WMF 9000 S+

GOURMET-KAFFEESPEZIALITÄTEN,
INDIVIDUELL IN HÖCHSTER QUALITÄT SERVIERT

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com

Inhalt

4
WMF 9000 S+

6
Features & Innovationen

20
Technische Daten

22
WMF Service

24
Zusatzgeräte

26
WMF PhotoSimu App

28
Kontaktdaten

WMF 9000 S+

GOURMET-KAFFEESPEZIALITÄTEN, INDIVIDUELL IN HÖCHSTER QUALITÄT SERVIERT

„Meine Kunden haben hohe Ansprüche und wir sind bestrebt, ihrem individuellen Geschmack auch beim Kaffee gerecht zu werden. Die WMF 9000 S+ übertrifft sämtliche Erwartungen, schnell und zuverlässig. Für mich ist sie nicht nur eine kreative Lösung, sondern auch eine hervorragende Investition."

Die WMF 9000 S+ wurde für anspruchsvolle Kaffeeliebhaber entwickelt. Sie verspricht Top-Performance an Einsatzorten, an denen Einfallsreichtum bei der Auswahl an Gourmet-Kaffeespezialitäten gefordert und ein schneller Service erwartet wird. Sie ist mit bis zu vier Produktbehältern, einem Handeinwurf und bis zu vier Mühlen ausgestattet. Verschiedene Sorten und Mengen von Bohnen können Sie sogar nach Ihren eigenen Rezepten mischen, um selbst Kaffeekenner zu beeindrucken. Alternativ können ein oder zwei Behälter für Schokoladenpulver oder andere Toppings verwendet werden, um eine innovative Auswahl an alternativen Getränken zu kreieren. Zur Krönung der einzigartigen Kaffeequalität ist die Maschine standardmäßig mit dem Dynamic Milk-System ausgestattet. Es gibt automatisch köstliche Heiß- und Kaltmilch aus und ermöglicht es dem Personal, ihrer Fantasie mit verschiedenen Konsistenzen von heißem oder kaltem Milchschaum freien Lauf zu lassen. So ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die WMF 9000 S+ wird für Gastronomiebetriebe mit einem durchschnittlichen täglichen Leistungsbedarf von 350 Tassen empfohlen. Sie brüht jedes Getränk auf die jeweilige ideale Temperatur. Selbst Heißwasser kann in drei verschiedenen Temperaturen ausgegeben werden. Darüber hinaus hebt oder senkt die Maschine den Tassentisch automatisch auf die richtige Höhe. Mit dieser absoluten Liebe zum Detail wissen Sie einfach, dass die Maschine jedes Getränk in der gewünschten Geschwindigkeit perfekt serviert.

Features & Innovationen

FÜR WMF KUNDEN IST DIE ZUKUNFT BEREITS STANDARD

Das perfekte Zusammenspiel von hoher Geschwindigkeit, herausragender Qualität und außergewöhnlicher Vielfalt macht die WMF 9000 S+ zum Flaggschiff im WMF Sortiment. Dank ihrer zahlreichen Premium-Features und technischen Innovationen bietet die Maschine eine virtuose Performance.

Die WMF 9000 S+ sticht unter den professionellen Kaffeemaschinen mit ihrer einzigartigen Fähigkeit hervor, dem anspruchsvollen Geschmack wahrer Kaffeekenner mit raffinierten Kreationen gerecht zu werden. Sie erfüllt jegliche Kundenanforderungen und alle Wünsche Ihrer Gäste mit beispielloser Geschwindigkeit.

Die herausragende Qualität, Auswahl und Kreativität, die die Maschine Gourmet-Kaffeeliebhabern bietet, werden durch die hochwertigen Bauteile, die robuste Bauweise und die breite Palette an fortschrittlichen Funktionen und Optionen ermöglicht. Dies garantiert zudem eine gleichbleibend hohe Getränkequalität und -vielfalt.

Performance

VOLLENDETES KAFFEEVERGNÜGEN

HEAVY-DUTY-BRÜHER

Der Heavy-Duty-Brüher aus Edelstahl besteht aus strapazierfähigen Bauteilen, die hohe Performance und höchste Zuverlässigkeit über eine lange Lebensdauer hinweg garantieren. Er verfügt über ein robustes gesenkgeschmiedetes Gestell und ein feines Sieb. Das hohe Fassungsvermögen von 19 g, ermöglicht größere Brühchargen für besonders schnelles Brühen. Da der Brüher fest in die Maschine eingebaut ist, benötigt er keine zusätzliche Reinigung.

HOHE LEISTUNG

Die WMF 9000 S+ ermöglicht die schnelle Zubereitung von erstklassigen Kaffeespezialitäten und wird für Gastronomiebetriebe mit einem durchschnittlichen täglichen Leistungsbedarf von 350 Tassen empfohlen. So können Sie sicher sein, dass jeder Gast zügig bedient wird, selbst zu Stoßzeiten.

BIS ZU 4 KAFFEEMÜHLEN

Mit der Möglichkeit, bis zu vier Mühlen pro Rezept zu verwenden und verschiedene Mengenverhältnisse für das Kaffeemehl einzustellen, können Sie mit der WMF 9000 S+ Ihre eigenen Spezialmischungen kreieren. Die innovativen, elektronisch gesteuerten Hochleistungsmühlen sind präzise abgestimmt und robust gebaut für eine lange Lebensdauer. Darüber hinaus sind sie schnell und besonders leise.

ECO-MODE

Dieser Energiesparmodus senkt die Dampfkesseltemperatur, wenn 10 Minuten lang kein Getränk ausgegeben wird, und reduziert damit auch den Energieverbrauch. Bei Bedarf dauert es nur 15 Sekunden, die Maschine wieder aufzuheizen.

PARALLELBEZUG KAFFEE UND HEISSES WASSER

Damit Sie selbst zu Stoßzeiten mit einem hohen Bestellaufkommen Schritt halten können, bietet die WMF 9000 S+ eine gleichzeitige Kaffee- und Heißwasserausgabe. In Kombination mit der Dampflanze, die Sie bei Bedarf einsetzen können, sparen Sie so wertvolle Zeit.

Vielseitigkeit

UNSERE INNOVATIONEN, AUF IHRE ART

DYNAMIC MILK-SYSTEM

Mit dem Dynamic Milk-System von WMF können vier verschiedene Heißmilchschaum-Konsistenzen und drei Variationen von Kaltmilchschaum automatisch zubereitet werden. Außerdem können Sie die ideale Dichte für jedes Getränk individuell einstellen und sowohl Heiß- als auch Kaltmilch ausgeben.

2-MILCHLÖSUNG

Dank der optionalen 2-Milchlösung können Sie Ihren Kunden verschiedene Sorten Milch anbieten, beispielsweise fettarme Milch, Sojamilch oder laktosefreie Milch. Nur die Milch, die ausgewählt wurde, landet im Getränk.

HANDEINWURF FÜR WEITERE KAFFEESORTEN

Der praktische Handeinwurf bietet die Möglichkeit, für ein bestimmtes Getränk eine andere Sorte Kaffeemehl zu verwenden, z. B. zur Zubereitung von entkoffeiniertem Espresso.

BIS ZU 4 BOHNENBEHÄLTER

Mit den Produktbehältern der WMF 9000 S+ können Sie bis zu vier verschiedene Sorten Kaffeebohnen verwenden, z. B. Espresso- und Café-Crème-Bohnen für koffeinhaltige und entkoffeinierte Getränke oder drei verschiedene Sorten plus Schokoladenpulver oder zwei verschiedene Kaffeesorten und zwei Pulversorten. Maschinen, die mit zwei Mühlen und Pulverbehältern ausgestattet sind, bieten zudem die Möglichkeit, den Handeinwurf zu verwenden.

CHOC-MIXER

Der Choc-Mixer begeistert durch einfachste Handhabung und Wartung und ermöglicht somit die Zubereitung köstlicher Schokoladenspezialitäten mit minimalem Aufwand. Dank seines magnetischen Verschlusses ist das korrekte Einsetzen des Mixerbechers garantiert. Ein integrierter Sensor überwacht zudem den perfekten Sitz des Mixerrads, um den Mixer vor Schäden zu schützen.

SIRUPSTATION

Mit der optionalen Sirupstation können bis zu vier verschiedene Sirupsorten oder Spirituosen verwendet werden. So können Sie zusätzliche aufregende Geschmacksrichtungen kreieren und noch mehr Auswahl und Genuss anbieten.

Qualität

AUF STETE PERFEKTION AUSGELEGT

HOCHWERTIGE BAUTEILE AUS METALL

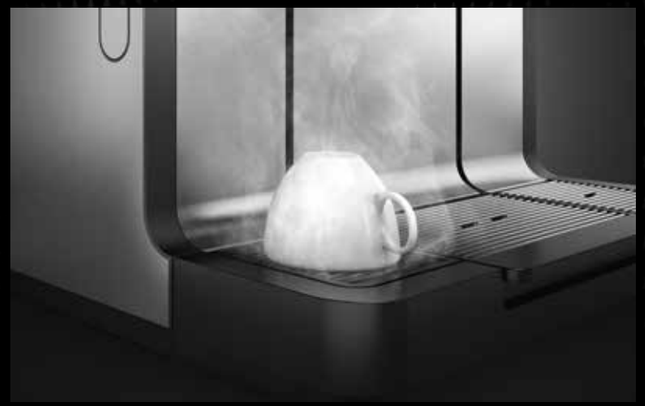
Das Edelstahlgehäuse der WMF 9000 S+ überzeugt nicht nur durch seine Optik, es ist auch für die Ewigkeit gebaut. Wie die Scheiben der Hochleistungs-Kaffeemühlen wird es im WMF Werk in Deutschland nach höchsten Standards gefertigt, um eine lange Lebensdauer der Kaffeemaschine sicherzustellen.

HEISSWASSERREGELUNG

Mit den drei verschiedenen Heißwassertemperaturen der WMF 9000 S+ können Sie Ihren Kunden Heißwassergetränke wie schwarzen oder grünen Tee stets bei idealer Temperatur servieren.

DAMPFSYSTEM

Die WMF Dampfsysteme ermöglichen es jedem Anwender, perfekte Heißmilch- und Heißschaumergebnisse zu erzielen. Easy Steam verwendet eine halbautomatische Dampflanze, die sich ausschaltet, wenn eine vorher definierte Temperatur erreicht ist. Dies erleichtert die traditionelle Milchschaumherstellung wesentlich. Mit der speziellen Auto Steam Dampflanze kann die Milchschaumdichte für jede Kaffeekreation individuell angepasst werden. Der Milchschaum lässt sich in drei Qualitätsstufen vollautomatisch herstellen.

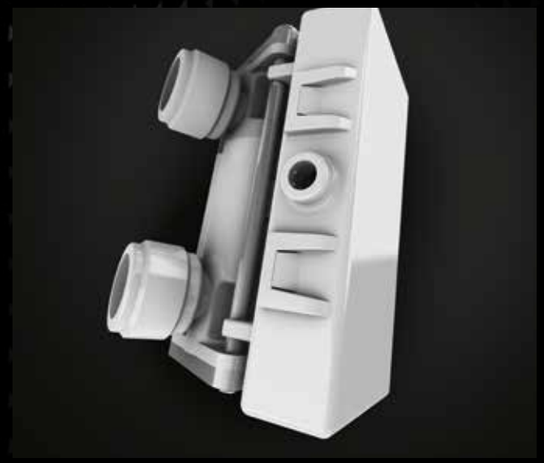


STEAMJET

Der praktische SteamJet mit fortschrittlicher WMF Technologie bringt jede Tasse auf Knopfdruck mittels Dampf sekundenschnell auf Temperatur. So hat nicht nur jedes Getränk die ideale Temperatur, sondern es bleibt auch länger warm – für einen vollendeten Kaffeegenuss.

HÖHENEINSTELLBARER TASSENTISCH

Der Tassentisch bewegt sich je nach Getränk und Einstellung automatisch nach oben zum Festauslauf und bietet so eine optimale Unterstellhöhe für jede Art von Tasse. So bleibt die Getränketemperatur perfekt und ungewollte Milchspritzer sind passé.



DYNAMIC MILK ASSIST

Der innovative Dynamic Milk Assist sorgt für eine konstante Milchschaumqualität, indem er den Milchfluss in der Maschine und die Temperatur im Milchkühler fortlaufend überwacht und nach Bedarf automatische Nachjustierungen vornimmt, wie etwa bei der Pumpengeschwindigkeit. Dadurch wird auch der Milchschäumer geschützt.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

In dem Streben nach einer gleichbleibend hohen Kaffeequalität, die Sie Ihren Kunden mit jeder Tasse bieten möchten, haben wir eine Reihe von Selbstregulierungstechnologien entwickelt, die der WMF 9000 S+ ermöglichen, sich selbst zu überwachen und bei Bedarf eigene technische Anpassungen vorzunehmen. Der innovative Dynamic Coffee Assist misst kontinuierlich den Brühfluss und stellt die für die Kaffeequalität wichtigsten Faktoren, wie Mahlgrad und Mahlmenge, automatisch nach. So bleibt die Extraktionszeit stabil und Sie können sicher sein, dass jedes Espresso-basierte Getränk ebenso köstlich ist wie das letzte – jederzeit.

Anwenderfreundlichkeit

ALLE FUNKTIONEN AUF KNOPFDRUCK

10-ZOLL-FARB-TOUCH-DISPLAY

Die WMF 9000 S+ verfügt über ein ansprechendes, interaktives 10-Zoll-Farb-Touch-Display mit realistischen Produktdarstellungen und individuellen Farbschemas. Die Navigation erfolgt intuitiv durch vertraute Touch- und Wischgesten, Kellner- und Selbstbedienungsbetrieb sind möglich. Das Display ist ideal zur Darstellung von Nährstoffangaben und kann zudem zur Anzeige von Werbeaufnahmen und -videos verwendet werden, etwa zur Bewerbung von Sonderaktionen zu bestimmten Tageszeiten.

REINIGUNGSSYSTEM

Das vollautomatische Clean in Place-System verwendet eine spezielle Reinigungsbox und lösliche Reinigungstabletten. Die Reinigungsbox wird an die Maschine angeschlossen und die Maschine gibt Wasser in die Box ab. Die Maschine wird dann automatisch mit der Reinigungslösung und Dampf gereinigt und gespült. Die manuelle Reinigung entfällt, nur die Silikonaufnahme des Auslaufs muss gelegentlich herausgenommen werden – das Nonplusultra an Anwenderfreundlichkeit und Effizienz.

SPRACHAUSWAHL

Die Display-Sprache der WMF 9000 S+ kann eingestellt werden, um die Bedienung für jeden Anwender zu erleichtern. Kunden und Mitarbeiter können sogar im laufenden Betrieb ihre eigene Sprache auswählen.

TIMERFUNKTIONEN

Die WMF 9000 S+ lässt sich zu frei wählbaren Uhrzeiten ein- und ausschalten. Ebenso lassen sich einzelne Funktionen und Getränke aktivieren bzw. deaktivieren. Verschiedene Anzeigen können vorinstalliert und mit der Timerfunktion umgeschaltet werden, beispielsweise von Frischmilch auf Milchpulver. Dies kann in Betrieben, die rund um die Uhr geöffnet sind, beim Wechsel vom Tag- in den Nachtbetrieb nützlich sein.

EINSTELLUNG DER GETRÄNKEBESTELLUNG

Um Zeit und Aufwand zu sparen, bietet das Display eine Option zur Vorauswahl mehrerer Getränke in einer einzigen Bestellung. Diese Getränke werden dann automatisch nacheinander zubereitet. Das Personal muss dazu nur die jeweils richtige Tasse unter den Auslauf stellen.

Individualisierbarkeit

IHRE KAFFEEMASCHINE, ABGESTIMMT AUF IHRE BEDÜRFNISSE

SELBSTBEDIENUNG

Die WMF 9000 S+ ist für die Ansprüche verschiedenster Anwender konzipiert, einschließlich Kunden im SB-Bereich. Die Menüs des Touch-Screens können für den Selbstbedienungsbetrieb angepasst werden und dank ihres einfachen, intuitiven Layouts ist die Bedienung ein Kinderspiel.

PRE-SELECT-/ POST-SELECT-MODUS

Der Pre-Select-Modus ist ideal für den Kellnerbereich, da die Mitarbeiter erst Gefäßgröße, Kaffeestärke oder Milchsorte und dann das Getränk auswählen können. Alternativ eignet sich der Post-Select-Modus perfekt für den SB-Bereich: Der Kunde wählt zuerst das Getränk aus und gibt dann Schritt für Schritt weitere Parameter an.

BELEUCHTETE SEITENTEILE

Die Seitenteile der WMF 9000 S+ verfügen über eine farbige LED-Beleuchtung, die an das Ambiente Ihres Betriebes individuell angepasst werden kann. Darüber hinaus blinken die Seitenteile, wenn etwas zu tun ist, z. B. wenn Kaffeebohnen nachgefüllt werden müssen. Dieses simple Feature zieht die Aufmerksamkeit des Bedieners schnell auf sich, selbst von Weitem.

NÄHRSTOFFANGABEN

Das Display kann auch die Nährstoffangaben jedes Getränks anzeigen, was die Einhaltung gesetzlicher Anforderungen gewährleistet. Informationen über die verschiedenen Bohnen- und Pulversorten sind bereits in der Maschine hinterlegt, und Daten zu anderen Rezepturen lassen sich bequem importieren.

WERBUNG

Das 10-Zoll-Farbdisplay bietet außerdem die Möglichkeit, Ihren Umsatz durch auffällige Werbung oder maßgeschneiderte Sonderaktionen zu steigern. Während die Getränke Ihrer Kunden zubereitet werden, können Sie deren Zeit und Aufmerksamkeit so optimal nutzen.

BRANDING

Die WMF 9000 S+ lässt sich flexibel an Ihre jeweiligen Anforderungen anpassen. Dazu zählt beispielsweise die Möglichkeit, auf den Display-Bildschirmen Ihr eigenes Logo anzeigen zu lassen, Farben und Hintergründe anzupassen oder eigene Tassen- und Getränkebilder sowie Getränkenamen hochzuladen.

EINSTELLUNG DER GETRÄNKEPARAMETER

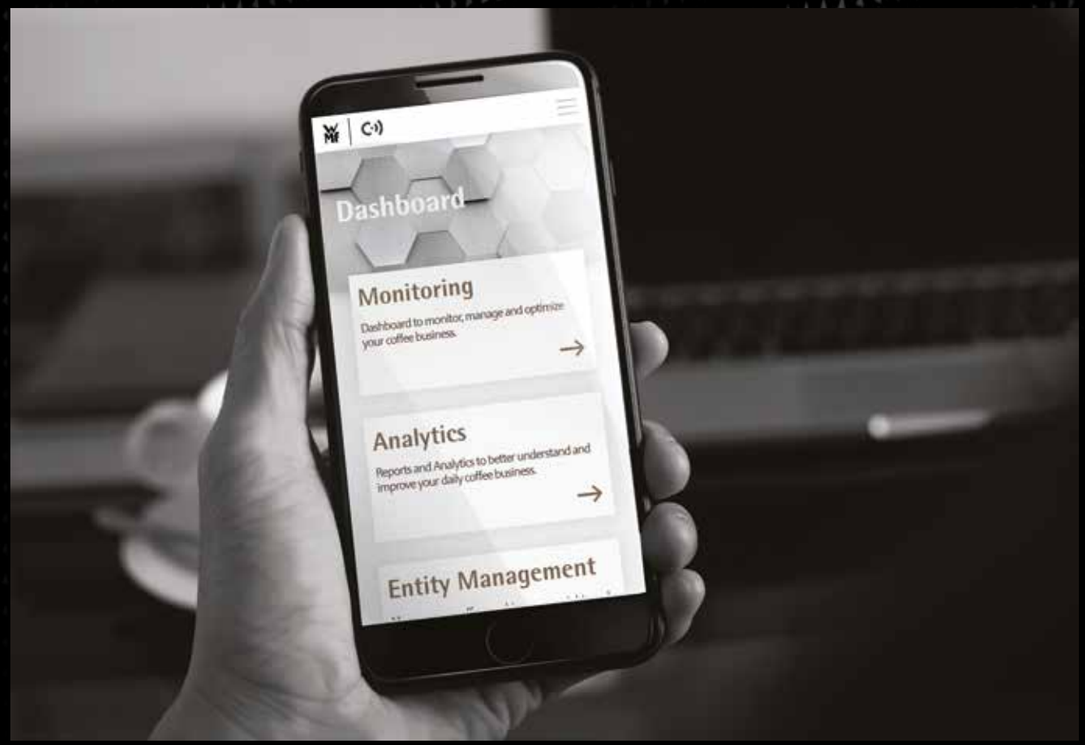
Die praktischen Small-Medium-Large-(S-ML-)Funktionen ordnen jedem Getränk ganz einfach unterschiedliche vordefinierte Füllmengen zu. Außerdem ist es möglich, das Tastenlayout durch Hinzufügen und Entfernen von Tasten zu verändern. So kann z. B. im SB-Bereich ein einreihiges SB-Layout gewählt werden.

INDIVIDUELLE GETRÄNKEGRÖSSE

Um Anwendern die Arbeit zu erleichtern, können diese die Füllmenge vor der Getränkeausgabe individuell über einen bedienfreundlichen Touch-Schieberegler anpassen.

Konnektivität

KAFFEEGENUSS TRIFFT AUF DIGITALE LÖSUNGEN



WMF COFFEECONNECT

WMF CoffeeConnect ist unsere innovative digitale Cloud-Plattform. Diese eröffnet Ihnen das volle Potenzial Ihrer WMF Kaffeemaschine und aller anderen verbundenen Geräte. Sie haben die Möglichkeit, wertvolle Daten zu erheben und Ihre Kaffeemaschinen von jedem beliebigen Standort aus zu steuern. WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Informationen zu Umsatz, Betrieb, Verbrauch und Wartung und gibt Ihnen damit die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren und Servicekosten zu senken. Und dies ist erst der Anfang ... Sie können damit auch von Ihrem Schreibtisch aus Werbung und spezielle Angebote direkt auf das Display der Maschine senden. WMF CoffeeConnect bietet auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Funktionen in den Bereichen Maschinenverwaltung, Wartung und Betrieb sowie Business Performance. Diese Funktionen stehen entweder in Form von Dashboard-Überwachung oder Berichten zur Verfügung. Darüber hinaus können unsere Experten maßgeschneiderte Analysen für Ihre Anforderungen erstellen. Dadurch können Sie sich hochmoderne Business Intelligence zunutze machen und sich so fundierte Einblicke in Ihr Kaffee-Business verschaffen.

DATENSICHERHEIT

Wir wissen, dass Ihre Daten entscheidend für den Erfolg Ihres Business sind. Daher erfüllt die Plattform, die wir für WMF CoffeeConnect entwickelt haben, modernste Infrastrukturstandards. Sie ist durch eine mehrschichtige IT-Architektur gegen Cyberangriffe geschützt. Darüber hinaus haben wir ein hochmodernes Identitäts- und Zugriffsmanagementsystem implementiert, das IoT-Anforderungen unterstützt und Multifaktor- sowie rollenbasierte Zugriffe auf Daten und Systeme bietet.

HACCP-KONFORMITÄT

Die professionellen WMF Kaffeemaschinen unterstützen mühelos einen HACCP-konformen Betrieb. Beispielsweise stehen Reinigungsprotokolle zum Download zur Verfügung, vollständige Datensicherungen können durchgeführt werden und Softwareupdates sind per USB-Stick möglich.

Technische Daten

ALLE INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK

WMF 9000 S+ — DYNAMIC MILK

Empfohlene durchschnittliche Tagesleistung*	350 Tassen	
Nennleistung/Netzanschluss	3,4–3,8 kW/220–240 V	6,0–7,0 kW/380–410 V
Stundenleistung nach DIN 18873-2 Espresso/2 Espressi Café Crème/2 Café Crème Cappuccino/2 Cappuccini	 150 / 242 Tassen 130 / 152 Tassen 150 / 238 Tassen	
Heißmilch-/Heißmilchschaumgetränke	√	
Kaltmilch-/Kaltmilchschaumgetränke	√	
Gesamt-Heißwasserleistung/Stunde	120 Tassen	190 Tassen
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2	2,59 kWh	
Kaffeebohnenbehälter	Rückseite groß, ca. 1200 g, Vorderseite klein, ca. 700 g	
Choc- oder Toppingbehälter	ca. 1200 g	
Außenmaße (Breite/Höhe**/Tiefe)	390/744/598 mm	
Wasserversorgung	Festwasseranschluss	
Leergewicht (je nach Ausstattung)	ca. 67 kg	
Dauerschalldruckpegel (LpA)***	<70 dB(A)	

Die WMF 9000 S+ ist mit folgenden Milch- und Dampfsystemen erhältlich:

	DYNAMIC MILK
EASY STEAM	√
AUTO STEAM	√

* Die Leistung wurde mit einer Maschine mit Festwasseranschluss ermittelt und ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen jedoch lediglich Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich von unseren geschulten WMF Mitarbeitern Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.

** Höhe einschließlich Kaffeebohnenbehälter

*** Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A). Ab 5 °dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.

Features der Basisversion:

Dynamic Milk, Festwasseranschluss, 1 Mühle, Clean in Place, automatisch höhenverstellbarer Tassentisch, Heißwasserauslauf, LED-Beleuchtung, 3,4–3,8 kW/220–240 V

Auswählbare Optionen gegen Aufpreis:

6,0–7,0 kW/380–415 V, Easy Steam oder Auto Steam, 2-Milchlösung, zweite Mühle (Heavy-Duty), dritte Mühle, vierte Mühle, ein Choc-/Topping-Behälter, zweiter Choc-/Topping-Behälter

WMF Service

UNSERE SERVICE-LEISTUNGEN FÜR SIE.

Der Augenblick, in dem eine neue WMF Kaffeemaschine die Produktionslinie verlässt, bedeutet noch lange nicht das Ende unseres Qualitätsversprechens. Wir entwickeln und fertigen jede Maschine so, dass sie vom ersten Tag an ein Erfolgsfaktor für Ihr Geschäft ist. Unser umfassender und persönlicher Service stellt sicher, dass jede Maschine zuverlässige Performance und eine konstant hohe Kaffeequalität über eine lange Einsatzdauer hinweg liefert.

Mit über 350 Technikern verfügen wir über die größte unternehmenseigene Serviceorganisation für professionelle Kaffeemaschinen in Europa. Durch regelmäßige Trainings im WMF Schulungszentrum wird gewährleistet, dass das Know-how permanent hoch gehalten wird. Das macht unsere Techniker zu "Service-Spezialisten", die sich voll und ganz auf das Maschinen-Sortiment der WMF konzentrieren können. Das gibt Ihnen die Sicherheit, dass Ihre Maschine über viele Jahre einwandfrei funktioniert, ausgezeichnete Kaffeequalität liefert und so zu Ihrem Geschäftserfolg beiträgt.

Installation

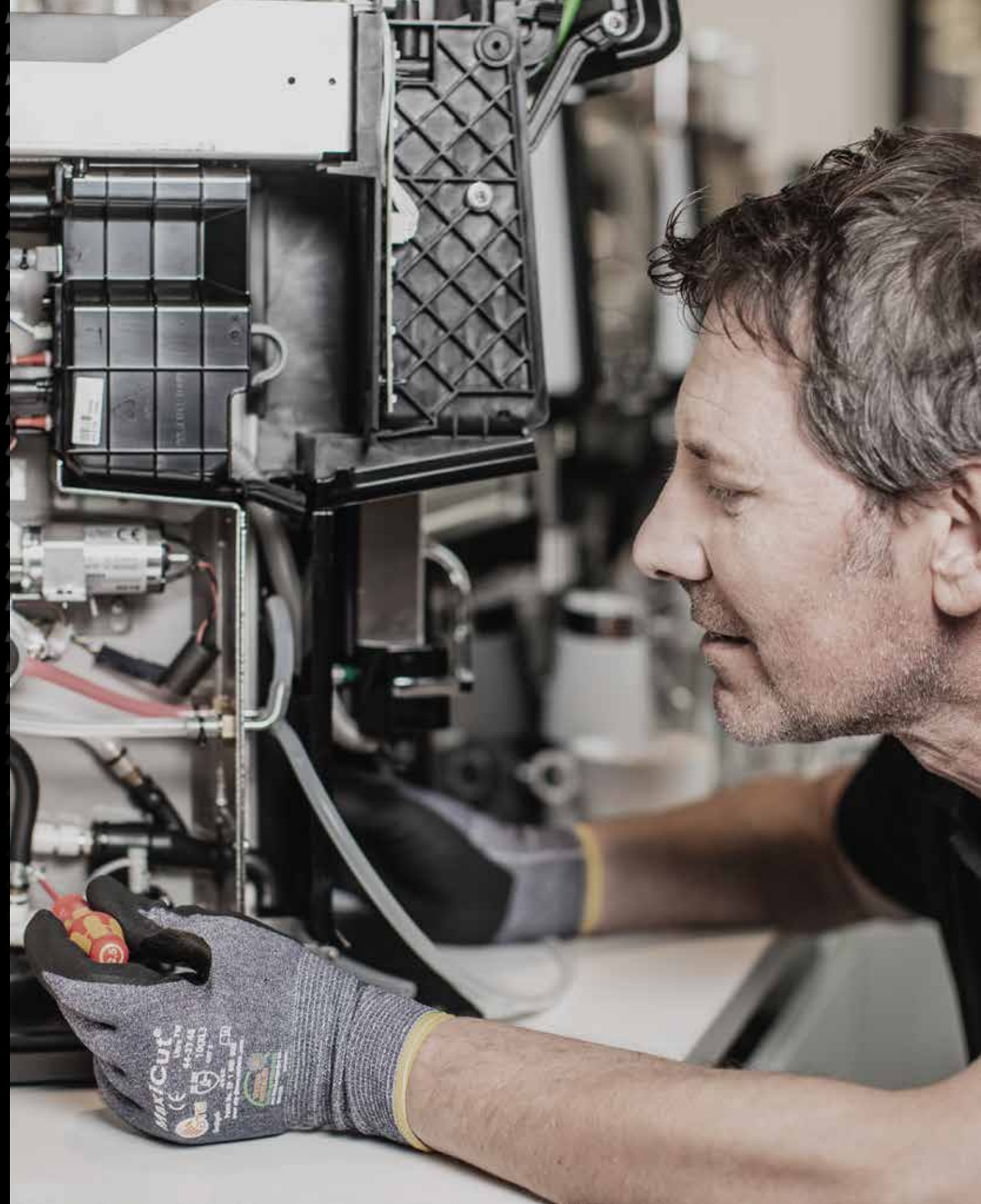
Alle Maschinen werden von unseren hochqualifizierten und erfahrenen Servicetechnikern installiert, die genau wissen, wie die Maschinen an die jeweiligen Bedingungen vor Ort und Ihre Bedürfnisse angepasst werden müssen. Dabei berücksichtigen sie die Wasserqualität, Ihre bevorzugten Kaffeebohnen, Ihr Getränkeangebot und vieles mehr. Dank individueller Einweisung zu Bedienung, Reinigung und Pflege ist gewährleistet, dass Ihr Personal die Maschine bis ins Detail kennt und optimal handhaben kann. Das Ergebnis ist die beste Tasse Kaffee – von Anfang an und in der Zukunft.

Wartung

Nur eine gut gewartete Maschine kann eine gleichbleibend hohe Kaffeequalität garantieren. Darum prüft unser Servicetechniker Ihre Maschine regelmäßig und systematisch, aktualisiert Software, entkalkt sie im Bedarfsfall und tauscht notwendige Ersatzteile und Verschleißteile aus. Unser proaktiver Service stellt sicher, dass Ihnen Ihre Maschine lange Jahre erhalten bleibt und dass Sie gleichzeitig die relevanten Bestimmungen hinsichtlich Gesundheit, Arbeitsschutz, Sicherheit und Umweltschutz erfüllen.

Reparatur

Falls doch einmal eine Reparatur notwendig sein sollte, steht Ihnen WMF als idealer Partner stets zur Seite. Wir verwenden ausschließlich geprüfte Originalersatzteile und kombinieren schnelle Verfügbarkeit mit höchster Qualität. Unser telefonischer Support und unsere erfahrenen Techniker sorgen dafür, dass Ihre Maschine im Handumdrehen wieder einsatzfähig ist und ausgezeichnete Kaffeequalität liefert.



Zusatzgeräte

KOMPLETTIEREN SIE IHRE WMF KAFFEEMASCHINE.

WMF Zusatzgeräte vereinen Eleganz und Intelligenz und sind somit die perfekte Ergänzung für unsere WMF 9000 S+. Sie verbessern die Bedienfreundlichkeit für das Personal und das Kaffeevergnügen für die Kunden.

Sie können aus einer Vielzahl verschiedener WMF Zusatzgeräte wählen, um Ihre Kaffeemaschine zu komplettieren. Das Vorwärmen der Tassen auf die richtige Temperatur beispielsweise ist entscheidend für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten höchster Qualität, und ebenso wichtig ist das Kühlhalten der Milch auf die optimale Temperatur, um ihre Frische zu gewährleisten und den perfekten Milchschaum anbieten zu können. Durch die Zugabe von verschiedenen Sirupsorten, Früchtepürees oder Spirituosen können Sie Ihren Kunden noch mehr Auswahl bieten, und Kartenleser optimieren die Zahlungsabwicklung im SB-Bereich. Wie alle anderen Zusatzgeräte im WMF Sortiment ist natürlich auch jedes dieser Geräte harmonisch auf das Design Ihrer Kaffeemaschine abgestimmt.

	CUP & COOL, BREIT	SIRUPSTATION	CENTER COOLER	KARTENLESER, SCHMAL
Fassungsvermögen	45 bis 130 Tassen	1 bis 4 Flaschen	-	-
Herausnehmbarer Milcheinsatz	9,5 Liter	-	10,5 Liter	-
Beleuchtung (verschiedene Farben einstellbar)	√	-	-	-
Abschließbar	√	√	√	-
Entnehmbare Dichtung	√	√	√	-
Beheizbare Regalböden	2, Edelstahl	-	-	-
Außenmaße (B/H/T)	368/530/565 mm	261/530,5/469 mm	261/530,5/469 mm	130/500/350 mm
Stromversorgung	0,2 kW/220–240 V	-	0,045 kW/220–240 V	-
Milch-Leermeldung	Optional	-	√	-
Sensoren für Milchtemperatur	Optional	-	√	-
Geeignet für Selbstbedienung	√	√	√	√
Thermostat	√	-	-	-
Leergewicht	ca. 32 kg	ca. 16 kg	ca. 16 kg	Je nach Kartenleserkonfiguration
Annahme von	-	-	-	Kleiner Kartenleser, nur für MDB-Leser
Sonstiges	Optional: Milchschlauchführung, auf der linken und rechten Seite möglich, somit Verwendung zwischen zwei Kaffeemaschinen realisierbar.	Wird immer rechts an die Maschine angebaut.	Milchschlauchführung auf der linken und rechten Seite möglich, somit Verwendung zwischen zwei Kaffeemaschinen realisierbar.	1 Kaffeemaschine anschließbar, wird immer rechts an die Maschine angebaut. Der Kartenleser wird vom Kunden beschafft und zum Einbau an WMF geschickt. Die Kompatibilität eines Lesers muss vorab immer geprüft werden.

WMF PhotoSimu App

VISUALISIEREN SIE IHRE WMF KAFFEEMASCHINE IN IHREM BUSINESS.

Möchten Sie wissen, wie eine professionelle WMF Kaffeemaschine in Ihrem Betrieb wirkt? Mit der WMF PhotoSimu App können Sie sich auf einem Smartphone oder Tablet genau anschauen, wie Ihre ausgewählte Produktkonfiguration aussieht. Laden Sie dazu einfach die App herunter.

Laden Sie die App mithilfe des QR-Codes herunter, scannen Sie den gewünschten Aufstellort und schon können Sie loslegen. Dank Augmented Reality sehen Sie Ihre ausgewählte Kaffeemaschine im 3D-Raum oder in Ihrer echten Umgebung, fotorealistisch und mit korrekten Maßen und Design. Sie haben außerdem die Möglichkeit passende Zusatzgeräte zu ergänzen, um so die gesamte Kombination aus Kaffeemaschine und Zusatzgerät in Ihrer Umgebung zu sehen – einfach und intuitiv. Dank unserer neuen Anwendung finden Sie nun auch alle Information rund um unsere Kaffeemaschinen an einem Ort und können direkt über die App Ihre Anfrage an uns senden.

iOS

Android

Kontaktdaten

KONTAKTIEREN SIE UNS, UM MEHR ZU ERFAHREN

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige

+49 7331 257 257
kundencenter@wmf.com
www.wmf-kaffeemaschinen.de

WMF Österreich GmbH
Langer Weg 28
6020 Innsbruck

+43 512 3302
gastro@wmf.at
www.wmf-kaffeemaschinen.at

WMF in der Schweiz
Allmendweg 8
4528 Zuchwil

+41 32 681 62 00
vertrieb.schweiz@schaerer.com

WMF GmbH
GBU Professional Coffee Machines
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige

Telefon: +49 73 31 - 257 257
Telefax: +49 73 31 - 257 297
kundencenter@wmf.com
www.wmf-kaffeemaschinen.de

63.8378.0390
Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtum
für den gesamten Inhalt vorbehalten.

Germany 06.2023

WMF Professionelle Kaffeemaschinen Deutschland