

CHILLED COFFEE



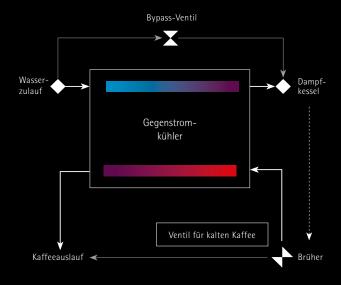
DIE IDEALE LÖSUNG FÜR GEKÜHLTEN KAFFEE, SCHNELL SERVIERT FÜR MEHR AUSWAHL

Mit dem ausgeklügelten Chilled CoffeeSystem, das für die WMF 5000 S+ verfügbar ist, können Sie Ihren Kunden eine große Auswahl von Getränkespezialitäten mit oder ohne Milch bzw. Sirup anbieten. Hierfür wird eine Tasse frisch gebrühten heißen Kaffee sekundenschnell abgekühlt. Diese schnelle und clevere Lösung ermöglicht die einfache Zubereitung köstlicher Eiskaffee- und anderer ausgesuchter Kaltgetränke. Das Ergebnis? Eiswürfel oder Eiscreme bleiben länger gefroren – für ein besser aussehendes, wohlschmeckenderes gekühltes Getränk.

DESIGNED TO PERFORM

SO FUNKTIONIERT DAS CHILLED COFFEESYSTEM

Mit diesem ausgeklügelten System können Sie eine breite Auswahl von Getränkespezialitäten mit gekühltem Kaffee auf energieeffiziente Weise zubereiten. Zuerst wird heißer Kaffee in der Brüheinheit der WMF 5000 S+ gebrüht. Bevor der heiße Kaffee dann zum Auslauf geleitet wird, durchläuft er zunächst einen Gegenstromkühler.* Gleichzeitig fließt das kalte Frischwasser in entgegengesetzter Richtung für die nächste Tasse zum Kessel. An dieser Stelle findet nun der Energieaustausch statt der Kaffee wird kühler, das Wasser wärmer. Auf diese Weise muss das Wasser im Kessel weniger stark erhitzt werden und für die Abkühlung des Kaffees sind keine zusätzlichen Kühlaggregate nötig. Dies spart nicht nur Energie, sondern sorgt zudem dafür, dass Ihre gekühlten Kaffeegetränke hervorragend aussehen und schmecken und das Eis oder die Eiscreme länger gefroren bleibt.



*Nur ausgewählte Getränke werden durch den Gegenstromkühler geleitet. Alle anderen Getränke werden auf normalem Weg in der üblichen Temperatur ausgegeben.

REZEPTE FÜR CHILLED COFFEE

CHILLED GIN TONIC ALMOND LATTE



für Chilled Coffee

Entdecken Sie weitere WMF Rezepte

