



Melitta® cup

Technische Daten

Melitta® cup

16784 Melitta® cup

17248 Melitta® cup 2M

17249 Melitta® cup 2M hochglanzpoliert

17250 Melitta® cup 2M vergoldet

Stundenleistung:

ca. 180 Tassen,

abhängig vom Produkt und Getränkevolumen

Standard: 1 Mühle, Bohnenbehälter 1 = 1,4 kg

Option: 2. Mühle, Bohnenbehälter 2 = 1,4 kg

Instantbehälter Schoko/EC-Kaffee = 1,3 kg

Instantbehälter Milchtopping = 1,3 kg

Auslaufhöhe: 135 mm / mit Tassentisch: 80 mm

Abmessungen: 400 mm Breite, 519 mm Tiefe, 790 mm Höhe

Erforderliche Höhe über dem Gerät zum Befüllen: min. 400 mm

Leergewicht: 52 / 56 kg

Anschlusswerte: 230 V/50 Hz; 2,9 kW

Wasseranschluss: R 3/4" / DN 10

Abflussanschluss: DN 15

Option: Wasserfilter Everpure/Brita

Technische Änderungen vorbehalten.

Melitta® cup Zusatzmodule:

	Elektroanschluss	Leergewicht	Abmessungen (BxTxH)
Tassenwärmer Melitta® cup CW (für ca. 80 - 100 Tassen) 17256	230 V / 0,15 kW	ca. 17 kg	300 x 350 x 770 mm
Servicemodul für Melitta® cup CW (Einschub für Zucker/Milch) 17257	-	-	266 x 303 x 160 mm
Münzprüfer Melitta® cup MP (Anbaumodul) 17258	-	-	200 x 350 x 770 mm
Münzwechsler Melitta® cup MW (Anbaumodul) 17259	-	-	200 x 350 x 770 mm
Kartenleser Melitta® cup CR (Anbaumodul für bargeldlose Zahlungssysteme) 17260	-	-	200 x 350 x 770 mm
Kannenauslauf für Melitta® cup 17614	-	-	-

Melitta® cup exklusiv Edition:

cup Solitär 17261		400 x 405 x 900 mm
Wassertank-Set für cup Solitär 17613	bestehend aus Frischwassertank ca. 20 Ltr. und Abwassertank ca. 10 Ltr.	-
Bodenplatte für cup Solitär 17612		620 x 670 x 6 mm
cup Center 1 (Unterschrank) 17262		1000 x 500 x 900 mm
cup Center 2 (Unterschrank wie Center 1 mit Paravent und Melitta® Logo beleuchtet) 17263		1900 x 530 x 1900 mm

D Melitta SystemService
GmbH & Co KG
Postfach 1326
32373 Minden
Telefon (05 71) 50 49-0
Telefax (05 71) 50 49-2 33
E-Mail: info@mss.melitta.de

A Melitta-Ges.m.b.h. & Co. KG
Postfach 62
5021 Salzburg 2
Telefon (06 62) 43 95 11-0
Telefax (06 62) 43 95 11-39
E-Mail: thomas.buchner@melitta.at

CH Cafina AG
Römerstraße 2
5502 Hunzenschwil
Telefon (0 62) 8 89 42 42
Telefax (0 62) 8 89 42 89
www.cafina.com
E-Mail: info@cafina.ch



www.melitta.de/mss

Melitta SystemService

Melitta® cup

Der Vollautomat für
Kaffeespezialitäten und Schoko



Viele kommen nur deshalb...



MELITTA® MACHT KAFFEE ZUM GENUSS

...weil Sie alles wollen.
Kaffeespezialitäten
ohne Kompromisse.
Frisch. Aromatisch.
Variationsreich.

Sie entspannen an der Hotelbar, sitzen in Besprechungen, plaudern am Kopierer und machen aus der Wartezeit echten Genuss: **Menschen, die Kaffee aus der Melitta® cup genießen.** Im Restaurant, Bistro oder Café. In der Agentur. Im Büro. In der Wartezone. Am Bahnhof. Am Flughafen. An der Tankstelle ...

Melitta® cup
Ausführung hochglanzpoliert



Melitta SystemService

Melitta® cup

Direkt aus der Bohne.
Frisch zubereitet.
Tasse für Tasse.



Melitta® cup
Center 1



Melitta® cup.
Einfach per
Tastendruck.
Passend portioniert.
Zuverlässig auf
lange Zeit.



Melitta® cup.
Mit perfektem Milchschaum.
Dazu die Schokoausgabe.
Hygienisch einwandfrei.





8 Bestseller plus Heißwasser.

Melitta® cup präsentiert Trend und Lifestyle. Als Table-Top-Automat der Extraklasse. Fair im Preis. Stark in der Leistung. Voll ausgestattet für die vollautomatische Zubereitung von Kaffeespezialitäten, Tee sowie Schokoprodukten. Und damit perfekt für den Bedienungsbereich und den SB-Betrieb.



Espresso

Der Klassiker Espresso, mit Druck zubereitet. Sein Markenzeichen ist die goldfarbene „Crema“.



**Kaffee
Tasse oder Kännchen**

Ausgesuchte Kaffeesorten, traditionell geröstet, behutsam zubereitet, aromatisch und wohlschmeckend.



Cappuccino

Espresso, Milchschaum aus Cappuccino-Topping. Ideal serviert in der M-Collection Cappuccino-Tasse.



Latte Macchiato

Einen Espresso mit einer mindestens gleich großen Menge heißer Milch aufgießen und Milchschaum darauf geben, so dass er gefleckt (macchiato) aussieht. Im Glas servieren.



Kaffee Crème

Nicht aus Espressobohnen, deshalb deutlich heller. Jede Tasse wird einzeln unter Druck gebrüht. Daher bekommt er eine gleichmäßige Creme.



Milchkaffee

Espresso oder Kaffee plus Milch. So mögen ihn die Franzosen: ein doppelter Espresso oder Kaffee mit viel heißer Milch.



Heißes Wasser für Tee

Heißes Wasser plus Schwarztee, Grüntee, Früchtetee oder Kräutertee ...
Schwarztee 4 Minuten ziehen lassen. Dann nach Ostfriesenart mit Sahne und Kandiszucker servieren.



Schoko

Das Schokoprodukt wird auf Tastendruck automatisch zubereitet.
Eine Tasse heiße Schokolade, genau das Richtige für jede Jahreszeit, abgerundet mit einem Schuß Milchschaum oder Sahne.

Funktionen und Bedienung.

Einfach ein Genuss.



Melitta® **cup**.
Kaffeeausgabe in Kannen
über den optional lieferbaren
Kannenauslauf.



Melitta® **cup**.
Vollautomatische Reinigung
des Kaffeekolbens per
Tablette; einfache Reinigung
für Milch und Schoko.
Trockensatzentsorgung in die
eingebaute Satzschublade.



Melitta® **cup**.
Ganz nach Wunsch.
Mit Abrechnungssystem,
Münzprüfer, Münzwechsler
oder bargeldlosen
Zahlungssystemen.

Melitta SystemService

www.melitta.de/mss

So wie Sie ihn wollen. Ein Zeichen von Persönlichkeit.

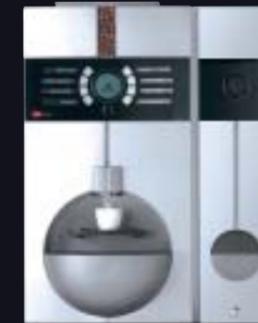
Der Vollautomat. Top im Design. Von hoher Qualität. Ganz eigenständig. Melitta cup passt perfekt zu Ihnen. **Aufmerksamkeitsstark!** In der exklusiven Edition. Als Solitär. **Praktisch!** Mit Zubehör und Zusatzmodulen. Vom Tassenwärmer über den Münzwechsler. **Komplett!** Als **cup** Center. Gleich inklusive Schrank. Oder auch mit Paravent. In jedem Fall hundertprozentig. Für höchsten Kaffee-Genuss.

Melitta SystemService

Melitta® cup Zusatzmodule:



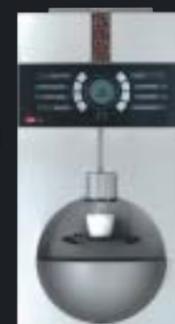
cup
Tassenwärmer cup CW



cup
Münzwechsler cup MW



Melitta® cup vergoldet



cup
cup Solitär



cup
cup CW
cup Center 1



cup
cup CW
cup Center 2

Mit Festwasser-
anschluss
oder Tank.

Melitta® cup exklusiv Edition: