH	21030	1.005,-
	<b>BRITA Purity 1200 Wasserfilter</b> Kapazität ca 13.100 l bei 10° KH	34198	1.209,-



Melitta®  
PROFESSIONAL

Melitta®  
PROFESSIONAL

# Melitta® cup III

*Der Vollautomat für  
Kaffeespezialitäten und Kakao.*

## Einfache Handhabung

Einfach per Tastendruck. Passend portioniert.

## Zusätzliche Optionen

Kaffeeausgabe in Kannen über den optional lieferbaren Kannenauslauf.

## Clean in Place (CIP®)

Vollautomatische Reinigung des Kaffeekolbens per Tablette; einfache Reinigung für Milch und Kakao. Trockensatzentsorgung in die eingebaute Satzschublade.

## Zahlungssystem

Ganz nach Wunsch. Mit Abrechnungssystem, Münzprüfer, Münzwechsler oder bargeldlosen Zahlungssystemen.

## Vielfältig

Bilden Sie die gesamte Produktpalette aller gängigen Kaffeespezialitäten mit der Melitta® cup III ab. Auch individuelle Rezepturen oder Geschmacksrichtungen lassen sich mit der Melitta® cup zubereiten. Ob Teewasser, Café Crème, Latte Macchiato oder Kakao. Alles auf Knopfdruck einfach und schnell zubereitet.



Vollautomat für Kaffeespezialitäten und Kakao.  
Jede Tasse Kaffee wird frisch zubereitet.  
Ganz einfach auf Tastendruck.  
Mit Heißwasserausgabe. 400 mm Freiraum  
über der Maschine notwendig.  
Die Stundenleistung ist abhängig vom  
Produkt und der Gefäßgröße.  
Alle Preise einschließlich Montage.

# Melitta® cup-breakfast

*Der Filterkaffee-Vollautomat für  
Frühstückskaffee und mehr...*

## Nachbrühautomatik

Aromaschonende Bevorratung von bis zu 3 Liter.

## Zuverlässigkeit

Hohe Zuverlässigkeit machen diese Kaffeemaschine zum Produkt erster Wahl.

## Clean in Place (CIP®)

Vollautomatische Reinigung des Gerätes per Tablette.  
Einfach und bedienerfreundlich auch für Milch und Kakao.

## Entsorgung





in die vorgesehene Satzschublade oder optional mit Containerabwurf.

## Auslauf

Ein besonders hoher Auslauf, ideal für Kannen.



Vollautomat für Filterkaffee, Milchkaffee oder entkoffeinierten  
Kaffee oder Kakaoheißgetränke. Mit Heißwasserausgabe.  
Integrierter 3 Liter Vorratsbehälter. 400 mm Freiraum über  
der Maschine notwendig. Die Stundenleistung ist abhängig vom  
Produkt und der Gefäßgröße. Alle Preise einschließlich Montage.

Abbildung & Kurzbeschreibung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.										
	<p><b>Melitta® cup III</b></p> <p>Ausgabe Kaffee oder Heißwasser</p> <p><b>Melitta® cup III</b> 2 Mühlen</p>	230/0,32	37529	12.524,-										
<p>Stundenleistung (nach DIN-18873-2):</p>														
<table border="0"> <tr><td>Café Crème</td><td>100</td></tr> <tr><td>Espresso</td><td>200</td></tr> <tr><td>Cappuccino</td><td>130</td></tr> <tr><td>Kakaogetränke</td><td>150</td></tr> <tr><td>Dampf- / Heißwasser</td><td>25 l</td></tr> </table>	Café Crème	100	Espresso	200	Cappuccino	130	Kakaogetränke	150	Dampf- / Heißwasser	25 l				
Café Crème	100													
Espresso	200													
Cappuccino	130													
Kakaogetränke	150													
Dampf- / Heißwasser	25 l													
<p>Abmessungen (in mm): 400 x 510 x 860 (BxTxH)</p>														
	<p><b>Melitta® cup-breakfast</b></p> <p>Ausgabe Kaffee oder Heißwasser</p> <p><b>Melitta® cup-breakfast</b></p> <p><b>Melitta® cup-breakfast</b></p>	230/3,32	18738	11.239,-										
<p>Stundenleistung (nach DIN-18873-2):</p>														
<table border="0"> <tr><td>Kaffee</td><td>240</td></tr> <tr><td>Heißwasser</td><td>30 l / 60 l</td></tr> <tr><td>Kakao</td><td>80</td></tr> </table>	Kaffee	240	Heißwasser	30 l / 60 l	Kakao	80								
Kaffee	240													
Heißwasser	30 l / 60 l													
Kakao	80													
<p>Abmessungen (in mm): 400 x 510 x 790 (BxTxH)</p>														
<p>Passender Reiniger:</p>														
	<p><b>24718</b> Kaffee-Reiniger Tabs</p>													
	<p><b>24717</b> Kaffee-Reiniger Pulver</p>													
	<p><b>Zubehör</b></p> <p><b>WLAN / LAN Erweiterungsmodul</b></p>		46142	134,-										

VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINEN | Melitta® Cafina® cup III / cup-breakfast

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.











Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
 	<b>Tassenwärmer</b> Abmessungen (in mm): 300 x 350 x 770 (BxTxH) Fassungsvermögen ca. 80 - 100 Tassen			
	<b>Melitta® cup III CW</b> schwarz	230/0,135	36251	1.221,-
	<b>Melitta® cup breakfast CW</b>	230/0,135	17256	1.221,-
	<b>Melitta® cup III / cup-breakfast CW-Servicemodul</b> Einschub für Zucker/Milch Abmessungen (in mm): 266 x 303 x 160 (BxTxH)		17257	228,-
	<b>Abrechnungssysteme</b> <b>Münzprüfer als Anbaumodul</b> Abmessungen (in mm): 110 x 350 x 770 (BxTxH) Anbaumodul komplett mit eingebautem Münzprüfersystem und Schnittstelle zur Anbindung an ein Gerät, für alle Melitta® cup Modelle, Annahme von Chips und folgenden Münzen: 5 Cent, 10 Cent, 20 Cent, 50 Cent, 1 €, 2 €. Rechts angebaut.			
	<b>Melitta® cup III CA</b> schwarz		36252	1.744,-
	<b>Melitta® cup-breakfast CA</b>		24804	1.744,-
	<b>Münzwechsler als Anbaumodul</b> Abmessungen (in mm): 200 x 350 x 770 (BxTxH) Anbaustein komplett mit eingebautem Münzwechslersystem und Schnittstelle zur Anbindung an ein Gerät, für alle Melitta® cup III Modelle, Annahme von Chips und folgenden Münzen: 5 Cent, 10 Cent, 20 Cent, 50 Cent, 1 €, 2 €. Rechts angebaut.			
	<b>Melitta® cup III CC</b> schwarz		36253	3.812,-
	<b>Melitta® cup-breakfast CC</b>		17259	3.812,-
	<b>Bargeldloses Zahlungssystem als Anbaumodul*</b> Abmessungen (in mm): 200 x 350 x 770 (BxTxH) Anbaustein zur Anbindung an ein Gerät, für alle Melitta® cup Modelle, rechts angebaut. Mit Schnittstelle für bargeldlose Zahlungssysteme und Einbau des vom Kunden an unser Werk zu liefernden Abrechnungssystems durch Melitta®. Systeme auf Anfrage.			
	<b>Melitta® cup III CR</b> schwarz		36254	3.859,-
	<b>Melitta® cup-breakfast CR</b>		17260	3.859,-
	<b>Card4Vend CR</b> Bargeldloses Zahlungssystem mit Schnittstelle für Giro Cards, Kreditkarten und mobile Zahlverfahren. Anbaumodul zur Anbindung an ein Gerät für alle Melitta® Cafina® Modelle ohne Dampf. Abmessungen (in mm): 120 x 210 x 240 (BxTxH) Nur in Verbindung mit einem Vertrag bei Card4Vend. Montagekosten des Gerätes sind nur beim zeitgleichen Kauf einer neuen Maschine miteingeschlossen.		40513	2.263,-
	<b>*Kostenpauschale für Systemintegration und Prüfung</b>		26176	487,-

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Sonderausstattung</b>		
	Kannenauslauf für Melitta® cup III mit Kannentisch	17614	279,-
	Kannenauslauf für Melitta® cup-breakfast mit Kannentisch	38184	279,-
	Kannenauslauf für Melitta® cup-breakfast	19056	209,-
	Containerabwurf Melitta® cup III	37024	160,-
	Containerabwurf Melitta® cup-breakfast	19283	180,-
	Verbindungselement Melitta® cup III / cup-breakfast	19320	146,-
	Chips für Münzprüfer und Münzwechsler je 100 Stück, Neusilber, und Melitta® Schriftzug	10945	97,-
	WLAN / LAN Erweiterungsmodul	46142	134,-
	<b>Sonderfarben</b>		
	Aufpreis für die Kaffeemaschinen Melitta® cup III / cup-breakfast in: (bei der cup III nur die Gerätetür möglich)		
	Designvariante Folie (Individuelle Farbe oder Motiv, Gerätetür <b>und</b> Seitenteile)		944,-
	Designvariante Folie (Individuelle Farbe oder Motiv, Gerätetür <b>oder</b> Seitenteile)		610,-
	<b>Wasserbehältersets</b>		
	Flojet-Kanisterset mit Leerererkennung Abmessungen (in mm): benötigte Fläche unter Theke ca. 475 x 530 x 510 (BxTxH) Bestehend aus 10 l Frischwassertank und 10 l Abwassertank mit Schnellkupplung, Druckerhöhungspumpe und BRITA Purity C300 Wasserfilter Fassungsvermögen je 10 Liter	41613	1.174,-
	Flojet-Kanisterset mit Leerererkennung Abmessungen (in mm): benötigte Fläche unter Theke ca. 475 x 530 x 510 (BxTxH) Bestehend aus 20 l Frischwassertank und 20 l Abwassertank mit Schnellkupplung, Druckerhöhungspumpe und BRITA Purity C300 Wasserfilter Fassungsvermögen je 20 Liter	40465	1.185,-
	Flojets-Kanistersets ohne Wasserfilter		auf Anfrage
	<b>Wasseraufbereitung</b> Zwingend erforderlich ab 4° Karbonat-Wasserhärte		
	BRITA Purity 450 Wasserfilter Kapazität ca. 4.200 l bei 10° KH	21029	661,-
	Zapfstelle für Kanisterbetrieb mit BRITA Purity 450 Wasserfilter (Kanister nicht im Lieferumfang enthalten) Kapazität ca. 4.200 l bei 10° KH	21051	896,-
	BRITA Purity 600 Wasserfilter Kapazität ca. 7.200 l bei 10° KH	21030	1.005,-

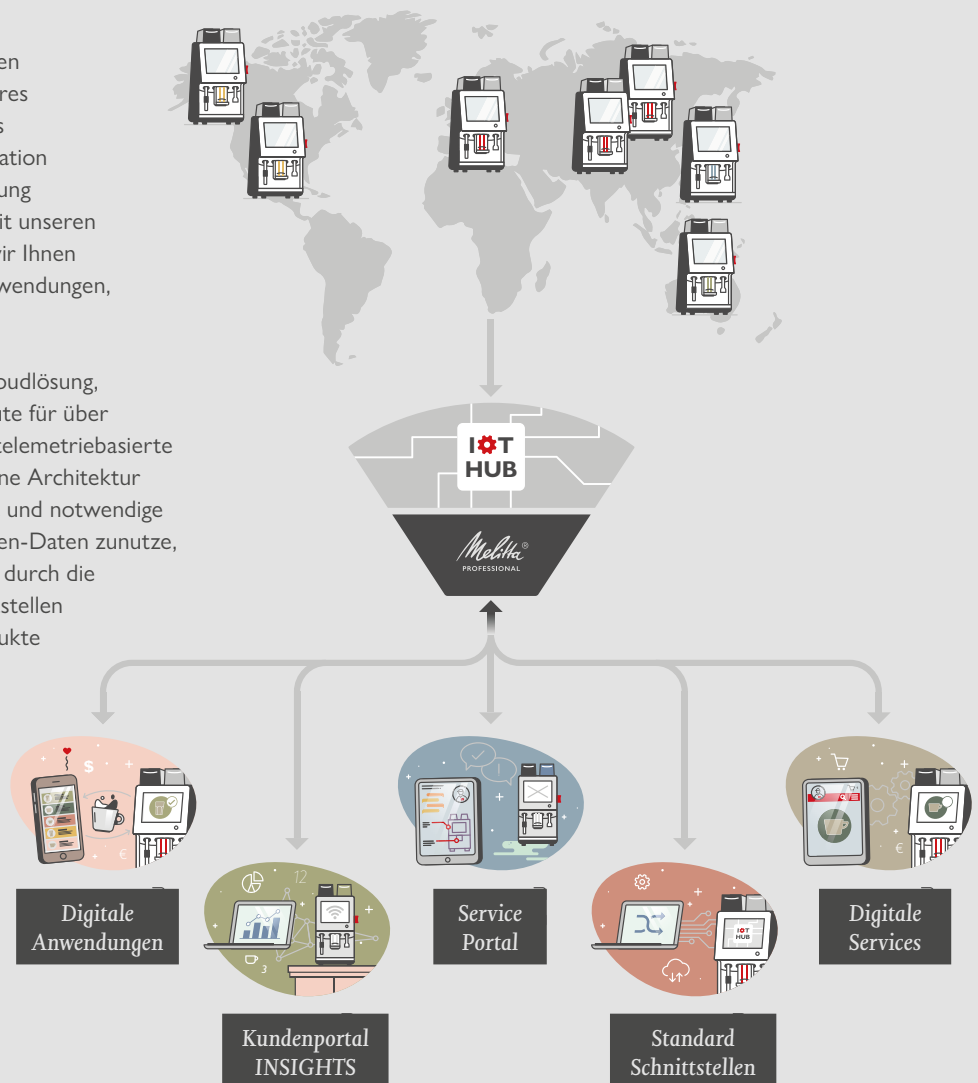
Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® **INSIGHTS**

*Nutzen Sie die Chancen der Digitalisierung für das eigene Geschäft.*

In Ihren maschinenbezogenen Daten liegen enorme Hebel zur Weiterentwicklung Ihres Kaffeegeschäfts. Ob zur Optimierung des eigenen Getränkeportfolios, zur Identifikation von Kostentreibern oder zur Unterstützung in wichtigen Entscheidungssituationen: Mit unseren digitalen Lösungen und Services bieten wir Ihnen ein breites Angebot unterstützender Anwendungen, zukunftssicher und flexibel.

Die Basis hierfür bildet unsere eigene Cloudlösung, der Melitta® IoT-Hub. Er dient schon heute für über 60.000 Maschinen als zentraler Hub für telemetriebasierte Daten und Anwendungen. Durch moderne Architektur erlaubt er bedarfsgerechte Skalierbarkeit und notwendige Flexibilität. Machen Sie sich Ihre Maschinen-Daten zunutze, um Ihre Ziele schneller zu erreichen. Ob durch die Direktanbindung standardisierter Schnittstellen oder die Nutzung unserer digitalen Produkte und Lösungen.



**Gewinnen Sie wertvolle Einblicke & optimieren Sie Ihren Umsatz.**

Als Online-Plattform unterstützt Sie Melitta® INSIGHTS in der perfekten Organisation Ihres Kaffeegeschäfts. Analysieren Sie Ihre Absätze auf Einzelgetränkeebene, überwachen Sie den Status Ihrer Maschinen oder setzen Sie aufmerksamkeitsstarke Kampagnen auf den Bildschirmen Ihrer Maschinen – Die smarte und intuitive Plattform bietet Ihnen alle Möglichkeiten, tief in Ihr Geschäft einzutauchen, eingebettet in umfassende und komfortable Reportings, Statistiken und viele weitere hilfreiche Funktionen. Ganz einfach über den Desktop oder Ihr Tablet. Wir unterstützen Sie langfristig dabei, Ihr ganzes Potential auszuschöpfen. Unsere Lösungen entsprechen höchsten Standards und werden stetig weiterentwickelt. Wir begleiten Sie auf dem Weg in die Digitalisierung. Dank der bedarfsgerechten Skalierbarkeit bleiben Sie langfristig flexibel und immer bestens aufgestellt.

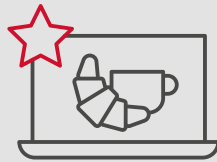


# Profitieren Sie von Melitta® INSIGHTS.



## ADMINISTRATION

Verwalten Sie Standorte, Maschinen und Nutzer vollkommen selbständig und schaffen Sie Ihre eigene individuelle Portalstruktur.



## KAMPAGNEN EINFACH SELBST GESTALTEN

Nutzen Sie das Maschinendisplay als zusätzlichen Kontaktpunkt zu Ihren Mitarbeitenden oder als zusätzliche Werbefläche zu Ihren Kundinnen und Kunden. Gestalten und aktivieren Sie Ihre Display-Werbung dafür eigenständig direkt im Portal.



## PERFORMANCE-ANALYSE

Analysieren und vergleichen Sie auf einen Blick die Produktion der Getränke, Verbräuche und Stillstandszeiten Ihrer Maschinen und Standorte miteinander.



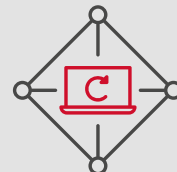
## REPORTINGS IM WUNSCHRHYTHMUS

Individuell konfigurierbare Reportings informieren Sie auf Wunsch täglich automatisch per E-Mail über Ihre Absätze.



## ALLE MASCHINEN IN EINER APP

Lassen Sie sich und Ihre Mitarbeiter sofort per Push-Benachrichtigung über Handlungsbedarf an den Maschinen informieren.



## KONTINUIERLICHE WEITERENTWICKLUNG

Lassen Sie uns gemeinsam noch besser werden. Als INSIGHTS PRO Kunde profitieren Sie sofort von neuen Funktionen.



# ONSITE

Melitta® **ONSite App** downloaden & alle wichtigen Informationen über Ihre Kaffeemaschinen direkt auf's Smartphone erhalten!



# Funktionen und Pakete

FEATURE	BASIC	PRO
<b>Dashboard</b> Die wichtigsten Informationen und Statistiken auf einen Blick.	●	●
<b>Statusmonitoring</b> Aktuelle Statusinformationen der Maschinen. Meldungen zu Bohnen-, Milch und Instantbehältern oder notwendigen Leerungen von z. B. Satzschubladen. Event Rohdaten und eine Vielzahl von Maschineninformationen.	●	●
<b>Produktionsleistung</b> Vollständige Transparenz über Zeit, Art und Menge aller produzierten Getränke. Grafisch aufbereitet für beste Vergleichbarkeit.	●	●
<b>Reporting</b> Abruf und Download von CSV und PDF Reportings über Standorte, Maschinen und Getränke.	●	●
<b>Individuelles Reporting</b> Flexibilität durch selbst konfigurierbare Berichte. Einzelne Standorte und Maschinen bis hin zur gesamten Flotte. Eigene Reportings bequem per E-Mail im Wunschrhythmus erhalten.	○	●
<b>Event-Analyse</b> Analyse von Maschinenmeldungen über die gesamte Flotte. Optimierungspotenziale und ineffiziente Verhaltensmuster direkt erkennen und Prozesse optimieren.	○	●
<b>Verbrauchsanalyse</b> Darstellung der Verbräuche von Kaffeebohnen, Instantpulver und Wasser. Für die optimale Unterstützung bei der bedarfsgerechten Nachbestellung.	○	●
<b>Media Center</b> Displays der Kaffeemaschinen mithilfe von Bildern oder Videos zu neuen Kontaktpunkten machen. Eigene Displaywerbung direkt im Portal gestalten, bearbeiten und aktivieren.	○	●
<b>Melitta API</b> Schnittstelle für die nahtlose Datenintegration in bestehende ERP- oder BI-Systeme. Maschinendaten direkt über den Melitta IoT Hub beziehen oder ganze Flotten zentral verwalten.	○	●
<b>ONSite App </b> Melitta® ONSite ist die mobile Erweiterung des Portals als Smartphone-App. Push-Benachrichtigungen informieren direkt über Warnungen und Ereignisse.	nicht verfügbar	● 1,00 Euro je Maschine/Monat Aufpreis
	<b>Kostenlos zu jeder Maschine</b>	<b>5,00 Euro je Maschine/Monat</b>

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.



Ihr Smartphone kann jetzt auch Kaffee! Melitta® Remote Coffee steht für kontaktlosen Getränkegenuss per Selbstbedienung.



# Melitta® Remote Coffee

**Kontaktlos genießen –  
ohne Risiko.**

Nicht erst seit 2020 spielt Hygiene eine bedeutende Rolle in der Gastronomie. Durch die vollautomatische Reinigung CIP® und das pflegeleichte Gehäuse bieten die Melitta Kaffeevollautomaten der XT-Reihe beste Voraussetzungen für Hygienesicherheit. Ein weiteres Plus ist MELITTA® REMOTE COFFEE – die kontaktlose Bedienung per Smartphone oder Tablet. Und so einfach geht's: Das Display der Kaffeemaschine zeigt einen individuellen QR-Code an. Einfach einscannen, aus dem aktuellen Getränkeangebot wählen, Zubereitung starten und genießen – ohne Download oder Installation einer App und ohne Berührung des Displays.

# Cafina<sup>®</sup> Viva Cafina<sup>®</sup> Life / Life High Cup

Halbautomaten für perfekte Kaffequalität.



## Aroma Perfect

Die Aroma Perfect Brühgruppe nimmt Handarbeit ab: Über 3 flexible Auflagepunkte nivelliert und verdichtet die Brühgruppe das Mahlgut im Siebträger automatisch. Dadurch entfällt das manuelle Tampen. Der Siebträger lässt sich spielend einfach ohne Verkanten einsetzen. Ein integriertes Stopp-Konzept schließt die Brühgruppe stets im richtigen Winkel.




## Latte Art Steam

Die Latte Art Steam Dampfpflanze ermöglicht eine vollautomatische Aufbereitung von Milch und Milchalternativen. Mithilfe eines Temperaturfühlers stoppt der Prozess automatisch, wenn die gewünschte Solltemperatur erreicht wird. Für die perfekte Milchschaumkonsistenz kann die Luftbeimischung eingestellt werden. Der Aufschäumprozess kann so individuell der entsprechenden Milchqualität, Milchsorte oder Milchalternative angepasst werden und in zwei Stufen erfolgen: Milch aufschäumen und Milch aufheizen.

## Heizmanagement mit Eco Modus

Die Temperatur im Boiler wird automatisch überwacht und bei Bedarf nachjustiert. Bei jeder einzelnen Brühgruppe lässt sich die Wassertemperatur individuell für die gewünschte Extraktion anpassen. Bei unregelmäßigem Betrieb wechselt die Siebträgermaschine in den Eco-Modus und senkt die Boiler-temperatur. Wasser- und Stromverbrauch werden dadurch reduziert. Bedarfsgerecht wird bei Wiederbetrieb mithilfe der Anti-Pics Technologie die gewünschte Temperatur ausgegeben.

Alle Preise einschließlich Montage.

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<p><b>Viva</b> Aroma Perfect Brühgruppe, Vorbrühfunktion, mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahl-tasten pro Gruppe, ECO-Funktion (Stand-by), Sensitive Brewing System</p> <p>Farbe: Chrom, Seitenwände schwarz</p>			
	<p><b>Cafina® Viva 1 Aroma Perfect Latte Art Chrome</b> Abmessungen (in mm): 430 x 510 x 510 (BxTxH)</p> <p>1-gruppig, Kupferkessel 5,8 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 1 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf</p>	230/2,1	43245	6.294,-
	<p><b>Cafina® Viva 2 Aroma Perfect Latte Art Chrome</b> Abmessungen (in mm): 710 x 510 x 510 (BxTxH)</p> <p>2-gruppig, Kupferkessel 10 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 2 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf, 1 Dampf Auslauf</p>	230/3,1 400/3,8	34830	8.087,-
	<p><b>Cafina® Viva 3 Aroma Perfect Latte Art Chrome</b> Abmessungen (in mm): 930 x 510 x 510 (BxTxH)</p> <p>3-gruppig, Kupferkessel 16,5 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 3 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf, 1 Dampf Auslauf</p>	400/5,5	36015	9.716,-

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.











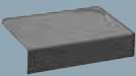



Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Life</b> Aroma Perfect Brühgruppe, Vorbrühfunktion, mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahltasten, pro Gruppe, ECO-Funktion (Stand-by), Sensitive Brewing System, LC Display, Boiler Anti-Pics, GIDR  Farben: Chrom, Seitenwände schwarz (Standard); Black: Schwarz mit schwarzen Seitenwänden; White: Weiß, mit weißen Seitenwänden			
	<b>Cafina® Life 1 Aroma Perfect Latte Art Chrome</b> <b>Cafina® Life 1 Aroma Perfect Latte Art Black</b> <b>Cafina® Life 1 Aroma Perfect Latte Art White</b> Abmessungen (in mm): 430 x 510 x 510 (BxTxH)	230/2,3 230/2,3 230/2,3	42365 42366 42367	7.781,- 8.217,- 8.217,-
	1-gruppig, Kupferkessel 5,8 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 1 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf			
	<b>Cafina® Life 2 Aroma Perfect Latte Art Chrome</b> <b>Cafina® Life 2 Aroma Perfect Latte Art Black</b> <b>Cafina® Life 2 Aroma Perfect Latte Art White</b> Abmessungen (in mm): 710 x 510 x 510 (BxTxH)	230/3,1 400/3,8 230/3,1 400/3,8 230/3,1 400/3,8	34831 42368 42369	9.987,- 10.423,- 10.423,-
	2-gruppig, Kupferkessel 10 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 2 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf, 1 Dampf Auslauf			
	<b>Cafina® Life 3 Aroma Perfect Latte Art Chrome 400V</b> <b>Cafina® Life 3 Aroma Perfect Latte Art Black 400V</b> <b>Cafina® Life 3 Aroma Perfect Latte Art White 400V</b> Abmessungen (in mm): 930 x 510 x 510 (BxTxH)	400/5,5 400/5,5 400/5,5	34929 42370 42371	12.169,- 12.606,- 12.606,-
	3-gruppig, Kupferkessel 16,5 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 3 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf, 1 Dampf Auslauf			

Abbildung	Best.-Bezeichnung		Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<p><b>Life High Cup</b> Aroma Perfect Brühgruppe, Vorbrühfunktion, mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 6 Wahl-tasten pro Gruppe, ECO-Funktion (Stand-by), Sensitive Brewing System, LC Display, Boiler Anti-Pics, GIDR</p> <p>Farben: Chrom, Seitenwände schwarz (Standard); Black: Schwarz mit schwarzen Seitenwänden; White: Weiß, mit weißen Seitenwänden</p>			
	<p>Cafina® Life High Cup 2 Aroma Perfect Latte Art Chrome</p> <p>Abmessungen (in mm): 710 x 510 x 600 (BxTxH)</p> <p>2-gruppig, Kupferkessel 10 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 2 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf, 1 Dampf Auslauf</p>	230/3,1 400/3,8	34832	12.570,-
	Cafina® Life High Cup 2 Aroma Perfect Latte Art Black	230/3,1 400/3,8	42374	13.007,-
	Cafina® Life High Cup 2 Aroma Perfect Latte Art White	230/3,1 400/3,8	42375	13.007,-
	<p>Cafina® Life High Cup 3 Aroma Perfect Latte Art Chrome</p> <p>Abmessungen (in mm): 930 x 510 x 600 (BxTxH)</p> <p>3-gruppig, Kupferkessel 16,5 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 3 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf, 1 Dampf Auslauf</p>	400/5,5	35179	14.612,-
	Cafina® Life High Cup 3 Aroma Perfect Latte Art Black	400/5,5	42372	15.049,-
	Cafina® Life High Cup 3 Aroma Perfect Latte Art White	400/5,5	42373	15.049,-
	<p><b>Grind Connect</b> Prozessgeführtes Mühlen-Siebträger System. Aroma Perfect Brühgruppe, Vorbrühfunktion, Touch Display pro Gruppe, ECO-Funktion (Stand-by), Sensitive Brewing System, Boiler Anti-Pics, GIDR</p>			
	<p>Cafina® Life High Cup 2 CONNECT Latte Art Black</p> <p>Abmessungen (in mm): 710 x 510 x 600 (BxTxH)</p> <p>2-gruppig, Kupferkessel 10 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 2 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam und 1 Dampf Auslauf oder 2 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf</p>	230/3,1 400/3,8	41113	14.182,-
	Cafina® Life High Cup 2 CONNECT 2 x Latte Art Black	230/3,1 400/3,8	41115	15.231,-
	<p>Cafina® Life High Cup 3 CONNECT Latte Art Black</p> <p>Abmessungen (in mm): 930 x 510 x 600 (BxTxH)</p> <p>3-gruppig, Kupferkessel 16,5 l 1 Filterhalter für Einzeltasse, 2 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam und 1 Dampf Auslauf oder 2 Latte Art Steam, 1 Wasser Auslauf</p>	400/5,5	41117	16.011,-
	Cafina® Life High Cup 3 CONNECT 2 x Latte Art Black	400/5,5	40970	17.112,-

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Kaffeemühlen</b> <b>Essential On Demand</b> Abmessungen (in mm): 215 x 400 x 635 (BxTxH) Stufenlose Einstellung, Schalter An / Aus / Endlos, ideal zum Entleeren, benutzerfreundliches Touchpad mit 3 Dosiermengen, Passwort Einstellungen für erweiterten Servicebereich, schwarz			
	<b>E6 Essential OD</b> Kühlsystem mit Ventilator, sandgestrahlte flache 64 mm Stahl-Mahlscheiben für ca. 400 kg Fassungsvermögen: 1,7 kg, Farbe: schwarz	230/0,61	31110	1.695,-
	<b>E8 Essential OD</b> Kühlsystem mit Ventilator, sandgestrahlte flache 83 mm Stahl-Mahlscheiben für ca. 800 kg Fassungsvermögen: 1,7 kg, Farbe: schwarz	230/0,73	31111	1.979,-
	<b>RM60 schwarz</b> <b>RM60 weiß</b> Abmessungen (in mm): 230 x 270 x 615 (BxTxH) Aktive Kühlung der Mahlscheiben, flache 64 mm Mahlscheiben Fassungsvermögen: 1,5 kg	230/0,35	35028	1.281,-
		230/0,35	35496	1.281,-
	<b>Kaffeemühle Grind Connect Black</b> Abmessungen (in mm): 220 x 280 x 550 (BxTxH) Aktive Kühlung der Mahlscheiben, flache 68 mm Mahlscheiben Fassungsvermögen: 1,5 kg ausschließlich für Grind Connect Siebträger	230/0,68	40971	3.092,-
	<b>Wasserfilter</b>			
	<b>BRITA Purity 450 Wasserfilter</b> Kapazität ca. 4.200 l bei 10°KH		21029	661,-
	<b>BRITA Purity 600 Wasserfilter</b> Kapazität ca. 7.200 l bei 10°KH		21030	1.005,-

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
<b>Zubehör</b>			
	<b>Thermometer für Siebträger</b>	<b>31116</b>	<b>11,35</b>
	<b>Micro Sieb für Siebträger 1 Tasse 7g</b>	<b>37271</b>	<b>47,37</b>
	<b>Sieb für Siebträger 1 Tasse 8g</b>	<b>36874</b>	<b>47,37</b>
	<b>Micro Sieb für Siebträger 2 Tassen 16g</b>	<b>31113</b>	<b>47,37</b>
	<b>Micro Sieb für Siebträger 2 Tassen 18g</b>	<b>36875</b>	<b>47,37</b>
	<b>Filter Sieb für Siebträger 2 Tassen 21g</b>	<b>36990</b>	<b>47,37</b>
	<b>Micro Sieb für Siebträger 2 Tassen 21g</b>	<b>36991</b>	<b>47,37</b>
	<b>Reinigungsdichtung</b>	<b>31114</b>	<b>4,-</b>
	<b>Barista Kännchen</b>		
	150 ml	<b>44055</b>	<b>12,48</b>
	600 ml	<b>20725</b>	<b>28,09</b>
	1500 ml	<b>44054</b>	<b>47,86</b>
	<b>Abschlagbehälter DXM</b> Abmessungen (in mm): 320 x 300 x 110 (BxTxH)	<b>31119</b>	<b>252,85</b>
	<b>Bürste – Brühgruppe</b>	<b>31117</b>	<b>22,04</b>
	<b>Mühlenspinel</b> schwarz	<b>31118</b>	<b>16,69</b>
	<b>Tamper Mod. POP schwarz</b>	<b>31207</b>	<b>26,04</b>
	<b>Tamper Mod. POP weiß</b>	<b>31208</b>	<b>26,04</b>
	<b>Base Flat für Tamper 58 mm</b>	<b>31210</b>	<b>34,03</b>
	<b>Tampingmatte für Siebträger</b>	<b>31209</b>	<b>20,69</b>
	<b>Siebträger für Einzeltassenauslauf</b> Für Modell LIFE/Viva Aroma Perfect inkl. Sieb und Feder	<b>31572</b>	<b>173,38</b>
	<b>Siebträger für Doppeltassenauslauf</b> Für Modell LIFE/Viva Aroma Perfect inkl. Sieb und Feder	<b>31573</b>	<b>180,47</b>
	<b>Siebträger 1 Tasse EST Griff rot 8g</b> Filterhalter aus Edelstahl für die Modelle LIFE/Viva Aroma Perfect inkl. Sieb und Feder	<b>40409</b>	<b>172,19</b>
	<b>Siebträger 2 Tassen EST Griff grün 18g</b> Filterhalter aus Edelstahl für die Modelle LIFE/Viva Aroma Perfect inkl. Sieb und Feder	<b>40410</b>	<b>180,86</b>
	<b>Set Siebträgerhalter Grind Connect</b> Filterhalter für Grind Connect mit Farbcodierung in gelb, blau und weiß Inlk. Sieb und Feder	<b>41884</b>	<b>615,90</b>
<b>Reinigung</b>			
	<b>Reinigungstabletten</b> Für Halbautomatische Kaffeemaschinen, 120 Stück/Dose	<b>46630</b>	<b>24,39</b>
	<b>Kaffee Reiniger Tabs</b> Für Halbautomatische Kaffeemaschinen, 200 Stück/Dose	<b>24718</b>	<b>32,42</b>

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta®

## Filterkaffeemaschinen



Im Jahr 1908 veränderte sich unsere Art, Kaffee zu genießen, für immer: Melitta Bentz erfand mithilfe einer Blechdose und einem Stück Löschpapier den ersten Kaffeefilter und trat damit einen weltweiten Siegeszug an. In vielen Ländern dieser Welt erfreut sich gefilterter Kaffee ungebrochen großer Beliebtheit. Die Zubereitungsarten können heute vielfältig und bunt sein: Handfiltration, French Press, Chemex oder die klassische Filterkaffeemaschine – das Prinzip des Filterns bleibt unberührt.

### Melittagefiltert®

Ein Versprechen an unsere Partner: Klarer und satzfreier Filterkaffee – Melittagefiltert®. Hohe Aromausbeute durch das Zurückhalten von Ölen und Bitterstoffen, auch bei geringerer Einwaage.

Das Melitta Pyramidenfiltersystem löst dieses Versprechen durch sein Filterpapier in Pyramidenform aus bester Zellulosequalität. Schonend sauerstoffgebleicht und mit geprägter Doppelnaht kann erstklassiger Filterkaffee zubereitet werden. Als Systemanbieter für Kaffeelösungen ist es uns eine Freude auch in diesem Bereich robuste und zuverlässige Lösungen anbieten zu können. Ob große oder kleinere Mengen, das Ziel bleibt gleich: volle Aromausbeute für den Geschmack in der Tasse.



- Standardausstattung
- optional



**Stundenleistung in Tassen**

(Einzelgetränke, abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)

Melitta® 170

Melitta® Cafina® XT180

Filterkaffee*	125	125
---------------	-----	-----

\*nach DIN-18873-2

**Maschinenfeatures**

Festwasseranschluss		○
Wasserstandsanzeige		●
Reinigungs-/Entkalkungsanzeige	●	●
Warmhalteplatte	●	● (nur mit Glaskannen)
Brühmengenwahl		●
Gehäusematerial	Edelstahl	Aluminium
Aroma Selektor®		●
maximale Brühmenge	1,8 l	2 l

**Filterpapier**



**Stundenleistung in Tassen**

(Einzelgetränke, abhängig von Modell, Getränk und Gefäßgröße)

Melitta® 600

Filterkaffee*	320-960
---------------	---------

\*nach DIN-18873-2

**Maschinenfeatures**

Festwasseranschluss	●
Reinigungs-/Entkalkungsanzeige	●
Warmhalter	Porzellan
Brühmengenwahl	●
Heißwasser	○
Heiztechnik	Boiler
Timerfunktion	●

**Wasserfilter**

ab 4° Wasserhärte	BRITA Purity 450
ab 10° Wasserhärte	BRITA Purity 600

**Filterpapier**



Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus). Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® 170

Die robusten Filterkaffeemaschinen im kompakten Edelstahlgehäuse mit Glas- oder Isolierkannen.

## Optimale Kaffequalität

dank des klassischen Filterverfahrens mit Melitta Filterpapier und Pyramidenfilter. Das garantiert beste Aromaentfaltung auch bei kleinen Mengen.

## Wartungsfreundlich

Die Entkalkungsanzeige sorgt für geringe Wartungskosten. Beleuchteter Tastenschalter zur Betriebskontrolle. Robuster, elektronisch gesteuerter Durchlauferhitzer.










## Warmhaltung

durch zwei getrennt schaltbare Warmhalteplatten, die den fertigen Kaffee bei 80° – 85° lange heiß halten.



Robuste Kaffeemaschinen-Serie für den kleinen und mittleren Bedarf. Formschönes Gehäuse aus Chromnickelstahl. Bevorratung in hitzebeständigen Glaskannen bzw. Isolierkannen, inkl. Entkalkungsanzeige. Manuelle Wasserzufuhr. Die Stundenleistung ist abhängig vom Produkt und der Gefäßgröße. Alle Preise ausschließlich Montage.



Abbildung	Best.-Bezeichnung	Stundenleistung ca. (abhängig von Gefäßgröße)	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Menge	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Melitta® M 170 M</b> <b>Ausgabe Filterkaffee</b> Abmessungen (in mm): 210 x 420 x 463 (BxTxH)					
	Glaskannenbevorratung ohne Wasseranschluss, mit Glaskanne 1,8 l	Kaffee 125	230/2,025	1 14 56 98	20348	406,- 387,- 352,- 323,-
	<b>Melitta® M 170 MT</b> <b>Ausgabe Filterkaffee</b> Abmessungen (in mm): 210 x 420 x 601 (BxTxH)					
	Isolierkannenbevorratung ohne Wasseranschluss, ohne Isolierkannen	Kaffee 125	230/1,88	1 14 56 98	20347	406,- 387,- 352,- 323,-
<b>Zubehör</b>						
	<b>Melitta® Glaskanne 1,8 l</b> passend für alle handelsüblichen 1,8 l - Filterkaffeemaschinen				16207	33,65
	<b>Melitta® Isolierkanne 1,9 l</b> mit Schraubverschluss (mit Glaskolben)				22576	75,15
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> mit Schraubverschluss (mit Edelstahlkolben)				33614	87,85
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> Pumpmechanik (mit Glaskolben)				16718	108,15
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> Pumpmechanik (mit Edelstahlkolben)				20895	112,20
	<b>Doppelrohr Auslauf für EST-Kolben-Kanne</b>				34346	25,30
	<b>Doppelrohr Auslauf für Glas-Kolben-Kanne</b>				34347	25,30
	<b>Pa SF 202 S</b> Inhalt: 100 Stück pro Packung; Mindestbestellmenge: 5 Packungen				14576	7,58
	<b>Schnell-Entkalker</b> Pulver, 50 g, zur Reinigung des Heißwasserteils				43784	11,-

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

# Melitta® Cafina® XT180

Für frischen Filterkaffee im XT-Design.

## Mild oder kräftig?

Wie kräftig soll Ihr Kaffee schmecken?  
Mit dem patentierten AromaSelektor® lässt sich die Stärke variieren. Er verändert den Lauf des Wassers und damit seine Kontaktzeit mit dem Kaffeemehl.

## Keine Chance für Kalk

Leuchtet die Anzeige rot, hat sich zu viel Kalk abgelagert.  
Entkalkerlösung einfüllen und auf die rote Anzeige drücken – das Entkalkungsprogramm startet.

## Klare Sache

So macht bedienen Spaß: Das robuste Touchdisplay aus hochfestem Polycarbonat bündelt alle Funktionen – Leicht verständlich mit beleuchteten Symbolen.










Kaffeemaschinen-Serie für den kleinen und mittleren Bedarf. Veredelte Aluminium-Seitenwände (eloxiert und kugelgestrahlt), robustes Touchdisplay aus Polycarbonat. Mit und ohne Festwasseranschluss. Bevorratung in hitzebeständigen Glaskannen bzw. Isolierkannen. Die Stundenleistung ist abhängig vom Produkt und der Gefäßgröße. Alle Preise ausschließlich Montage.



Abbildung	Best.-Bezeichnung	Stundenleistung ca. (abhängig von Gefäßgröße)	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Menge	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Melitta® Cafina® XT180 G</b>					
	<b>Ausgabe Filterkaffee</b> Abmessungen (in mm): 230 x 420 x 470 (BxTxH)					
	<b>Melitta® Cafina® XT180 GMC</b>	Kaffee 125	200-240 V 1,47-2,11 kW	1 12 48	31625	504,- 457,- 411,-
	<b>Melitta® Cafina® XT180 GWC</b>	Kaffee 125	200-240 V 1,47-2,11 kW	1 12 48	31627	633,- 574,- 499,-
	<b>Melitta® Cafina® XT180 T</b>					
	<b>Ausgabe Filterkaffee</b> Abmessungen (in mm): 230 x 420 x 635 (BxTxH)					
	<b>Melitta® Cafina® XT180 TMC</b>	Kaffee 125	200-240 V 1,36-1,96 kW	1 12 48	31629	504,- 457,- 411,-
	<b>Melitta® Cafina® XT180 TWC</b>	Kaffee 125	200-240 V 1,36-1,96 kW	1 12 48	31631	633,- 574,- 499,-
	<b>Heißwasserdispenser</b> Abmessungen (in mm): 230 x 420 x 470 (BxTxH) Glaskannenbevorratung					
	<b>XT180 HW6 Glas</b>	30 l	230/2,8	1 12 48	33469	1.161,- 1.073,- 980,-
	<b>Heißwasserdispenser</b> Abmessungen (in mm): 230 x 420 x 635 (BxTxH) Isolierkannenbevorratung					
	<b>XT180 HW9 Therm</b>	30 l	230/2,8	1 12 48	34655	1.215,- 1.127,- 1.033,-

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
<b>Zubehör</b>			
	<b>Melitta® Glaskanne 1,8 l</b> <b>Ka-G M 180</b> passend für alle handelsüblichen 1,8 l-Filterkaffeemaschinen	<b>16207</b>	<b>33,65</b>
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> mit Schraubverschluss (mit Edelstahlkolben)	<b>33614</b>	<b>87,85</b>
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> Pumpmechanik (mit Glaskolben)	<b>16718</b>	<b>108,15</b>
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> Pumpmechanik (mit Edelstahlkolben)	<b>20895</b>	<b>112,20</b>
	<b>Doppelrohr Auslauf für EST-Kolben-Kanne</b>	<b>34346</b>	<b>25,30</b>
	<b>Doppelrohr Auslauf für Glas-Kolben-Kanne</b>	<b>34347</b>	<b>25,30</b>
	<b>Melitta® XT Coffee Carrier 2,0 l</b> Tragbare Thermoskanne mit Edelstahlkolben, inklusive Einzelportionierung, Tassengröße bis zu 115 mm Höhe	<b>34656</b>	<b>146,-</b>
	<b>Pa SF 202 S</b> Inhalt: 100 Stück pro Packung: Mindestbestellmenge: 5 Packungen	<b>14576</b>	<b>7,58</b>
	<b>Schnell-Entkalker Pulver, 50 g,</b> zur Reinigung des Heißwasserteils	<b>43784</b>	<b>11,-</b>



# Melitta® 600

*Flexible und wirtschaftliche Mengenzubereitung für Kantinen und Bankettgeschäft im Bausteinkonzept. 1x8 bis 2x20 Liter Filterkaffee. Melittagefiltert®.*

## Klassische Technik

Der Melitta Pyramidenfilter ist so konstruiert, dass für den drucklosen Filtriervorgang immer die größtmögliche Fläche zur Verfügung steht. Für eine optimale Aromaentfaltung: Öle und Bitterstoffe werden weitgehend zurückgehalten. Und weil der Kaffee satzfrei ist, bleibt er auch bei Standzeiten länger frisch.

## Flexible Mengenzubereitung

Baukasten-System mit zahlreichen Wahlmöglichkeiten: Ein oder zwei Warmhalter, passende Tische oder Servierwagen.

## Optimale Ausgabemöglichkeiten für Kaffee und Heißwasser

Schwenkbarer Mengenauslauf zur Befüllung von Kannen oder Containern. Leistungsstarke Heißwasserentnahme z.B. für Tee. Erhöhte Bodenplatte für die Abfüllung in größere Kannen.

## Qualitätsschonende Kaffeebevorratung

Die Warmhalter mit umluftbeheizten und glasierten Porzellan-Innenbehältern sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und sind leicht zu reinigen.



Buffetmaschine, kompl. mit Kochendwasserautomat, Schnellfilter®, transportablem Porzellanwarmhalter und Bodenplatte sowie Everpure Wasserfilter. Kochendwasserautomat mit Filterautomatik und Zapfstelle für Heißwasser. Filterprogramme in 1-Liter Stufen einstellbar, mit integrierter Wochenzeitschaltuhr. Wahlweise mit Servierwagen. Alle aufgeführten Preise einschließlich Montage.



Abbildung	Best.-Bezeichnung	Warmhalterkapazität (Liter)	Stundenleistung ca. (abhängig von Gefäßgröße)	Anschlusswert Volt/kW	Best.-Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.	
	<b>Ausgabe Filterkaffee und Heißwasser</b>						
	<b>Melitta® 608-1</b> Abmessungen (in mm): 580 x 475 x 805 (BxTxH)	1 x 8	Kaffee Heißwasser	230 15 l	400/7,065	15398	9.827,-
	<b>Melitta® 620-1</b> Abmessungen (in mm): 727 x 575 x 938 (BxTxH)	1 x 20	Kaffee Heißwasser	320 15 l	400/12,05	15400	12.174,-
	<b>Ausgabe Filterkaffee und Heißwasser</b>						
	<b>Melitta® 608-2</b> Abmessungen (in mm): 875 x 475 x 805 (BxTxH)	2 x 8	Kaffee Heißwasser	410 15 l	400/7,18	15402	12.214,-
	<b>Melitta® 620-2</b> Abmessungen (in mm): 1124 x 575 x 938 (BxTxH)	2 x 20	Kaffee Heißwasser	640 15 l	400/12,32	15404	15.317,-
	<b>Ausgabe Filterkaffee und Heißwasser</b>						
	<b>Melitta® 608-11</b> Abmessungen (in mm): 580 x 475 x 915 (BxTxH)	1 x 8	Kaffee Heißwasser	320 15 l	400/7,065	15414	10.138,-
	<b>Melitta® 620-11</b> Abmessungen (in mm): 727 x 575 x 1048 (BxTxH) mit erhöhter Bodenplatte	1 x 20	Kaffee Heißwasser	530 15 l	400/12,05	15416	12.443,-
	<b>Ausgabe Filterkaffee und Heißwasser</b>						
	<b>Melitta® 608-21</b> Abmessungen (in mm): 875 x 475 x 915 (BxTxH)	2 x 8	Kaffee Heißwasser	410 15 l	400/7,18	15418	12.611,-
	<b>Melitta® 620-21</b> Abmessungen (in mm): 1124 x 575 x 1048 (BxTxH) mit erhöhter Bodenplatte	2 x 20	Kaffee Heißwasser	640 15 l	400/12,32	15420	15.670,-
	<b>Ausgabe Filterkaffee und Heißwasser</b>						
	<b>Melitta® 608-15</b> Abmessungen (in mm): 1000 x 740 x 1440 (BxTxH)	1 x 8	Kaffee Heißwasser	320 15 l	400/7,065	15406	11.542,-
	<b>Melitta® 620-15</b> Abmessungen (in mm): 1000 x 740 x 1573 (BxTxH)	1 x 20	Kaffee Heißwasser	530 15 l	400/12,05	15408	13.627,-
	<b>Ausgabe Filterkaffee und Heißwasser</b>						
	<b>Melitta® 608-25</b> Abmessungen (in mm): 1700 x 740 x 1440 (BxTxH)	2 x 8	Kaffee Heißwasser	410 15 l	400/7,18	15410	15.400,-
	<b>Melitta® 620-25</b> Abmessungen (in mm): 1700 x 740 x 1573 (BxTxH)	2 x 20	Kaffee Heißwasser	640 15 l	400/12,32	15412	18.234,-

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.








Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
<b>Filteranlagen</b>				
	<b>Serie Melitta® 600:</b> komplett mit Schnellfilter®, Porzellanwarmhalter und Tropfleiste, inkl. Kabel			
	<b>KF Melitta® 608</b> Kapazität: 8	230/0,115	18300	2.393,-
	<b>KF Melitta® 620</b> Kapazität: 20	230/0,27	18302	3.142,-
<b>Kochendwasserautomat</b>				
	<b>KWA M 608</b>	400/6,95	15018	6.732,-
	<b>KWA M 620</b>	400/11,78	15020	8.068,-
<b>Filterpapier</b>				
	<b>Pa SF 206 G</b> passend für Serie Melitta® 608 Inhalt: 200 Stück pro Packung; Mindestbestellmenge: 1 Packung		1014259	76,23
	<b>Pa SF 220 G</b> passend für Serie Melitta® 620 Inhalt: 100 Stück pro Packung; Mindestbestellmenge: 2 Packungen		1014228	81,63
<b>Reiniger</b>				
	<b>Kaffee-Reiniger</b> Pulver, 1.000 g, zur Reinigung von Kaffeekomponenten		24717	23,38
	<b>Schnell-Entkalker</b> Pulver, 50 g, zur Reinigung des Heißwasserteils		43784	11,-
<b>Wasserfilter</b>				
	<i>Empfohlen ab 3° bis 9°</i> <i>Karbonat-Wasserhärte:</i> <b>Brita Purity 600</b> Wasserfilter Kapazität ca. 7.200 l bei 10° KH		21030	1.005,-

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Anschlusswert Volt/kW	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Schwenkauslauf</b>			
	<b>Schwenkauslauf M 608</b> (für Filterkaffeemaschinen)		15026	202,-
	<b>Schwenkauslauf M 620</b> (für Filterkaffeemaschinen)		15027	244,-
	<b>Schwenkauslauf M 600</b> (für fahrbare Anlagen)		15028	567,-
	<b>Bodenplatten</b>			
	<b>Bodenplatte M 608-1</b>	160 mm	428835	610,-
	<b>Bodenplatte M 608-2</b>	160 mm	428828	714,-
	<b>Bodenplatte M 620-1</b>	190 mm	428811	830,-
	<b>Bodenplatte M 620-2</b>	190 mm	428804	941,-
	<b>erhöhte Bodenplatte M 608-1</b>	270 mm	472494	921,-
	<b>erhöhte Bodenplatte M 608-2</b>	270 mm	472500	1.111,-
	<b>erhöhte Bodenplatte M 620-1</b>	300 mm	472524	1.099,-
	<b>erhöhte Bodenplatte M 620-2</b>	300 mm	472531	1.294,-
	<b>Konsole für KWA 600 (alle Modelle)</b>		13379	275,-
	<b>Tropfwanne für Konsole</b>		1033212	110,-
	<b>Servierwagen SW1-E / 700 mm</b> Rohrrahmengestell aus Edelstahl passend für 1 Warmhalter (alle Typen) ohne Elektroinstallation		13378	1.489,-
	<b>Magnetsatz für SW1-E / 700 mm</b>		13552	86,-
	<b>Arbeitstisch für M 600-2 Modelle</b>		634830	3.125,-
	<b>Warmhalter</b>			
	<b>WA M 608 Porzellan</b> Kapazität: 8 l	230/0,115	15022	2.044,-
	<b>WA M 620 Porzellan</b> Kapazität: 20 l	230/0,27	15025	2.715,-
	<b>Zubehör</b>			
	<b>Schwenkarm</b> für Mengenauslauf, 180 mm lang		13052	342,-
	<b>Adapter</b> für Mengenauslauf		10856	110,-
	<b>Filter</b>			
	<b>Schnellfilter® SF KU 206</b> aus Kunststoff		15224	239,-
	<b>Schnellfilter® SF KU 220</b> aus Kunststoff		15223	317,-



Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.








# Melitta® Zubehör

## Melittagefiltert®

Garantiert eine hohe Aromausbeute auch bei kleinen Mengen, hält Öle und Bitterstoffe weitgehend zurück.



Abbildung	Best.-Bezeichnung	Inhalt je Packung	Mindest-Bestellmenge bei Einzellieferung (Packungen)	Best.-Nummer	Euro/Packung zzgl. MwSt.
	<b>Haushaltsgrößen</b> Pa 1 x 4 G	80	18	18878	4,10
<hr/>					
	<b>Großpackungen</b> Pa 105 G	200	1	1014204	122,92
	Pa SF 202 S	100	5	14576	7,58
	Pa SF 203 G	200	2	1014242	51,60
	Pa SF 206 G	200	1	1014259	76,23
	Pa SF 220 G	100	2	1014228	81,63
	Pa SF 240 G	100	1	1014266	205,23
	Pa SF 270 G	100	1	1014846	322,41
<hr/>					
	<b>Melitta® 50g-Tassenmaß</b> 130 mm Griff			24474	1,77

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
<b>Wasserfilter</b>			
	<b>BRITA Purity 450 Wasserfilter</b> Kapazität ca. 4.200 l bei 10° KH	21029	661,-
	<b>BRITA Purity 600 Wasserfilter</b> Kapazität ca. 7.200 l bei 10° KH	21030	1.005,-
	<b>BRITA Purity 1200 Wasserfilter</b> Kapazität ca. 13.100 l bei 10° KH	34198	1.209,-
	<b>BRITA Purity 600 Wasserfilter</b> Kapazität ca. 7.200 l bei 10° KH – komplett mit Bypass-Armatur für Melitta® Cafina® CT8-F	21031	1.281,-
	<b>BRITA Purity 1200 Wasserfilter</b> Kapazität ca. 13.100 l bei 10° KH – komplett mit Bypass-Armatur für Melitta® Cafina® CT8-F	21032	1.486,-
	<b>BRITA Purity 450 Zapfstelle für Kanisterbetrieb</b> Kapazität ca. 4.200 l bei 10° KH	21051	896,-
<b>Wasserbehältersets</b>			
	<b>Flojet-Kanisterset mit Leerererkennung</b> Abmessungen (in mm): benötigte Fläche unter Theke ca. 475 x 530 x 510 (BxTxH) Bestehend aus 10 l Frischwassertank und 10 l Abwassertank mit Schnellkupplung, Druckerhöhungspumpe und BRITA Purity C300 Wasserfilter Fassungsvermögen je 10 Liter	41613	1.174,-
	<b>Flojet-Kanisterset mit Leerererkennung</b> Abmessungen (in mm): benötigte Fläche unter Theke ca. 475 x 530 x 510 (BxTxH) Bestehend aus 20 l Frischwassertank und 20 l Abwassertank mit Schnellkupplung, Druckerhöhungspumpe und BRITA Purity C300 Wasserfilter Fassungsvermögen je 20 Liter	40465	1.185,-
	Flojets-Kanistersets ohne Wasserfilter		auf Anfrage

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
 Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.
















Abbildung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
<b>Glas-, Edelstahl und Isolierkannen</b>			
	<b>Melitta® Isolierkanne Edelstahl</b> Füllmenge 1,3 l (mit Edelstahlkolben) Perfekt geeignet für den zentralen Auslauf der Melitta® Cafina® XT-Serie Mindestbestellmenge: 6 Stück	20768	59,10
	<b>Melitta® Isolierkanne schwarz</b> Füllmenge 1,0 l (mit Glaskolben) Mindestbestellmenge: 6 Stück	28582	41,30
	<b>Melitta® Isolierkanne rot</b> Füllmenge 1,0 l (mit Glaskolben) Mindestbestellmenge: 6 Stück	28583	41,30
	<b>Melitta® Glaskanne 1,8 l</b> Ka-G M 180, passend für alle handelsüblichen 1,8 l Filterkaffeemaschinen	16207	33,65
	<b>Melitta® Glaskanne 2,2 l</b> Ka-G M 220	16208	35,55
	<b>Melitta® Edelstahlkanne 2,2 l</b> Ka-EST M 220	16589	124,40
	<b>Melitta® Isolierkanne 1,9 l</b> mit Schraubverschluss (mit Glaskolben), nicht für XT180	22576	75,15
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> mit Schraubverschluss (mit Edelstahlkolben)	33614	87,85
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> Pumpmechanik (mit Glaskolben)	16718	108,15
	<b>Melitta® Isolierkanne 2,2 l</b> Pumpmechanik (mit Edelstahlkolben)	20895	112,20
	<b>Doppelrohr Auslauf für EST-Kolben-Kanne</b>	34346	25,30
	<b>Doppelrohr Auslauf für Glas-Kolben-Kanne</b>	34347	25,30
	<b>Melitta® XT Coffee Carrier 2,0 l</b> Tragbare Thermoskanne mit Edelstahlkolben, inklusive Einzelportionierung. Tassengröße bis zu 115 mm Höhe.	34656	146,-
<hr/>			
	<b>Melitta® Mehrwegbecher</b> Qualitätskunststoff, bruchstabil, hitzebeständig, spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet, max. 0,4 Liter Fassungsvermögen, verschließbar		
	<b>Melitta® Mehrwegbecher anthrazit</b>	35141	3,92
	<b>Melitta® Mehrwegbecher petrol</b>	35142	3,92
	<b>Melitta® Mehrwegbecher rot</b>	35143	3,92
	<b>Melitta® Mehrwegbecher Deckel</b>	35144	1,73

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Inhalt je VPE	Inhalt je Packung	Best.-Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<b>Schnell-Entkalker</b> Pulver, 50 g zur Reinigung des Heißwasserteils	6	10 Btl.	43784	11,-
	<b>Kaffee-Reiniger</b> Pulver, zur Reinigung von Kaffeekomponenten	10	1.000 g	24717	23,38
	<b>Multi-TF-Tabs</b> für Einzeltassen-Vollautomaten, zur täglichen Reinigung der Kaffee- und Milchkomponenten	1	150 Stk.	31547	51,87
	<b>AMC Milchsystemreiniger</b> Pulver, 50 g Saurer Reiniger zur wöchentlichen Reinigung, verhindert Milchsteinbildung	1	50 Btl.	35289	158,52
	<b>Kaffee-Reiniger</b> Tabs für Kolben-Vollautomaten zur Reinigung der Brühgruppe	1	200 Stk.	24718	32,42
	<b>Milchreiniger</b> für Einzeltassen-Vollautomaten, zur täglichen Reinigung der Kaffee- und Milchkomponenten	10	1.000 ml	24720	18,14
	<b>Filterkaffee-Reiniger</b> Tabs, 40 g	1	30 Stk.	33350	35,81
	<b>Oberflächenreiniger</b> Sprühflasche	12	750 ml	32162	24,69
	<b>Reinigungstabletten für Halbautomatische Kaffeemaschinen</b> Tabs	1	120 Stk.	46630	24,39

Alle Lieferungen erfolgen gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ab EURO 800,- Netto unversichert frei Haus).  
Preise freibleibend. Es gilt immer die zum Liefertermin gültige Preisliste.

Abbildung	Best.-Bezeichnung	Best.- Nummer	Euro/Stück zzgl. MwSt.
	<p><b>Melitta® Coffee-Center M</b>                      Abmessungen (Top-Platte, in mm): 1.130 x 650 x 935 (BxTxH)                      Korpus fest verleimt, 2-türig, inkl. 2 Türschlösser                      Hochglanz mit Spezial ABS-Auflage in Glasoptik, Korpusseiten und                      Einlegeböden in Alu-Optik, Mittelseite mit Durchlassbohrung                      Zuluft- und Abluftöffnung in Korpusrückseite                      Untergestell (Vierkantrohr 30 x 30)</p>	29386	1.799,-
	<p><b>Melitta® Coffee-Center M Containerabwurf</b>                      mit Aussparung für Containerabwurf auf der rechten Seite,                      inkl. Container</p>	32106	2.213,-
	<p><b>Melitta® Coffee-Center M mobil</b>                      fahrbar auf Rollen, Durchmesser 100 mm,                      davon 2 Rollen arretierbar</p>	29387	1.961,-
	<p><b>Melitta® Coffee-Center M mobil Containerabwurf</b>                      mit Aussparung für Containerabwurf auf der rechten Seite,                      inkl. Container, fahrbar auf Rollen, Durchmesser 100 mm,                      davon 2 Rollen arretierbar</p>	32105	2.376,-
	<p><b>Melitta® Coffee-Center L mobil</b>                      Abmessungen (in mm): 900 x 670 x 1.875 (BxTxH)                      inklusive Becherspender und Abfallschacht,                      fahrbar auf Rollen</p>	33409	3.126,-
	<p><b>Melitta® Coffee-Center XL mobil</b>                      Abmessungen (in mm): 1.075 x 670 x 2.000 (BxTxH)                      inklusive Becherspender und Abfallschacht,                      fahrbar auf Rollen</p>	33373	4.719,-



Melitta® Coffee-Center L

**Melitta® Coffee-Center**  
 Der Profi-Unterstellschrank optimiert  
 für Kaffeefullautomaten.

Bei allen Centern sind die  
 Maschinen und das Zubehör  
 nicht im Lieferumfang enthalten.



Melitta® Coffee-Center M

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### I. Vertragsschluss

1. Den Rechtsbeziehungen zwischen Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG (im folgenden MPCs) und einem gewerblichen Kunden (Auftraggeber - im folgenden Besteller) liegen ausschließlich die nachstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen und zusätzlich für die Leistungen des Technischen Kundendienstes die Leistungsbedingungen des Technischen Kundendienstes der Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG zugrunde. Sie gelten durch Auftragserteilung oder Annahme der Lieferung als anerkannt. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten auch dann, wenn MPCs in Kenntnis entgegen stehender oder von MPCs Verkaufsbedingungen abweichenden Bedingungen des Bestellers Leistungen erbringt; ebenso gelten sie auch für künftige gleichartige Geschäfte mit dem Besteller. Andere Bedingungen werden von MPCs nicht anerkannt.

2. Bestellungen, Verträge aller Art sowie ihre Änderungen oder Ergänzungen, abgesehen von Telefonverkäufen, bedürfen der Schriftform (formlose E-Mails eingeschlossen).

3. Alle von MPCs gemachten Angebote sind hinsichtlich Produkt, Qualität, Preis, Menge, Lieferfrist und Liefermöglichkeit freibleibend und können bis zu ihrer Annahme jederzeit widerrufen werden. Schriftliche Mitteilungen gelten nach dem gewöhnlichen Postlauf dem Besteller als zugegangen, wenn sie an die MPCs zuletzt bekannt gewordene Anschrift des Bestellers abgesandt wurden, wobei die Absendung vermutet wird, wenn eine Kopie o.ä. des betreffenden Schriftstückes abgezeichnet oder ein sonstiger Absendungsvermerk bei MPCs vorhanden ist. Hiervon ausgenommen sind Kündigungen, Rücktrittserklärungen und (Nach-) Fristsetzungen.

4. Alle in Angeboten und Auftragsbestätigungen angegebenen Maße und Leistungen des Liefergegenstandes sind als annähernd zu betrachten. Geringfügige Abweichungen von Abbildungen, Zeichnungen und Beschreibungen behält MPCs sich vor.

5. Die mit deutschen Aufschriften versehenen Artikel sind nur für den Inlandmarkt bestimmt. Für Exporte - auch in geringem Umfang - übernimmt MPCs keinerlei Haftung.

### II. Preise und Zahlungsbedingungen

1. In MPCs Preislisten angegebene Preise sind freibleibend. Es gilt der jeweils im Auftrag / in der Auftragsbestätigung ausgewiesene Preis. Dieser Preis versteht sich als Tagespreis ab Werk einschließlich Verpackung zzgl. der zum Lieferzeitpunkt jeweils geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer. Die Preise verstehen sich einschließlich bzw. ausschließlich Aufstellung und Inbetriebnahme des Liefergegenstandes und Einweisung des Bedienungspersonals, wie dies in der jeweils gültigen Preisliste aufgeführt ist.

Grundsätzlich erfolgt die Lieferung unversichert frei Haus. Bei Sendungen unter 800,- € wird ein Kostenanteil für Fracht und Verpackung berechnet, welcher gesondert in der Rechnung ausgewiesen wird. Änderungen der Preiskalkulationsgrundlagen, wie etwa der Material- und Lohnkosten, berechtigen MPCs auch bei laufenden Verträgen zur Preisanpassung, wenn die Lieferung später als drei Monate nach Vertragsschluss erfolgt.

2. Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Bei Zahlung innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum wird ein Abzug von 2 % Skonto gewährt, wenn alle vor diesem Zeitpunkt datierenden Rechnungen beglichen sind.

Im Falle einer Ratenzahlungsvereinbarung ist die Zahlung der einzelnen Rate zum Zeitpunkt der vereinbarten Fälligkeit sofort ohne Abzug fällig. Sollte der Kunde in drei aufeinanderfolgenden Raten oder einem Betrag, der drei Raten entspricht, in Verzug geraten, wird der gesamte, zu diesem Zeitpunkt noch offene Restsaldo sofort fällig, ohne dass es hierzu einer gesonderten Erklärung durch MPCs bedarf.

Rechnungen über Ersatzteile, Reparaturleistungen oder sonstige Dienst- oder Werkleistungen sind ohne Abzug sofort nach Erhalt der Rechnung zur Zahlung fällig. Bei Zielüberschreitungen berechnet MPCs Mahnkosten und Verzugszinsen in Höhe von mindestens 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz. Ferner ist MPCs berechtigt, neue Lieferungen von dem Ausgleich offener Rechnungen abhängig zu machen, ohne dass bestehende Abschlüsse erlöschen.

3. Im Kulanzfall kann eine Rücknahme des Liefergegenstandes durch MPCs vereinbart werden. Bei Rücknahme werden geleistete Zahlungen mit der eingetretenen Wertminderung verrechnet. Zum Ausgleich der Wertminderung aufgrund Benutzung des Liefergegenstandes kann MPCs eine Nutzungsentschädigung wie folgt verlangen:

- 25 % des Kaufpreises bei Rücknahme innerhalb des ersten Vierteljahres,
- 30 % des Kaufpreises bei Rücknahme innerhalb des zweiten Vierteljahres,
- 40 % des Kaufpreises bei Rücknahme innerhalb des zweiten Halbjahres,
- 50 % des Kaufpreises bei Rücknahme innerhalb des zweiten Jahres,
- 70 % des Kaufpreises bei Rücknahme innerhalb des dritten Jahres.

Der Rücknahmewert wird erst gutgeschrieben, wenn der Liefergegenstand im Werk Minden eingetroffen ist oder nach MPCs Wahl eine Rücknahme beim Besteller erfolgt ist. Der Rückversand ist vom Besteller auf seine Kosten zu veranlassen. Es werden nur Waren zurückgenommen, die optisch und funktionsfähig in einwandfreiem Zustand sind.

### III. Lieferung; Verzug

1. Aufträge werden möglichst geschlossen ausgeliefert. MPCs bleibt aber zu Teillieferungen berechtigt.

2. Angegebene Liefertermine sind freibleibend. Die Einhaltung von vereinbarten Lieferfristen steht unter dem Vorbehalt der richtigen, vollständigen und rechtzeitigen Selbstbelieferung von MPCs und setzt den rechtzeitigen Eingang sämtlicher vom Kunden zu liefernden Unterlagen, erforderlichen Genehmigungen und Freigaben, insbesondere von Plänen sowie die Einhaltung der vereinbarten Zahlungsbedingungen und sonstigen Verpflichtungen durch den Besteller voraus. Werden diese Voraussetzungen nicht rechtzeitig erfüllt, so verlängern sich die Fristen angemessen; dies gilt nicht, wenn MPCs die Verzögerung zu vertreten hat.

3. Ist die Nichteinhaltung der Fristen auf eine nicht nur vorübergehende Betriebsstörung, auf höhere Gewalt oder auf ähnliche Ereignisse, z. B. Streik oder Aussperrung zurückzuführen, verlängern sich die Fristen angemessen. MPCs ist in diesen Fällen auch berechtigt, wegen des noch nicht erfüllten Teils vom Vertrag zurückzutreten. Der Besteller kann vom Vertrag seinerseits zurücktreten, wenn MPCs trotz Aufforderung nicht innerhalb einer angemessenen Frist erklärt hat, ob MPCs zurücktreten oder innerhalb einer angemessenen Frist liefern will.

4. Der Gefahrübergang auf den Besteller erfolgt mit der Übergabe der Ware an den von MPCs bestimmten Frachtführer oder mit deren Bereitstellung im Falle der Abholung durch den Besteller auch wenn MPCs die Frachtkosten trägt. Erfolgt der Versand durch Lastkraftwagen eines Speidteurs, so ist das Abladen und der Eintransport Sache des Bestellers oder Empfängers, auch bei Lieferung frei Haus der Verwendungsstelle.

5. Nimmt der Besteller den Liefergegenstand nicht an, so ist MPCs nach Setzen einer Nachfrist von 10 Tagen berechtigt, Schadensersatz statt der Leistung zu verlangen oder vom Vertrag zurückzutreten. Dabei ist MPCs berechtigt, ohne Nachweis eines Schadens pauschal 15 % des Kaufpreises zu verlangen, vorbehaltlich des Nachweises durch den Besteller, dass der im konkreten Fall angemessene Betrag niedriger ist. Wahlweise kann auch Ersatz des tatsächlich entstandenen Schadens verlangt werden.

6. Der Besteller darf die Entgegennahme von Lieferungen oder Leistungen wenn unerheblicher Mängel nicht verweigern. Sein Recht auf Nacherfüllung bleibt hiervon jedoch unberührt.

7. Erfolgt die Lieferung des Liefergegenstandes auf Basis einer Kaffeemaschinenfinanzierung und sollte der Besteller die darin vereinbarte Tilgung in Form von monatlichen Raten oder Kaffeeabnahmemengen nicht oder nicht in voller Höhe einhalten, ist MPCs berechtigt, nach MPCs Wahl entweder für den aufgrund der nicht abgenommenen Menge entstandenen Fristrückstand eine Sonderzahlung zu verlangen oder aber den Finanzierungsvertrag fristlos zu kündigen. Der bis zu diesem Zeitpunkt noch offene Restkaufpreis des Liefergegenstandes ist dann sofort fällig.

### IV. Montage und Abnahme

1. Falls eine Montage des Liefergegenstandes vereinbart ist, erfolgt diese durch Werkmonteure innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, sofern nichts anders vereinbart ist.

2. Eine Montage ist erst möglich, wenn seitens des Bestellers die Verlegung der Anschlüsse für Wasser, Ablauf, Strom und Ähnliches nach MPCs Montageplänen sichergestellt ist und alle weiteren für die Montage erforderlichen Arbeiten bis zum Montagestermin seitens des Bestellers vorgenommen wurden. Zusätzliche Kosten, die durch Nichterfüllung dieser Pflicht entstehen, gehen zu Lasten des Bestellers.

3. Die Verbindung des Liefergegenstandes mit den bauseitigen, nach den Montageplänen von MPCs bis in die unmittelbare Nähe des Liefergegenstandes verlegten Versorgungsleitungen, darf nur durch konzessionierte Firmen erfolgen. Die hierdurch entstehenden Kosten gehen zu Lasten des Bestellers. Für die Einhaltung der allgemeinen und örtlichen Vorschriften bei den bauseitigen Installationsarbeiten übernimmt MPCs keine Haftung.

4. Die ordnungsgemäße Verwahrung des Liefergegenstandes von der Lieferung bis zu seiner Aufstellung und Montage ist Angelegenheit des Bestellers. MPCs haftet weder für Beschädigungen durch unbefugene Personen noch für Wasser-, Feuer- und Witterungsschäden und Diebstahl. Auch Schäden, die trotz der ordnungsgemäßen Verwahrung durch höhere und elementare Gewalt verursacht wurden, sind von der Haftung ausgenommen. Schäden die durch Vandalismus und/oder in Folge von Einbruch/Diebstahl entstehen, sind ebenfalls von der Haftung ausgeschlossen.

5. Der Probebetrieb der Anlage sowie die Abnahme der Montageleistungen durch den Besteller erfolgen direkt nach Beendigung der Montage durch den Monteur von MPCs. Kann ohne das Verschulden von MPCs der Probebetrieb bzw. die Abnahme nicht sofort nach der Montage durchgeführt werden, gehen die Kosten für einen erneut notwendigen Serviceeinsatz sowie zusätzlich anfallende Zeiten zu Lasten des Bestellers auch wenn die Montage im Gesamtpreis inbegriffen ist.

### V. Verlängerter Eigentumsvorbehalt

1. Die verkauften Gegenstände bleiben Eigentum von MPCs bis zur Erfüllung sämtlicher ihr gegen den Besteller aus der Geschäftsverbindung zustehenden Ansprüche. Soweit der Wert aller Sicherungsrechte, die MPCs zustehen, die Höhe aller gesicherten Ansprüche um mehr als 10% übersteigt, kann MPCs auf Wunsch des Bestellers einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben.

2. Während des Bestehens des Eigentumsvorbehalts ist dem Besteller eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung untersagt. Jegliche Weitergabe oder -veräußerung von im Rahmen von Finanzierungsverträgen gelieferter Ware ist dem Besteller untersagt, im Übrigen nur im gewöhnlichen Geschäftsgang und nur unter der Bedingung gestattet, dass die Forderung des Bestellers in Höhe des mit MPCs vereinbarten Preises mit sämtlichen Neben- und Sicherungsrechten auf MPCs übergeht, ohne dass es einer besonderen Vereinbarung im Einzelfall bedarf. Ein solcher verlängerter Eigentumsvorbehalt bedarf jedoch MPCs vorheriger ausdrücklicher Zustimmung.

Für den Fall der Ver- und Bearbeitung der Vorbehaltsware räumt der Kunde MPCs bereits jetzt Miteigentum an der durch die Be- und/oder Verarbeitung hergestellten Ware im Verhältnis des Wertes der gelieferten Ware zur Sicherung von MPCs Ansprüchen ein.

3. Die Befugnisse des Bestellers zum Weiterverkauf sowie zur Be- und Verarbeitung enden mit Widerruf von MPCs infolge einer nachhaltigen Verschlechterung der Vermögenslage des Kunden, spätestens jedoch mit seiner Zahlungsinstellung oder mit Antrag bzw. Eröffnung des Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Bestellers.

4. Bei Pfändungen, Beschlagnahme oder sonstigen Verfügungen oder Eingriffen Dritter in die Vorbehaltsware oder die MPCs abgetretenen Forderungen hat der Kunde auf MPCs Eigentumsrecht und den verlängerten Eigentumsvorbehalt hinzuweisen und MPCs unverzüglich zu benachrichtigen.

5. Bei nicht nur unerheblichen Pflichtverletzungen des Bestellers, insbesondere bei Zahlungsverzug, ist MPCs nach erfolglosem Ablauf einer dem Besteller gesetzten angemessenen Frist zur Leistung, zum Rücktritt und zur Rücknahme berechtigt; die gesetzlichen Bestimmungen über die Entbehrlichkeit einer Fristsetzung bleiben unberührt.

6. Erscheint MPCs die Verwirklichung ihrer Ansprüche gegenüber dem Besteller gefährdet, hat dieser auf Verlangen die Abtretung seines Abnehmens mitzuteilen und MPCs alle erforderlichen Auskünfte und Unterlagen zu übergeben, die für eine Geltendmachung des Anspruchs gegen den jeweiligen Abnehmer erforderlich sind.

7. Der Besteller ist verpflichtet, die Vorbehaltsware ausreichend gegen Untergang und Beschädigung zu versichern. Er tritt seine Ansprüche aus Versicherungsverträgen und sonstige Ersatzansprüche gegenüber Dritten hiermit in Höhe des geschuldeten Betrages im Voraus an MPCs ab. MPCs nimmt die Abtretung an.

### VI. Mängel

1. Die von MPCs erbrachten Leistungen sind mangelfrei, wenn sie im Zeitpunkt des Gefahrübergangs für die gewöhnliche Verwendung geeignet sind und eine Beschaffenheit aufweisen, die bei Sachen der gleichen Art üblich ist. Eine unwesentliche Minderung der Gebrauchstauglichkeit stellt keinen Mangel dar. MPCs weist hiermit seine Besteller darauf hin, dass sich die vereinbarte Beschaffenheit ihrer Waren allein aus der zu dem jeweiligen Produkt gehörende Produktbeschreibung ergibt und dass einzelne Teile einem natürlichen Verschleiß unterliegen; dazu gehören insbesondere alle Glas- und Porzellanente, Dichtungen, Ventile, Hähne und Lackanstrich. Erklärungen und Vereinbarungen über die Beschaffenheit einer Sache stellen keine Garantie dar.

2. Auf Materialfehler oder mangelhafte Montage zurückzuführende Mängel werden kostenlos durch MPCs oder eine von MPCs beauftragte Firma nach MPCs Wahl beseitigt. Dem Kundendienst von MPCs ist innerhalb angemessener Frist Gelegenheit zur Überprüfung und Erstellung eines schriftlichen Berichts zu geben. MPCs haftet nicht bei Defekten und Mängeln, die auf unsachgemäße Reparaturen durch den Besteller oder Dritte oder den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen zurückzuführen sind.

3. Eine einwandfreie Funktion des Liefergegenstandes setzt voraus, dass dieser regelmäßig gewartet wird. MPCs empfiehlt, einen Wartungsvertrag mit dem MPCs Werkskundendienst abzuschließen. Für Schäden, die infolge mangelhafter Wartung und Pflege, z. B. durch eine nicht regelmäßige Entkalkung, unsachgemäße Benutzung oder durch außerhalb der normalen Betriebsbedingungen liegende Umstände auftreten, haftet MPCs nicht.

4. Soweit die Leistung von MPCs auf Unterlagen des Bestellers, etwa Skizzen, Zeichnungen, Modellen etc. basiert, haftet der Besteller für die Richtigkeit, Vollständigkeit, Realisierbarkeit der Entwürfe sowie für die Rechtmäßigkeit der Benutzung und stellt MPCs von allen Ansprüchen frei, die durch die Verwendung von Angaben oder Unterlagen des Bestellers entstehen.

5. Der Besteller hat Mängel gegenüber MPCs unverzüglich nach Entgegennahme der Leistung beim zuständigen Frachtführer schriftlich zu rügen, ansonsten gilt die Entgegennahme der Ware als Annahme der Leistung. Dies gilt auch bei Sendungen, die MPCs auf Wunsch des Bestellers an Dritte verschicken.

6. Sofern MPCs mangelhaft leistet, findet Nacherfüllung innerhalb einer angemessenen Frist nach Wahl von MPCs durch Neulieferung oder Reparatur statt. Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Besteller - unbeschadet etwaiger Schadensersatzansprüche - vom Vertrag zurücktreten oder die Vergütung mindern. Die Lieferung einer neuen mangelfreien Sache erfolgt grundsätzlich nur Zug um Zug gegen Auszahlung der mangelhaften Sache.

Wenn der Besteller die mangelhafte Sache bereits in Benutzung genommen hat, ist MPCs berechtigt, Wertersatz für die vom Besteller bezogenen Nutzungen geltend zu machen und die Nacherfüllung bis zur Zahlung des jeweiligen Betrages zu verweigern.

7. Schadens- und Aufwendungsersatzansprüche des Bestellers -gleich aus welchem Rechtsgrund- sind im Falle leicht fahrlässiger Verletzung unwesentlicher Vertragspflichten durch MPCs oder durch MPCs Erfüllungspflichten ausgeschlossen und im Fall fahrlässiger Pflichtverletzung auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen betreffen nicht Ansprüche des Bestellers aus Produkthaftung und Ansprüche aus MPCs zurechenbaren Körper- und Gesundheitsschäden oder bei Verlust des Lebens des Bestellers.

8. Alle Mängelansprüche verjähren in 12 Monaten ab Gefahrenübergang, soweit nicht das Gesetz gem. §§ 438 Abs. 1 Nr. 2, 479 Abs. 1 und 634 a BGB längere Fristen vorschreibt oder MPCs wegen Vorsatz oder arglistigem Verschweigen eines MPCs bekannten Mangels oder der Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit des Kunden haftet.

9. Eine weitergehende Haftung auf Schadensersatz als in den vorgenannten Punkten vorgesehen, ist ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruchs ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Schadensersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluss, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden. Diese Begrenzung gilt auch, soweit der Besteller anstelle eines Anspruchs auf Ersatz des Schadens statt der Leistung, Ersatz nutzloser Aufwendungen verlangt.

### VII. Datenschutz

Sämtliche vom Kunden mitgeteilte Daten werden ausschließlich gemäß den geltenden Datenschutzbestimmungen verarbeitet. Zur Abwicklung des mit dem Käufer geschlossenen Vertrags ist eine Verarbeitung von personenbezogenen Daten des Käufers erforderlich. MPCs verarbeitet dabei die Kontakt- Bestell und Zahlungsinformationen des Käufers sowie ggfls. Informationen zur Bonität. Grundlage für die Verarbeitung ist Art 6 Abs. 1b bzw. 1f DSGVO. Die Daten werden entsprechend der handels- und steuerrechtlichen Aufbewahrungsfristen gespeichert.

Eine darüber hinaus gehende Verarbeitung personenbezogener Daten erfolgt ausschließlich im Rahmen der gesetzlichen Grundlagen, sonstiger zwischen dem Käufer und MPCs geschlossenen Verträge oder einer vom Käufer erteilten Einwilligung.

Weitere datenschutzrechtliche Informationen, unter anderem zu den Betroffenenrechten, erhalten Sie auf unserer Homepage unter <https://www.melitta-professional.com/datenschutz>

Mit Inbetriebnahme einer Kaffeemaschine mit Telemetrie-Modul werden Betriebs- und Statusinformationen an Melitta Professional übermittelt. Diese technischen Daten umfassen u. a. Getränke- und Maschineneinstellungen, Zählerwerte und Statistiken zu Brühvorgängen, Getränke- und Wartungszählern, Kesseltemperatur, Milchttemperatur (Beistellküleinheit), Diagnose- und Fehlermeldungen der Kaffeemaschine und der hieran angeschlossenen Geräte.

Diese technischen Daten haben für Melitta Professional ohne Nutzung von Melitta INSIGHTS durch den Nutzer keinen Personenbezug und werden anonym verwendet. MPCs behält sich das Recht vor, im Rahmen der bidirektionalen Datenübertragung Daten an Kaffeemaschinen zu senden. Diese Daten umfassen insbesondere technisch notwendige Softwareupdates, Rezept-/Menü-Updates, Remote-Einstellungen durch MPCs Services, Inhalte im Rahmen der Nutzung von Melitta INSIGHTS und weitere zur Gewährleistung oder Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit der Kaffeemaschine notwendigen Inhalte. Es besteht vor der Inbetriebnahme einer Kaffeemaschine mit Telemetrie-Modul die Möglichkeit, der Übermittlung der uni- und bidirektionalen Daten zu widersprechen. Ein entsprechender Widerspruch führt zum Ausschluss ganzer Dienstleistungen sowie weiterer Leistungen durch den MPCs Service, welche eine bidirektionale Datenübertragung voraussetzen. Nach Inbetriebnahme der Kaffeemaschine ist eine Deinstallation des Telemetrie-Moduls kostenpflichtig möglich. Zusätzlich entstehende Kosten durch Monteurlösungen gehen zu Lasten des Bestellers.

### VIII. Schlussbestimmungen

1. Beiderseitiger Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Geschäftssitz von MPCs.  
2. Bei allen sich aus einem Vertragsverhältnis mit einem Besteller ergebenden Streitigkeiten findet deutsches Recht Anwendung.

3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Verkaufsbedingungen unwirksam sein oder werden, wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen sowie die Wirksamkeit von zwischen MPCs und dem Besteller geschlossenen Verträgen nicht berührt, es sei denn, das Festhalten an dem Vertrag würde unter Berücksichtigung der gegenseitigen Interessen eine unzumutbare Härte für eine Partei darstellen. Eine unwirksame Bestimmung haben die Parteien durch eine wirksame Regelung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Regelung am nächsten kommt. Dasselbe gilt für den Fall einer Lücke.



Melitta®  
PROFESSIONAL

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Zechenstraße 60 • D-32429 Minden  
Telefon: 05 71/50 49-0 • Fax: 05 71/50 49-233 • E-Mail: professional@melitta.de • www.melitta-professional.de

® Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe, 01/2026