Melitta®
NOS POINTS FORTS EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

Vos 10 avantages lorsque vous préparez du café

HYGIÈNE

Melitta Professional
Coffee Solutions

10 AVANTAGES POUR UNE PRÉPARATION HYGIÉNIQUE ET SÛRE DU CAFÉ

La sécurité en matière d'hygiène est particulièrement nécessaire, partout où des aliments sont produits, transformés et mis en vente ou consommés. Et ceci n'est pas seulement vrai en ces temps de corona. Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ont été décrites par l'UE en 2016 dans les orientations relatives aux **PRP** (« prerequisite programs », mesures d'hygiène de base) et au **HACCP** (« Hazard Analysis and Critical Control Points », Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise).

La préparation du café impose également des exigences élevées en matière de sécurité hygiénique, notamment lorsque du lait est ajouté au café et à l'eau. C'est pourquoi l'une des tâches essentielles de Melitta Professional Coffee Solutions est de faciliter au maximum la préparation hygiénique du café pour ses clients et partenaires.
Prenez plaisir à préparer du café et faites gagner du temps à vos hôtes !

MIEUX VAUT JOUER LA SÉCURITÉ — C'EST TELLEMENT SIMPLE.

Nos clients et partenaires nous répètent sans cesse que nos machines à café favorisent de manière exemplaire leurs mesures d'hygiène nécessaires. Nous répondons volontiers cette affirmation en regroupant dans cette brochure nos points forts en matière d'hygiène. Voici les avantages qui vous permettront de sécuriser et de simplifier considérablement vos tâches quotidiennes de nettoyage lorsque vous préparez du café.

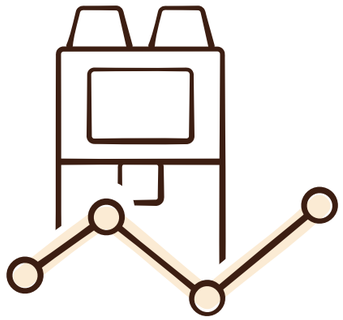
AVANTAGE 1

Priorité à la sécurité : le nettoyage automatique sécurisé

Les grains de café contiennent des huiles essentielles certes très bonnes pour le goût, mais représentant un vrai défi en matière d'hygiène. Une fine pellicule de graisse se dépose dans les tuyaux et continue de se développer à chaque tasse préparée. Chaque préparation laisse également des traces indésirables dans le système de lait de la machine automatique. C'est pourquoi les systèmes à café et à lait doivent être nettoyés chaque jour, conformément au mode d'emploi, s'ils ont été utilisés. Les systèmes nettoyés qui n'ont pas servi pendant plus de sept jours doivent être nettoyés à nouveau avant d'être réutilisés. Veuillez suivre les instructions de nettoyage figurant dans le mode d'emploi de vos machines à café.

Pas d'inquiétude : Nos machines à café automatiques indiquent lorsque la **date de nettoyage programmé** est atteinte. Un calendrier ou une fenêtre de produit s'affiche ensuite de manière limitée jusqu'au verrouillage automatique. Le nettoyage doit être effectué pour débloquer la distribution des produits.

Conseil : Si vous utilisez notre offre numérique **Melitta® INSIGHTS**, vous pouvez à tout moment consulter les informations relatives au nettoyage de vos machines à café via le portail client.



Contrôle total de la gestion de la flotte de machines Une propreté hygiénique à tout moment.

Melitta® HYGIÈNE

AVANTAGE 2

Clean in place (CIP®) :
le nettoyage automatique facile

Nous avons inventé le terme « Clean in Place » (CIP®) pour décrire le programme de nettoyage automatique de nos machines à café automatiques. Le nettoyage du système de café et du système de lait se fait **dans le système fermé**, aucun composant ne doit être démonté ou désassemblé. Il suffit de placer le produit de nettoyage dans le compartiment spécial (système à café) ou dans le récipient de nettoyage (système à lait), d'échanger le récipient de nettoyage avec le récipient à lait (système à lait) et de lancer le programme de nettoyage. La machine à café se nettoie ensuite automatiquement.

Écran tactile en verre

Unité d'extraction en acier inoxydable

Distribution en zinc coulé

Nettoyage au lave-vaisselle

AVANTAGE 3

Le nettoyage facile :
des composants de qualité

On s'en rend compte dès le premier coup d'œil : pour réaliser nos machines à café, nous misons sur des matériaux de haute qualité, sur un design sobre et sans fioritures, mais également sur des conditions optimales de sécurité en matière d'hygiène. Le boîtier de la série Melitta® Cafina® XT est en **aluminium élégant**, la distribution en zinc coulé sous pression. Au centre se trouve l'écran tactile. Sa surface d'une épaisseur robuste de 3 mm est en **verre poli** sans pores dans lesquels des résidus pourraient se loger. L'**acier inoxydable** éclatant brille sur la sortie d'eau chaude, la lance à vapeur et l'égouttoir. Les réservoirs à grains et à instantané sont fabriqués en **polycarbonate** très résistant. Les surfaces lisses se nettoient facilement avec un chiffon humide. Les réservoirs à grains et à instantané sont amovibles et se nettoient au lave-vaisselle. À l'intérieur des machines à café, des composants et des matériaux de haute qualité, tels que l'**unité d'extraction en acier inoxydable**, assurent non seulement des processus précis et pratiquement sans usure, mais offrent également les meilleures conditions pour un nettoyage hygiénique et sécurisé dans un système fermé.

AVANTAGE 4

Un nettoyage sûr et prouvé :
la certification HCV

Nos partenaires peuvent être sûrs que nos machines à café automatiques soutiennent leur plan HACCP. L'organisation américaine renommée **NSF International** a testé nos machines à café automatiques des séries Melitta® Cafina® XT et CT sur le plan de la sécurité hygiénique. Le programme **HCV EU** (HACCP Compliance Verification EU) vérifie trois aspects directement liés aux dangers chimiques, microbiologiques et physiques, couverts par le HACCP : la sécurité des matériaux, la capacité de nettoyage des équipements et les exigences en matière d'hygiène. Nos machines testées répondent à toutes les exigences, sont autorisées à porter la marque HCV et sont répertoriées dans une base de données en ligne de produits enregistrés.

AVANTAGE 5

De l'eau chaude en continu et un rinçage préliminaire :
une double sécurité

Un bon goût de café et une préparation hygiénique vont de pair. La **température de l'eau chaude constante pendant la préparation** garantit la température souhaitée dans la tasse et protège en même temps contre la formation de germes dans les tuyaux. Des bouilloires haute performance, équipées d'un contrôle de la température très précis et d'une bonne isolation, maintiennent la température constante. Les tuyaux courts et isolés, le rinçage préliminaire du tuyau avec de l'eau chaude et la distribution de café à proximité de l'unité d'extraction veillent à que le café conserve sa température à l'entrée de la tasse.

AVANTAGE 6

Confortable et efficace : des produits de nettoyage déjà dosés

Nos produits de nettoyage pour machines à café sont spécialement développés pour les machines automatiques Melitta® Cafina® et garantissent ainsi une performance de nettoyage fiable et hygiénique. Tous les produits de nettoyage sont déjà dosés (sous forme de tablettes ou de sachets) afin de toujours garantir la bonne quantité. La machine profite donc toujours :

- d'un **produit de nettoyage adapté** (un nettoyant pour tout)
- d'une **quantité adaptée** (déjà dosée)
- d'un **nettoyage adapté au bon moment,** car le système affiche la marche à suivre nécessaire à l'écran. Elle est donc entretenue et nettoyée de façon optimale, sans résidus.

Une seule pastille pour tout : les tablettes « Multi »

Les tablettes « Multi » sont le produit idéal pour détartrer ou nettoyer le système de lait et le système d'extraction. Elles garantissent la longévité des machines automatiques. **Sans phosphate**, elles sont respectueuses de l'environnement. Les tablettes « Multi » peuvent aussi bien être utilisées pour nettoyer le système à lait que le système à café (et le système à instantané). Cela signifie qu'un seul produit est nécessaire pour nettoyer en toute sécurité tous les composants de votre machine automatique. Pour le système à lait, un nettoyage supplémentaire avec le nettoyant AMC acide est nécessaire une fois par semaine, car le lait contient du calcaire.

Vous trouverez toutes les informations spécifiques concernant nos machines et les produits de nettoyage sur le site suivant : ***www.planerhandbuch.de***

AVANTAGE 7

La diversité des mousses de lait et l'hygiène du lait en toute simplicité

Nos machines à café automatiques sont également des machines à lait de première classe. Lait froid, lait chaud, mousse de lait froid, mousse de lait chaud. Mousse de lait à la vapeur, mousse de lait liquide, crémeuse ou en version nappage ferme Melitta® TopFoam : nos systèmes de lait standards Professional et TopFoam produisent une grande diversité de mousses de lait et des combinaisons raffinées de différentes préparations à base de lait et de café « d'une simple pression ». Cappuccino, Cappuccino Italiano, Cappuccino TopFoam, Latte Macchiato, Latte Macchiato Top Foam, café au lait, Flat White, Espresso Shot, Whitepresso et tellement d'autres. Un goût exquis **simple à préparer, en toute sécurité**.

Le traitement hygiénique et sûr du lait frais est possible grâce à des **refroidisseurs adaptés**, permettant de refroidir le lait déjà frais. Ils sont disponibles sous plusieurs formes : modules complémentaires pour une ou deux sortes de lait, réfrigérateurs bas ou en combinaison avec des chauffe-tasses. Le programme de nettoyage automatique se charge du nettoyage quotidien.

MC18
Réfrigérateur pour le lait pour 5 litres de lait env.

180×580×580 mm (lxHxP)

MC30
Réfrigérateur pour le lait pour 11 litres de lait env.

300×580×580 mm (lxHxP)

MCU30
Réfrigérateur bas pour le lait pour les modèles XT4 à XT7, 4 litres de lait env.

300×229×580 mm (lxHxP)

MCU35
Réfrigérateur bas pour le lait pour XT8, 4 litres de lait env.

350×229×580 mm (lxHxP)

MC-CW30
Réfrigérateur pour le lait/ chauffe-tasses pour env. 40-80 tasses et 4 litres de lait

300×620×580 mm (lxHxP)

CW30
Chauffe-tasses pour env. 80-120 tasses

300×620×580 mm (lxHxP)

Melitta® FG10i
Réfrigérateur pour le lait pour 4 litres de lait env.

230×345×470 mm (lxHxP)

Réfrigérateur bas pour le lait
pour XT6 - XT8, pour 9 litres de lait env. ou 2 x 4 litres

290×550×500 mm (lxHxP)

Vous trouverez différents prospectus, des vidéos, des données DAO, des modes d'emploi et bien plus sur le site **www.planerhandbuch.de**

AVANTAGE 8

Des accessoires pratiques au top

Les tiroirs à marc de nos machines à café automatiques sont composés de plastique de qualité à surface lisse et se nettoient facilement à l'aide d'un chiffon humide ou au lave-vaisselle (voir le mode d'emploi).

En plaçant un réservoir à déchets sous la machine et en l'équipant d'un **conteneur externe à marc** disponible en option, vous pouvez éviter le stockage intermédiaire du tiroir à marc et son nettoyage.

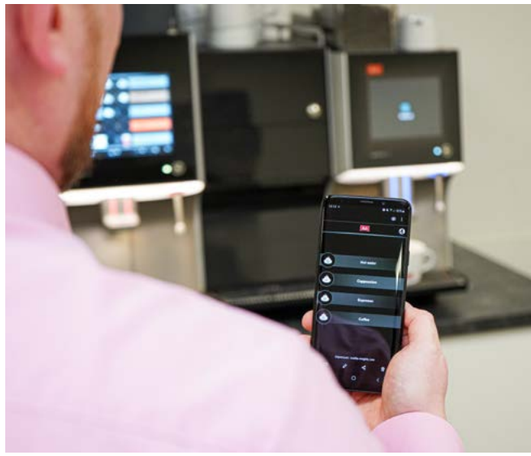
Les **pieds de 4 pouces** sont un autre exemple d'équipement optionnel qui, en fonction de la situation sur place, peuvent faciliter les mesures d'hygiène.

Enfin : une **protection transparente des poignées** sous la distribution. Elle ne s'ouvre que lorsque la préparation de la boisson souhaitée est terminée et évite ainsi de la saisir trop tôt. Elle protège des taches ou des éclaboussures au niveau de la distribution de café en cas de mauvaise utilisation.

AVANTAGE 9

Self-service par l'intermédiaire du smartphone : Melitta® Remote Coffee

Pour utiliser la machine à café automatique sans la toucher, il est également possible d'utiliser son smartphone ou sa tablette. Si la machine est équipée du dispositif, l'écran de la machine à café affiche un QR code pour l'achat d'une boisson sans contact. En scannant le QR code, il est possible de choisir parmi l'offre de boissons depuis son smartphone ou sa tablette et de lancer la préparation, sans téléchargement ou installation d'une application. Il n'est donc plus nécessaire de toucher l'écran de la machine à café. Condition indispensable : votre machine à café automatique doit être équipée d'un **module de télémétrie** et le logiciel **Melitta® Remote Coffee** doit être à jour. N'hésitez pas à nous contacter !



AVANTAGE 10

Nous sommes là pour vous !

Et pour finir :
Notre équipe de professionnels Melitta est à votre service pour toute question ou tout souhait en matière d'hygiène lors de la préparation du café. Chez nous, vous obtenez tout ce dont vous avez besoin d'une seule et unique source et de notre société pour développer les activités de votre café. Nous sommes passionnément attachés à notre tradition de plus de 111 ans qui consiste à préparer un grand café au goût unique. Votre **interlocuteur personnel** et nos **techniciens du service clientèle** se feront un plaisir de vous aider sur place, notre **service clientèle** est à votre disposition au téléphone ou en ligne. N'hésitez pas à nous contacter ! Nous sommes vos experts en matière de spécialités de cafés, de machines à café professionnelles et de service technique — des solutions individuelles autonomes aux concepts globaux taillés sur mesure, avec des offres de financement et des services numériques orientés sur l'avenir. Transformons ensemble votre café en grand café. Nous vous attendons !

L'équipe Melitta Professional

… MADE2MATCH YOUR COFFEE BUSINESS

Votre machine

Solide, fiable, puissante — parfaitement adaptée à vos besoins.

Votre solution

100 % taillée sur mesure sur demande — nos solutions spéciales.

Votre café

De très doux à corsé et de qualité durable prouvée — la meilleure qualité pour toutes les exigences.

Votre service technique pour la clientèle

Très engagé, attentionné, parfaitement formé et toujours disponible.

Vos finances

Flexible, économique, toujours adapté à votre situation individuelle.

Vos services numériques

Optimiser l'activité de votre café et exploiter de nouveaux potentiels grâce à Melitta® INSIGHTS.

Melitta, le secret d'un grand café®

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG · Zechenstraße 60 · D-32429 Minden
Téléphone : +49 (0)5 71/ 50 49 - 0 · Fax : +49 (0)5 71 / 50 - 49 233 · E-mail : professional@melitta.de · Site Internet : www.melitta-professional.de

® Marque enregistrée d'une entreprise du groupe Melitta. · 12/2020