



## Melitta® 6600

Die robuste Kaffeemaschine für  
problemlose Mengenzubereitung.  
Hohe Aroma-Ausbeute durch  
gleichmäßiges, druckloses Filtern  
mit Pyramiden® Filterpapier.

Melitta Professional  
Coffee Solutions



# Die klassische Technik.

## Flexibles Bausteinkonzept

Die **Melitta® 6600** für den Großverbrauch arbeitet mit dem bewährten **Melitta® Pyramiden® Filterpapier** und sorgt damit für bestmögliche Aromaentfaltung.

Röst- und Bitterstoffe werden weitgehend zurückgehalten. Kaffeesatz und Filterpapier lassen sich umweltschonend entsorgen, weil kompostierbar.

Durchlauferhitzer, Pyramidenfilter und Warmhalter bilden eine Einheit, die je nach Bedarf erweitert werden kann:

Beispielsweise um den Spezial-Arbeitstisch mit höhenverstellbarer Tropfleiste zur Getränkeabfüllung in größeren Kannen oder um den praktischen Servierwagen.

Alle Elemente sind aus hochwertigen Materialien gefertigt. Damit ist die Maschine für den Einsatz in der Küche, in Kantinen und Banketten optimal geeignet. **Ein Bausteinkonzept für einfache Handhabung und hohe Wirtschaftlichkeit.**



Spezial-Tisch



Servierwagen

Einzelbausteine



## Die Vorteile im Überblick

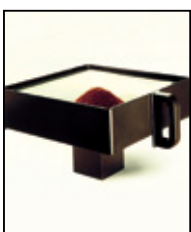
Die **Melitta® 6600** ist praxisorientiert und darum hochflexibel konstruiert. Einzelelemente können wie Bausteine kombiniert werden. Jede Maschine oder Anlage ist ein individueller "Maßanzug" – zugeschnitten auf Ihre Bedarfs- und Raumanforderungen.

Druckloser  
Pyramidenfilter  
für hohe Kaffeemehlausbeute, auch bei kleinen Mengen.

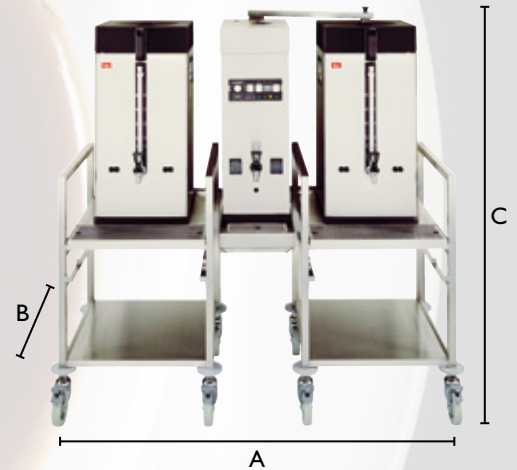
Dosiermengenwahl  
und flexible Leistungsanpassung von 2 bis 20 Liter. Zusätzlich:  
Entkalkungsanzeige.

Erhöhte Bodenplatte für die Abfüllung in größere Kannen.

Heißwasserausgabe für ein erweitertes Getränkeangebot.



Melitta® 6600



## Technische Daten

	Länge mm A	Tiefe mm B	Höhe mm C	Bevorratung Liter	Stundenlei- stung in Anzahl Tassen (ca.)	Heiß- wasser ca. Liter	Volt/ kW/ Ampère	Mengenwahl in Liter
Buffet-Kaffeemaschine (ohne Heißwasserzapfstelle)								
<b>6610-1</b>	684	531	787	1 x 10	320	–	400/6,43/16	2-4-6-8-10
<b>6610-2</b>	1076	531	787	2 x 10	400	–	400/6,65/16	2-4-6-8-10
<b>6620-1</b>	684	531	890	1 x 20	480	–	400/9,38/16	2-5-10-15-20
<b>6620-2</b>	1076	531	890	2 x 20	580	–	400/9,65/16	2-5-10-15-20
Buffet-Kaffeemaschine (mit Heißwasserzapfstelle)								
<b>6610 W-1</b>	684	531	787	1 x 10	320	15	400/8,5/20	2-4-6-8-10
<b>6610 W-2</b>	1076	531	787	2 x 10	400	15	400/8,72/20	2-4-6-8-10
<b>6620 W-1</b>	684	531	890	1 x 20	480	15	400/11,45/25	2-5-10-15-20
<b>6620 W-2</b>	1076	531	890	2 x 20	580	15	400/11,72/25	2-5-10-15-20
Fahrbare Anlage (ohne Heißwasserzapfstelle)								
<b>6610-15</b>	1000	740	1487	1 x 10	320	–	400/6,43/16	2-4-6-8-10
<b>6610-25</b>	1700	740	1487	2 x 10	400	–	400/6,65/16	2-4-6-8-10
<b>6620-15</b>	1000	740	1487	1 x 20	480	–	400/9,38/16	2-5-10-15-20
<b>6620-25</b>	1700	740	1487	2 x 20	580	–	400/9,65/16	2-5-10-15-20
Fahrbare Anlage (mit Heißwasserzapfstelle)								
<b>6610 W-15</b>	1000	740	1487	1 x 10	320	15	400/6,43/16	2-4-6-8-10
<b>6610 W-25</b>	1700	740	1487	2 x 10	400	15	400/6,65/16	2-4-6-8-10
<b>6620 W-15</b>	1000	740	1487	1 x 20	480	15	400/9,38/16	2-5-10-15-20
<b>6620 W-15</b>	1700	740	1487	2 x 20	580	15	400/9,65/16	2-5-10-15-20

Wasserzulauf bauseits R3/4" A / DN 15 • Wasserablauf bauseits NW 1". Weitere Details zur Montage im technischen Datenblatt.

**Melitta macht Kaffee zum Genuss®**



Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Postfach 13 26 • D-32373 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)