

**caFINA®**

**ALPHA  
ALPHA-IS  
ALPHA-F  
ALPHA Coffee shop**

De volautomaten voor  
een perfecte koffiekwaliteit.

Melitta SystemService



# Voor perfecte koffiekwaliteit!

## Cafina® ALPHA

De beste materialen, innovatieve oplossingen, beproefde techniek en de extreme precisie zorgen samen voor meer:

- meer betrouwbaarheid
- meer prestaties
- meer gemak
- meer kwaliteit.



## Beproefde techniek



### Separate melkopslag.

Voor de melkvoorraad is een koelunit in het ALPHA-design beschikbaar. Naar keuze kan een reservoir voor 9 liter of een reservoir met twee kamers, elk voor 4 liter, voor 2 verschillende soorten melk in de koelunit geplaatst worden. Als alternatief is een flexibele melkaansluiting voor een externe koeling als onderbouw verkrijgbaar.



### Voor een perfecte schuimlaag.

Milk-Jet — het nieuwe Cafina® ALPHA-melksysteem voor perfect schuim of hete melk.



### Voor de slanke lijn.

Cafina heeft – als optie – een ware innovatie in de Cafina® ALPHA opgenomen: in lijn met de „vetarm-trend” kunnen 2 soorten melk tegelijk opgeslagen en verwerkt worden. Bijvoorbeeld volle melk en magere melk.



## De eenvoudige bediening



### Chipkaartsysteem.

Het eenvoudige chipkaartsysteem biedt veel bedieningsgemak en regelt de toegang voor gebruiker, manager en onderhoudstechnici.



### CIP – Cleaning in Place – melkreinigingssysteem en ontsmettingsprocedure.

Het eenvoudigste melkreinigingssysteem ter wereld is HACCP-gekeurd en gecertificeerd. Alle melkleidingen en de Milk-Jet worden gedesinfecteerd (geen delen die met de hand gereinigd moeten worden). Een demontage van de uitloop is niet vereist. Er vindt een automatische reiniging van het melksysteem plaats na elke gezette kop koffie.



### „Easy Handling” met grafisch display.

De toekomst is aan de touch screens. Het display toont doorlopend de functies: Productkeuze, Koffie zetten, ... of geeft bedieningsinstructies voor het personeel, bijv.: bonen bijvullen, drablade legen,...

- 3 Keuzeschermen met elk 5 verschillende producten
- Dubbele afname (levering van 2 producten tegelijkertijd)

### Optioneel:

- 3 Vrij te kiezen portiegroottes, bijv. Klein – Middel – Groot
- Afgifte van 2 soorten melk
- Afgifte van koude melk, bijvoorbeeld voor perfecte fasescheiding bij het bereiden van Latte Macchiato.



### Zeer krachtige molens.

Een lange levensduur van de maalschijven, die moeiteloos meer dan 150.000 koppen lang een fijne, homogene korrelstructuur garanderen, is een zekerheid. Dankzij de korte maalduur blijft het volledige aroma behouden.



### Uitloop in hoogte verstelbaar.

van 75 tot 175 mm.

### VPS (Variable Pressure System).

De variabele aanpersdruk van de zetgroep maakt de bereiding van de meest uiteenlopende koffiespecialiteiten mogelijk met de telkens heel specifieke smaak.

Het grote, transparante reservoir voor de koffiebonen voor 1 of 2 soorten bonen met extra vak voor cafeïnevrij koffiepoeder.

## De uitmuntende kwaliteiten van Cafina®:

**CCS-Chipkaartsysteem** bestuurt en programmeert de Cafina® ALPHA en regelt de toegangsrechten voor gebruiker, manager en onderhoudstechnici.

De Cafina® ALPHA garandeert dag in dag uit de beste kwaliteit koffie door het **ACS (Automatic Coffee Quality System)**. Dit systeem bewaakt alle processen en gegevens, inclusief de afzonderlijk ingestelde kwaliteitsfactoren van alle koffie- en melkspecialiteiten. Afwijkingen van de ideale waarden (watertemperatuur, maalgraad, koffiedosering enz.) corrigeert de Cafina® ALPHA volautomatisch.

Door middel van **VPS-techniek (Variable Pressure System)** kan de aanpersdruk voor elke koffiespecialiteit traploos ingesteld worden tussen 0,1 en 150 kpa (kilo pascal). Dat betekent maximale koffiekwiteit door het elektronisch aangestuurde zetsysteem.

**CIP - Cleaning in Place:** Het melkreinigings-systeem en de ontsmettingsprocedure zijn getest en gecertificeerd door de HACCP.

Alle melkleidingen en de Milk-Jet worden gedesinfecteerd. Een handmatige reiniging van onderdelen is overbodig en bovendien niet toegestaan!

The Cafina® ALPHA:  
Uitmuntend.



reddot design award  
winner 2007



# Cafina® ALPHA-IS / ALPHA *Coffee shop*

## Cafina® ALPHA-IS *Coffee shop*

### Meer dan zomaar koffie ...

Gasten zijn geïnteresseerd en veeleisend. Dagelijks zien ze u en toch worden deze ontmoetingen nooit een routine.

Hoe u met perfect bereide koffie ertoe kunt bijdragen om deze ontmoetingen een nieuwe dimensie te verlenen, dat beleeft u met de **Cafina® ALPHA-IS** en de **Cafina® ALPHA *Coffee shop***.



**Cafina® ALPHA-IS**

**Geïntegreerde  
cacao-oplossing**



**Cafina® ALPHA *Coffee shop***

## Voordelen van het product

- Cafina® ALPHA *Coffee shop* Design
- **Geïntegreerde cacao-oplossing (Cafina® ALPHA-IS)**
- Cacaobereiding met verse melk
- Combinaties van koffie- en chocoladedranken mogelijk
- Innovatief bedieningsconcept met touchpanel van glas
- Mogelijkheid tot het verwerken van 2 soorten melk en koude melk
- **ACS (Automatic Coffeequality System)**
- **VPS (Variable Pressure System)**
- **CIP (Clean in Place), HACCP-gecertificeerd.**
- Gebruik van de meest hoogwaardige materialen voor de modules

# Cafina® ALPHA-F

De filtervolautomaat die voldoet aan de hoogste eisen voor kwaliteit en capaciteit.

Tot 500 koppen filterkoffie per uur worden door de Cafina® ALPHA-F volautomatisch bereid. Afgestemd op uw behoefte en inclusief een intelligent nazetprogramma. Hiermee zit u nooit zonder koffievoorraad. Komt de voorraadhouder voor gezette koffie onder een vooraf gedefinieerde vulstand, dan bereid de Cafina® ALPHA-F automatisch koffie na.

## Flexibel

Vanaf de kleinste zetting van 0,5 liter - voor het begin of het einde van de dag - en de 1 liter of 2 liter zetting, tot aan een voorraad van 1, 2, 3 of 4 liter is in het keuze programma in te stellen. Of u nu een kop, een kannetje of een grote kan koffie wilt uittappen, via het geportioneerde uitgiftepunt heeft u altijd de juiste maat te pakken.

## Kannenuitloop

Voor kannen tot 195 mm hoog.

Optioneel: Uitloop voor het vullen van grotere kannen.





# Cafina® ALPHA Aanvullende modules

Breid de Cafina® ALPHA uit met een veelzijdig aanbod aan aanvullende modules.

De passende aanbouwmodules zijn ook verkrijgbaar in zwart.

## Aanbouwmodule koppenwarmer

Ca. 80 koppen – ook van verschillende grootten – kunnen op 3 niveaus in de comfortabele koppenwarmer gestapeld worden en zijn op elk moment op de juiste temperatuur binnen handbereik.



Cafina® ALPHA CW

## Separate melkopslag

Voor de melkvoorraad is een koelunit in het ALPHA-design beschikbaar. Naar keuze kan een reservoir voor 9 liter of een reservoir met twee kamers, elk voor 4 liter, voor 2 verschillende soorten melk in de koelunit geplaatst worden. Als alternatief is een flexibele melkaansluiting voor een externe koeling in de onderbouw verkrijgbaar.

Inclusief digitale temperatuurindicatie.



Cafina® ALPHA MC

## Cafina® ALPHA-cacaodispenser

Grafisch display voor de indicatie van bedieningsfuncties.

Frontdeur met slot beveiligd.

Drankuitloop voor koppen/bekers met een hoogte tot 140 mm.

Aansluitmogelijkheid voor afrekeningssystemen (optioneel).



Cafina® ALPHA S





## Cafina® ALPHA onderbouwkoeler

Compressor koelkast, behuizing van roestvrij staal, front- en zijdelen gelakt in grijs aluminium.

Deur met slot beveiligd.

Inhoud melkreservoir max. 7 liter, digitale temperatuurindicatie.



**Cafina® ALPHA MCU**



**Cafina® ALPHA MW**

## Cafina® ALPHA-muntwisselaar

Aanbouwmodule compleet met ingebouwd muntwisselsysteem en interface DIVA Base 2 voor aansluiting op één of twee apparaten voor alle Cafina® ALPHA-modellen zonder stoomarmatuur.

De muntwisselaar wordt altijd rechts aan de ALPHA gemonteerd.

Behuizing van roestvrij staal, met dubbele laklaag RAL 9007 grijs aluminium.

Accepteert 5, 10, 20 en 50 cent, en 1 en 2 euro munten en chips.

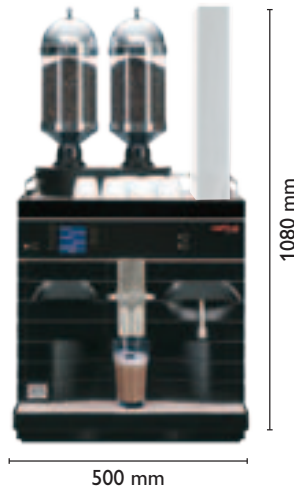
Verkoopprijzen voor elk product vrij programmeerbaar.

# Cafina® ALPHA

## Technische gegevens



**Cafina® ALPHA**



**Cafina® ALPHA-IS /  
Cafina® ALPHA Coffee shop**



**Cafina® ALPHA-F**

Typeaanduiding	1W (230 V)	12C (230 V)	12C (400 V)	12M (230 V)	12M (400 V)	12CM (400 V)	Cafina® ALPHA-IS
Koffie	•	•	•	•	•	•	•
Heet water	•	•	•	•	•	•	•
Stoom		•	•			•	
Melk				•	•	•	•
Geïntegreerde chocolade-oplossing							•

Naar keuze 1 of 2 molens (G = Grinder)

Capaciteit per uur in aantal koppen (afhankelijk van drank en formaat kop/beker)

Café Crème	200	200	200	200	200	200	200
Espresso	250	250	250	250	250	250	250
Cappuccino				200	200	200	
Heet water: liter/uur	30	30	40	30	40	40	30
Koffie							
Chocolademelk							tot ca. 80

Aansluitwaarden

Normvermogen in kW	2,8	2,8	6,8	3,0	6,8	6,8	6,8
Netaansluiting V/A	230/16	230/16	400/16	230/16	400/16	400/16	400/16
Afmetingen (BxDxH) in mm	500 x 610 x 700						500 x 610 x 794



**CW**  
Koppenwarmer



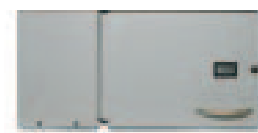
**MC**  
Melkkoeler



**S**  
Chocolate-Dispenser



**MW**  
Muntwisselaar



**MCU**  
Onderbouwkoeler

Cafina® Coffee shop	Cafina® ALPHA-F	CW	MC 1 soort melk	MC 2 soorten melk	S	MW	MCU
•	•						
•	•						
•			9 liter	9 liter of 2 x 4 liter			max. 7 liter

200							
250							
40	80						
	500						
					180		

6,8	9,5	0,30	0,15	0,15	2,7		0,15
400/16	400/16	230	230	230	230		230
0 x 1080	500 x 625 x 794	280 x 480 x 585				200 x 480 x 560	500 x 480 x 250



**MELITTA® FOR THE ULTIMATE IN COFFEE ENJOYMENT**

Melitta SystemService Benelux BV • Industriestraat 6 • 3371XD HARDINXVELD – GIESSENDAM  
Tel: +31(0)184-671660 • Fax: +31(0)184-610414 • [www.melittasystemservice.nl](http://www.melittasystemservice.nl) • [info@mss.melitta.nl](mailto:info@mss.melitta.nl)