WMF PROFESSIONELLE KAFFEEMASCHINEN
DESIGNED TO PERFORM

Gesamtprogramm 2022/2023

Inhalt

4
WMF Professionelle Kaffeemaschinen

6
Designed to Perform

8
WMF Service

10
WMF Coffee Excellence

12
WMF CoffeeConnect

16
Produktportfolio

18
Features & Innovationen

28
Maschinenübersicht

30
WMF espresso

34
WMF 9000 S+

38
WMF 5000 S+

42
WMF 1500 S+

46
WMF 1300 S

50
WMF 1100 S

54
WMF 950 S

58
WMF 9000 F (External Storage)

62
WMF 9000 F (Internal Storage)

66
Zusatzgeräte

74
WMF Virtueller Showroom

76
WMF PhotoSimu App

78
Technische Daten

80
Kontaktdaten

WMF Professionelle Kaffeemaschinen

QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT SEIT 1927.

WMF ist Weltmarktführer für professionelle Kaffeemaschinen. Als hochgeschätzte Marke mit einer langjährigen Erfolgsgeschichte ist unsere Mission klar: ein nahtloses Premium-Erlebnis zu bieten, indem wir höchste Kaffee-Exzellenz, zuverlässige Lösungen und einen einzigartig umfassenden Service kombinieren.

Die Wurzeln von WMF reichen bis ins Jahr 1853 zurück. Was mit der Metallwarenfabrik in Geislingen an der Steige in Deutschland begann, ist heute das Symbol für Innovationskraft, Produkt- und Servicequalität sowie Designverständnis. 1927 legte die erste Großserienproduktion von gewerblichen Kaffeemaschinen den Grundstein für ein einzigartiges Versprechen: Wer zuverlässige Kaffeequalität und technologisches Know-how sucht, wird dies bei WMF finden. Auch über 90 Jahre später unterstreicht das Qualitätssiegel „Made in Germany" unser Bestreben, immer Ihre erste Wahl zu sein. Bei WMF finden Sie die idealen Kaffeemaschinen für Ihre Geschäftsanforderungen. Wir bieten eine Vielzahl verschiedener Vollautomaten, Filtermaschinen und Siebträger-Vollautomaten an, deren modularer Aufbau es Ihnen ermöglicht, Ihre Konfiguration genau auf Ihre Bedürfnisse abzustimmen. Unsere Lösungen steigern nicht nur den Umsatz und verbessern die Prozesse, sie können auch die Grundlage für neue Geschäftsmodelle bilden, die der zunehmenden Digitalisierung Rechnung tragen. Denn unsere Entwicklungsingenieure haben nur eine einzige Aufgabe: die Kaffeewelt unserer Kunden zu verstehen, sich ihrer anzunehmen und Sie für die Geschäftsmöglichkeiten von morgen zu rüsten.

Designed to Perform

DIE ERSTE WAHL
FÜR KAFFEELÖSUNGEN.

„Designed to Perform" ist unser Versprechen, dass jede professionelle WMF Kaffeemaschine für hervorragende technische Performance ausgelegt ist und so die Ergebnisse und die Zuverlässigkeit gewährleistet, die sich unsere Kunden wünschen.

Made in Germany
Forschung, Entwicklung und Produktion sind im süddeutschen Geislingen ansässig. Das Werk hat sich im Laufe der Jahrzehnte zu einem Kompetenzzentrum für professionelle Kaffeemaschinen entwickelt. Wir fertigen einen Großteil der Maschinen auf Bestellung und testen jede einzelne umfassend, bevor wir sie an den Kunden ausliefern.

Innovation
Bei WMF ist gut nie gut genug. Wir entwickeln ständig neue Features, die unsere Kunden bei der Optimierung ihres Kaffeegeschäfts unterstützen, wie der berühmte Latte Macchiato und jetzt Fresh Filtered Coffee. Alle unsere Maschinen bieten eine zukunftsfähige digitale Konnektivität, die völlig neue Geschäftsfelder eröffnet.

Zuverlässigkeit
Unsere Kunden schenken uns ihr Vertrauen. WMF Maschinen sind so konzipiert, dass sie die Arbeitsumgebung, in der sie eingesetzt werden, perfekt abrunden und sicherstellen, dass alles einwandfrei läuft, während das Business neue Höchststände erreicht.

Qualität
Anerkannte Standards sind nur der Anfang. Unsere Zertifizierungen nach ISO 9001 und ISO 14001 belegen die Zuverlässigkeit und Nachhaltigkeit unserer Prozesse. Aber unsere Reputation für Qualität hängt auch davon ab, dass wir nur die hochwertigsten Materialien und die fortschrittlichsten Technologien verwenden.

Design
WMF Maschinen sehen nicht nur gut aus. Renommierte Auszeichnungen wie der iF Design Award und der Red Dot (Best of the Best) Award bestätigen das Weltklasseniveau ihres Designs. Klar, zeitgemäß und unverkennbar – das WMF Design ist ein Versprechen für Kaffeeperfektion.

Darauf konzentrieren wir all unsere Bemühungen, denn wir möchten Ihre erste Wahl für professionelle Kaffeelösungen sein.

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 320 Techniker*innen 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 *innen 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

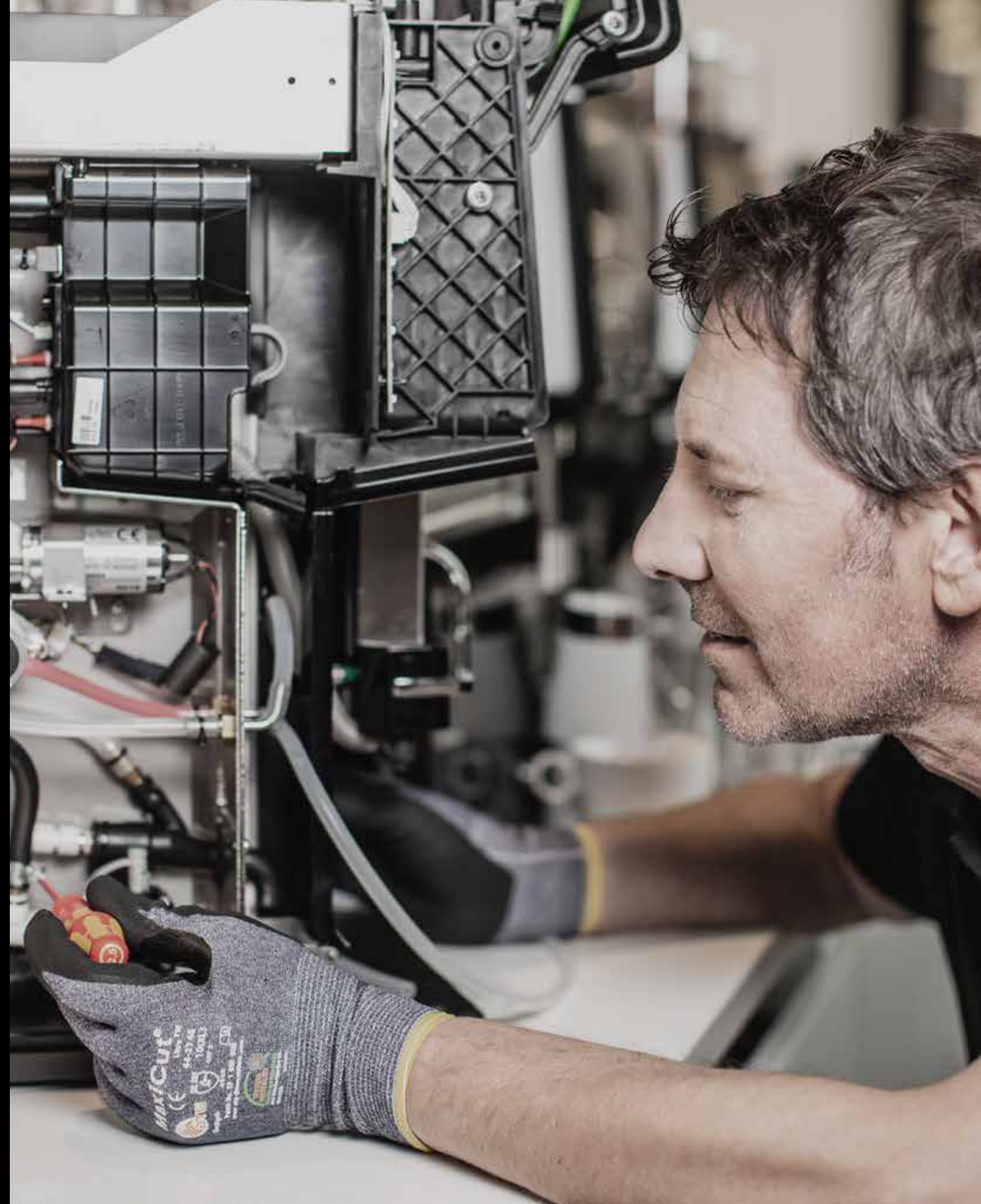
Alle Maschinen werden von unseren hochqualifizierten und erfahrenen Servicetechniker*innen installiert, die genau wissen, wie die Maschinen an die jeweiligen Bedingungen vor Ort und Ihre Bedürfnisse angepasst werden müssen. Dabei berücksichtigen sie die Wasserqualität, Ihre bevorzugten Kaffeebohnen, 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 prüfen unser Servicetechniker*innen Ihre Maschine regelmäßig und systematisch, aktualisieren Software, entkalken sie im Bedarfsfall und tauschen 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*innen sorgen dafür, dass Ihre Maschine im Handumdrehen wieder einsatzfähig ist und ausgezeichnete Kaffeequalität liefert.



WMF Coffee Excellence

VON DER BOHNE ZUR TASSE,
DER WEG DES GUTEN KAFFEES.

Als Weltmarktführer für professionelle Kaffeemaschinen bietet WMF Kunden nicht nur die besten professionellen Kaffeemaschinen und innovative digitale Lösungen. Sie profitieren auch von unserem allumfassenden Verständnis rund um Kaffee. Dieses Know-how haben wir im WMF Coffee Excellence Centre gebündelt, wo wir unser Wissen fortlaufend weiterentwickeln und perfektionieren.

Die Mission des WMF Coffee Excellence Centre lautet: das bestmögliche Kaffee-Erlebnis in der Tasse zu kreieren, mit den fortschrittlichsten professionellen Kaffeemaschinen. Dazu konzentrieren wir unsere Bemühungen auf digitale als auch klassische Fortbildungen, die sich mit den zahlreichen Faktoren befassen, die den Kaffeegeschmack beeinflussen – von der Pflanze über die Ernte bis zum Rösten, Mischen und Aufbrühen der Bohnen. Das Schulungsangebot richtet sich an Mitarbeiter sowie Vertriebspartner und Kunden von WMF. Das WMF Coffee Excellence Centre bietet zudem auf Anfrage maßgeschneiderten Kundensupport. So berät es Kunden bei der Auswahl der richtigen Bohnen und Mischungen für ein individuelles Geschmacksprofil oder entwickelt kundenspezifische Rezepte für neue Getränkespezialitäten. Kurzum: Das Centre dient als Rundum-Informationsdrehscheibe, tritt auf Messen auf und unterstützt WMF Service-Techniker dabei, die Kaffeequalität aus sensorischer Sicht zu bewerten. So können wir unsere Maschinen verbessern und sicherstellen, dass jeder Kunde Kaffee höchster Qualität genießt.

WMF CoffeeConnect

KAFFEEGENUSS
TRIFFT AUF DIGITALE LÖSUNGEN.

Wenn Sie im Kaffeebusiness tätig sind, haben Sie sich sicherlich schon gefragt, wie Sie Effizienz und Profitabilität steigern können. Doch dies scheint mit einem hohen Aufwand verbunden zu sein. Möglicherweise haben Sie nicht die Zeit, um die notwendigen Analysen durchzuführen, oder etwa gar keinen Zugriff auf die benötigten Zahlen. Mit WMF CoffeeConnect ist das Sammeln, Auswerten und Nutzen von Daten zur Optimierung Ihres Business ein Kinderspiel.

Die preisgekrönte Cloud-Plattform WMF CoffeeConnect ermöglicht es Ihnen, durch Digitalisierung zur Wertschöpfung Ihrer Kaffeemaschinen und Servicetätigkeiten beizutragen und Ihr Kaffeebusiness noch profitabler zu machen. Unabhängig davon, wo Sie sich gerade befinden, können Sie sich jederzeit einen Überblick über die Verkaufszahlen und aktuellen Serviceinformationen verschaffen und diese Daten analysieren. Sie können Ihre meistverkauften Getränke und Spitzenzeiten identifizieren und Ihr Angebot entsprechend optimieren. Sie erhalten rechtzeitig Warnungen, die Ihnen erforderliche Wartungsmaßnahmen oder einen niedrigen Stand von z. B. Kaffeebohnen melden, sodass sie diese rasch nachfüllen können. Dank der bidirektionalen Auslegung des Systems können Sie beispielsweise spezielle Werbeangebote an ausgewählte Maschinen senden. Auf Wunsch können wir die WMF CoffeeConnect-Plattform sogar mit Ihren eigenen Business-Systemen verknüpfen. WMF CoffeeConnect ermöglicht es Ihnen, jeden Aspekt Ihres Kaffeebusiness zu steuern, Abläufe zu optimieren, Wartungsmaßnahmen zu organisieren, die Lieferkette zu verbessern, Servicekosten zu senken und Ihren Umsatz zu steigern.

KLEINE UND MITTLERE BETRIEBE

Unabhängig davon, ob Hotel, Restaurant, Bar, Café, Büro oder Catering und auch wenn Sie nur eine kleine Zahl von Kaffeemaschinen im Einsatz haben: Durch die Überwachung der Wartungs-, Betriebs-, Verbrauchs- und Servicedaten wird WMF CoffeeConnect zu Ihrem Geschäftserfolg beitragen.

GROSSE BETRIEBE

Wenn Sie einen umsatzstarken Betrieb mit zahlreichen Kaffeemaschinen betreiben, die über ein weites geografisches Gebiet verteilt sind, können Sie WMF CoffeeConnect dazu nutzen, die Leistung Ihres Business zu analysieren und zu optimieren.

BETREIBER

Als Betreiber dürften Sie Funktionen interessieren, die Aufschluss über den Füllstand oder den Verbrauch geben und Sie über Aufgaben informieren, die bei den professionellen Kaffeemaschinen Ihrer Kunden anstehen. WMF CoffeeConnect hilft Ihnen, die Betriebszeit zu erhöhen, das Bestandsmanagement zu optimieren und Fehler zu beheben.

WMF COFFEECONNECT: HAUPTVORTEILE

Mit WMF CoffeeConnect ist das Sammeln, Auswerten und Nutzen von Daten ein Kinderspiel. Werden Sie Teil unserer digitalen Welt und entdecken Sie, wie WMF CoffeeConnect Ihnen dabei helfen kann, Ihr Business zu optimieren:

Visualisierung

- Leistungsdaten Ihres Kaffeebusiness
- Wartungs- und Betriebsdaten

Maschinenmanagement

- Zentrales Maschinen- und Benutzermanagement
- Bidirektionale Kommunikation

Detaillierte Informationen

- Standardberichte
- Maßgeschneiderte Analysen

Datenbereitstellung

- Bereitstellung von Systemschnittstellen (APIs)
- Kundenspezifische Implementierungsprojekte

Zusatz-Tools

- Media Pool

DATENSCHUTZ UND DATENSICHERHEIT

Wir wissen, wie wichtig Sicherheit ist und dass Ihre Daten entscheidend für den Erfolg Ihres Geschäfts sind. Daher haben wir unser System nach modernsten Infrastruktur- und Datenschutzstandards entwickelt und ein hochmodernes Identitäts- und Zugriffsmanagementsystem implementiert. Wir halten die Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) ein und Ihre Daten werden bei Bedarf verschlüsselt verarbeitet. Der Schutz Ihrer Informationen und persönlichen Daten wird vertraglich sowie per Kundeneinwilligung gesichert.

Produktportfolio

DIE PERFEKTE LÖSUNG
FÜR JEDE ANFORDERUNG.

Unser Ziel ist es, Ihr Kaffeegeschäft in jeder Hinsicht zu unterstützen. Deshalb bietet unser Produktportfolio für jede Anforderung die passende Lösung, vom Kaffeespezialitäten-Vollautomaten über die vollautomatische Filterkaffeemaschine bis hin zum innovativen Siebträger-Vollautomaten.

Jeder Kaffeekonsument hat seine ganz persönlichen Vorlieben. Und jedes Kaffeegeschäft hat seine ganz eigenen Anforderungen. Wir möchten Ihnen die professionelle Kaffeemaschine anbieten, die Sie und Ihre Kunden am besten zufriedenstellt. So umfasst unser vielfältiges Portfolio drei verschiedene Produktfamilien: Kaffeespezialitäten-Vollautomaten, Filterkaffee-Vollautomaten und die bahnbrechende Kategorie der Siebträger-Vollautomaten, mit denen auch nicht ausgebildete Baristas köstlich authentischen Espresso zubereiten können.

KAFFEESPEZIALITÄTEN-VOLLAUTOMATEN

Alle unsere Kaffeevollautomaten produzieren auf Knopfdruck eine Vielzahl von Kaffeespezialitäten in höchster Qualität und bereichern jedes Ambiente mit ihrem schönen Design und ihren hochwertigen Materialien. Für jede Ausstattung stehen verschiedene Konfigurationen zur Verfügung, um die unterschiedlichsten Kunden an Einsatzorten mit kleinem, mittlerem und hohem Bedarf zufriedenzustellen, sowohl im Kellner- als auch SB-Betrieb.

SIEBTRÄGER-VOLLAUTOMATEN

Menschen auf der ganzen Welt genießen den Geschmack von echtem Espresso. Doch für eine herkömmliche Siebträger-Kaffeemaschine ist ein ausgebildeter Barista erforderlich. Deshalb haben wir uns entschieden, die Lücke zwischen handgemachter und automatischer Espressozubereitung zu schließen. Das Ergebnis ist die einzigartige WMF espresso, eine preisgekrönte Maschine, die alle Schritte automatisiert, die besonderes Können oder Übung erfordern, während sie gleichzeitig den Stil und die Atmosphäre einer echten Espressomaschine beibehält. Für Espresso, der „automatisch handgemacht" ist.

FILTERKAFFEE-VOLLAUTOMATEN

Um den vollmundigen Geschmack eines perfekten Filterkaffees zu erreichen, kommt es nicht nur auf die Qualität der Kaffeebohnen und des Wassers an, sondern vor allem darauf, die richtige Menge in der richtigen Zeit und mit der richtigen Temperatur zuzubereiten. Unsere Filterkaffeemaschinen erledigen dies schnell und automatisch, in jeder von Ihnen gewünschten Menge. Das Ergebnis ist feinster Filterkaffee, frisch gebrüht, wo immer Sie in kurzer Zeit große Mengen köstlichen Kaffee benötigen.

Features & Innovationen

FÜR WMF KUNDEN
IST DIE ZUKUNFT BEREITS STANDARD.

WMF war schon immer ein zukunftsweisender Wegbereiter. Es ist kein Zufall, dass wir mehr Patente besitzen als jeder andere Anbieter in der Branche. Seit der Markteinführung unserer ersten professionellen Kaffeemaschine im Jahr 1927 stehen wir mit unseren Innovationen an der Spitze.

Teil unserer Mission ist es, die Messlatte mit verbesserter Performance, neuen Produkten und innovativen Features immer höher zu legen, um Ihr Kaffeegeschäft zu optimieren. Das bedeutet, dass wir unser Verständnis dafür, wie Kaffee in Ihre Welt passt, kontinuierlich verbessern, damit wir Sie für die Möglichkeiten von morgen rüsten können. Diese kontinuierliche Innovationstätigkeit ist einer der Faktoren, die WMF für so viele Unternehmen zur ersten Wahl für professionelle Kaffeelösungen machen.

2-MILK SOLUTION

Mit der WMF 2-Milk Solution können Sie durch den optionalen Anschluss von zwei unterschiedlichen Milchalternativen an dieselbe WMF Kaffeemaschine eine größere Vielfalt anbieten. So erhalten die Kund*innen durch die Auswahl der bevorzugten Milch die gewünschte Kaffeekreation, entweder mit normaler Milch oder mit einer Alternative wie pflanzlicher oder laktosearmer Milch. Was sie auch immer bevorzugen, der Genuss der perfekten Milch oder des perfekten Milchschaums in jeder Getränkespezialität ist garantiert.

WMF AUTO CLEAN

WMF AutoClean macht die manuelle Reinigung des Kaffee- und Milchsystems überflüssig. Das Reinigungsgranulat ist in der Maschine gespeichert und muss nur einmal alle 60 Reinigungszyklen ausgetauscht werden. Die Reinigungsflüssigkeit für das Milchsystem hält 40 Reinigungszyklen. Granulat und Flüssigkeit werden automatisch dosiert. Nachdem der Reinigungszyklus konfiguriert wurde – ein Vorgang, der nur einmal durchgeführt werden muss – reinigt sich die Maschine zum gewählten Zeitpunkt automatisch. Nach der Reinigung ist die Maschine sofort wieder einsatzbereit.

FRESH FILTERED COFFEE

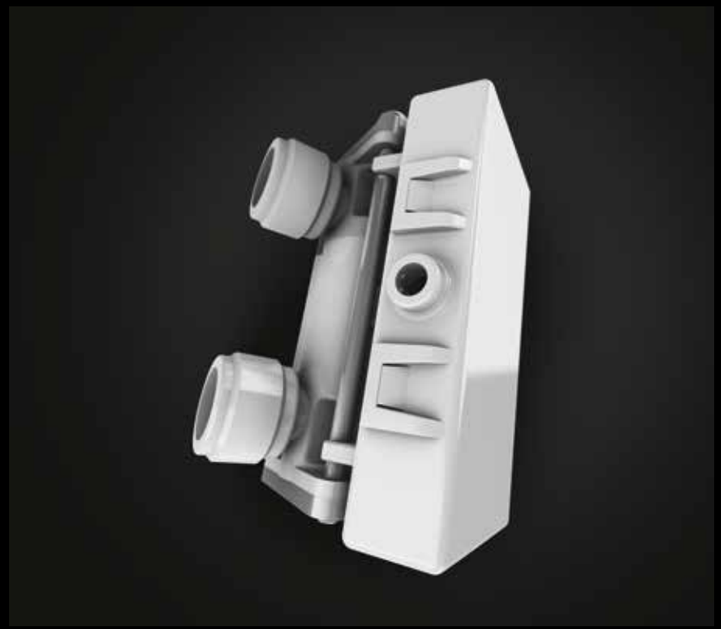
Um beide Kundengruppen – Filterkaffee-Enthusiasten und Liebhaber von Kaffeespezialitäten – zufriedenzustellen, brauchte man bisher zwei verschiedene Kaffeemaschinen. Doch die wegweisende neue WMF Technologie für Fresh Filtered Coffee ändert all das. Jetzt können Sie beide Kundengruppen mit einer einzigen Maschine bedienen, die höchste Vielfalt bei minimalem Platzbedarf bietet und Einsparungen bei Ihren Investitions-, Energie- und Wartungskosten ermöglicht. Mit unserem neuen Filterverfahren wird jede Tasse aus aromatischen Kaffeebohnen frisch gebrüht und anschließend gefiltert. Da das System eine konstante Temperatur und eine konstante Menge gewährleistet, ist jede Tasse Filterkaffee so wunderbar vollmundig und frisch wie die letzte.

CHILLED COFFEE

Mit diesem ausgeklügelten System können Sie eine neue Auswahl von Getränkespezialitäten mit gekühltem Kaffee zubereiten. Dazu wird frisch gebrühter heißer Kaffee mit einem Wärmetauscher auf unter 50 °C gekühlt. Dies bietet eine schnelle Lösung zur Zubereitung köstlicher Eiskaffee- und anderer Kaltgetränke. Die niedrigere Temperatur bedeutet, dass die Eiswürfel oder die Eiscreme länger gefroren bleibt – für ein besser aussehendes, wohlschmeckenderes gekühltes Getränk. Da der gekühlte Kaffee zudem über ein separates Ventil produziert wird, werden alle anderen Kaffeespezialitäten mit der üblichen Temperatur serviert.

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 selbstregulierenden Technologien entwickelt, mit denen professionelle WMF Kaffeemaschinen sich selbst überwachen und im Bedarfsfall automatisch nachjustieren können. Das bahnbrechende Dynamic Coffee Assist System 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 stets sicher sein, dass jedes Espresso-basierte Getränk ebenso köstlich ist wie das letzte.



DYNAMIC MILK ASSIST

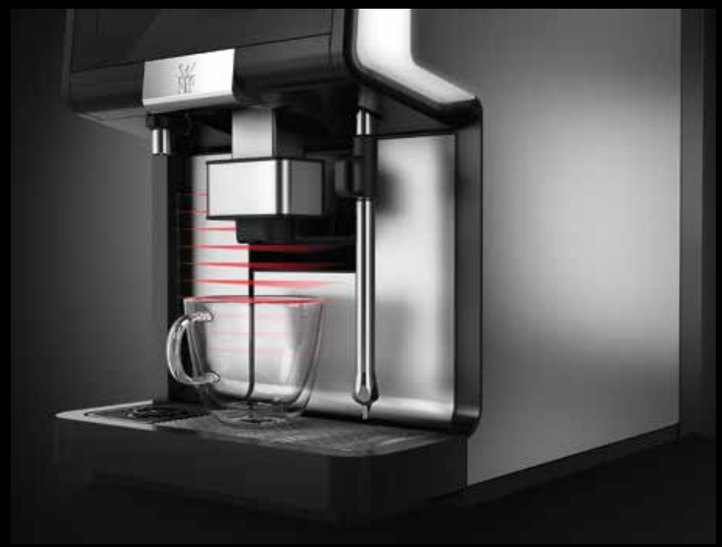
Mit unserer bahnbrechenden automatisierten Dynamic Milk Assist Technologie können Sie Ihren Kunden stets Milchschaum höchster Qualität anbieten. Sie kreiert den perfekten Heiß- und Kaltmilchschaum und garantiert eine lange Betriebszeit Ihrer Kaffeemaschine. Der innovative Dynamic Milk Assist sorgt für eine gleichbleibend hohe Qualität aller Milchgetränke. Durch hochmoderne Sensoren wird permanent die Temperatur im Milchkühler und der Milchfluss in der Maschine gemessen und basierend auf diesen Werten Faktoren wie z. B. die Pumpgeschwindigkeit im Bedarfsfall automatisch reguliert, um den perfekten Milchschaum in der voreingestellten Konsistenz zu kreieren. Darüber hinaus kann der Dynamic Milk Assist rechtzeitig melden, bevor die Milch und somit der Mixer leerläuft – sogar in Bag-in-Box Systemen.

CUP GUARD

Der selbstschließende WMF Cup Guard ist eine Spritzschutztür zum Schutz des Bedieners vor Verbrennungen und Verbrühungen und bietet damit rundum Sicherheit in Ihrem Betrieb. Der WMF Cup Guard, der für die WMF 5000 S+ und die WMF 1500 S+ optional erhältlich ist, wird während der Getränkeausgabe durch einen Elektromagneten automatisch verriegelt. Die Tür lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Getränk fertig zubereitet ist. Als zusätzlicher Schutz lassen sich auch die zyklische Spülung oder der Reinigungsvorgang erst dann starten, wenn der WMF Cup Guard verriegelt ist.

TASSENSENSOR

Eine wirklich clevere Kaffeemaschine stellt sich auf jede Tasse neu ein. Der WMF Tassensensor, der für die WMF 5000 S+ und die WMF 1500 S+ optional erhältlich ist, erkennt, was für eine Tasse auf der Tropfschale steht, und positioniert den automatischen Auslauf ganz präzise in der richtigen Höhe. Die Maschine kann anhand der jeweiligen Tasse sogar geeignete Getränke oder Füllmengen vorauswählen. Damit erübrigt sich eine manuelle Auswahl und das Überlaufrisiko wird minimiert. Ihre Kunden kommen in den Genuss eines reibungslosen Service – und Sie profitieren von maximaler betrieblicher Effizienz.



WMF SMART REMOTE

WMF SmartRemote ist eine innovative Lösung für die vollständig kontaktlose Getränkebestellung und -zubereitung im SB-Segment. Der Einsatz der Webanwendung ist einfach und selbsterklärend: QR-Code via Mobilgerät scannen, Kaffeespezialität auswählen, fertiges Getränk entnehmen und entspannt genießen. Die webbasierte Lösung ist mit jedem mobilen Betriebssystem kompatibel. Download und Installation einer speziellen App sind nicht erforderlich. Alles, was der Anwender an Technik benötigt, sind ein Mobilgerät mit Kamera sowie ein verbundener Internet-Browser.

HEAVY DUTY BRÜHER

Wir möchten, dass Sie über die lange Lebensdauer Ihrer professionellen WMF Kaffeemaschine ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und herausragender Performance genießen. Deshalb verwenden wir die robustesten Materialien. So ist beispielsweise der strapazierfähige, leistungsstarke Heavy Duty Brüher aus Edelstahl gefertigt. Das Fassungsvermögen von 19 g ermöglicht größere Brühchargen in einem Arbeitsgang, während das feine Sieb die Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit feineren Rezepturen erlaubt. Die Wartung ist denkbar einfach: Da der Brüher fest in die Maschine eingebaut ist, bedarf er keiner zusätzlichen Reinigung, abgesehen von der Wartung durch Ihren WMF Servicetechniker.

STEAM JET

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.

DAMPFSYSTEME

Unsere integrierten Dampfsysteme helfen Ihnen, das volle Potential Ihrer professionellen WMF Kaffeemaschine zu nutzen und möglichst vielseitige Getränke anbieten zu können. Ob es sich bei den Anwendern Ihrer WMF Maschine um absolute Anfänger oder ambitionierte Baristas handelt, sie arbeiten mit einem fortschrittlichen, bedienfreundlichen Dampfsystem, das auf ihre Bedürfnisse abgestimmt ist. Sie können damit Getränke wie Glühwein erwärmen und Milch perfekt aufschäumen, beispielsweise wenn Sie Latte-Art-Kreationen oder Milchschaum aus einer externen Quelle zubereiten wollen. Wählen Sie einfach das System, das am besten zu Ihren Geschäftsanforderungen passt, und schon sind Sie dafür gerüstet, die Getränkewünsche Ihrer Kunden bestens zu erfüllen.

BASIC
STEAM

Mit diesem System lässt sich eine Vielzahl von Getränken wie heiße Schokolade und Glühwein schnell und unkompliziert erwärmen. Auch Milch kann manuell erwärmt und aufgeschäumt werden, wenn vom Kunden gewünscht.

EASY
STEAM

Dieses System wurde für die Zubereitung von Heißgetränken oder zum manuellen Aufschäumen von Milch aus einer externen Quelle entwickelt und verwendet eine halbautomatische Dampflanze, die sich ausschaltet, wenn eine vorher definierte Temperatur erreicht ist. Dies erleichtert die traditionelle Milchschaumherstellung wesentlich.

AUTO
STEAM

Dank der separaten Dampflanze des Auto Steam Systems kann die Milchschaumdichte für jede Kaffeekreation individuell angepasst werden. Der Milchschaum lässt sich in drei Qualitätsstufen nebenher vollautomatisch herstellen. Mit diesem System kann auch Milch bequem erwärmt und eine Vielzahl verschiedener Heißgetränke zubereitet werden.

MILCHSYSTEME

Wie auch immer Ihre Kunden ihre heißen oder kalten Kaffee- oder Milchspezialitäten mögen, WMF hat die Lösung, um stets die beste Getränkequalität zu garantieren. Unsere Milchsysteme machen es Ihrem Bedienpersonal oder Ihren Kunden einfach, professionelle Kaffeekreationen ohne besondere Vorkenntnisse zuzubereiten. Vom Basic Milk System über das vielseitigere Easy Milk System bis hin zum Spitzensystem Dynamic Milk – jedes Milchsystem bietet eine Vielzahl köstlicher Milch- und Milchschaumoptionen.

WMF SMART MILK

Nie war es einfacher, eine große Vielfalt an kalten und heißen Milchmischgetränken und Kaffeespezialitäten zu servieren. Mit dem innovativen WMF Smart Milk System wird deren Zubereitung für Ihr Personal oder Ihre Kunden im SB-Betrieb zum Kinderspiel. Das System gibt direkt über den Getränkeauslauf automatisch Kaltmilch und Heißmilch als auch feinporigen Heißmilchschaum aus. Und dank des Clean in Place Systems erfolgt auch die Reinigung automatisch und mühelos.

BASIC
MILK

Das Basic Milk System ist für alle Kaffeeklassiker wie Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee, die mit Heißmilch und Heißmilchschaum zubereitet werden, die richtige Wahl.

EASY
MILK

Das Easy Milk System gibt über den Getränkeauslauf automatisch sowohl Kaltmilch als auch Heißmilch oder Heißmilchschaum aus. So können Sie nicht nur kalte Milchmixgetränke, sondern auch heiße Kaffeespezialitäten anbieten.

DYNAMIC
MILK

Das Dynamic Milk System von WMF bietet sogar noch mehr Möglichkeiten – vier verschiedene Heißmilchschaum-Konsistenzen und drei Variationen von Kaltmilchschaum sowie heiße und kalte Milch aus wahlweise zwei verschiedenen Milchquellen können vollautomatisch zubereitet werden. So können Sie Ihren Kunden immer den perfekten Milchschaum für jede Kaffeekreation anbieten.

TOUCH-DISPLAY

Alle unsere neuen Maschinen verfügen über ein modernes 10-Zoll-Farb-Touch-Display. Es bietet eine gestochen scharfe Anzeige, und die Navigation erfolgt intuitiv durch vertraute Touch- und Wischgesten. Mit der Pre Select Funktion kann das Bedienpersonal mehrere Getränke in einer einzigen Bestellung anfordern. Im Selbstbedienungsbetrieb hingegen kann der Kunde das ausgewählte Getränk seinem Geschmack anzupassen. Darüber hinaus können Sie Farben und Grafiken entsprechend den Anforderungen Ihres Geschäftes anpassen, und einige Modelle können Fotos oder sogar Videos als Anwenderhilfe oder Werbung anzeigen. Die Displays sind auch ideal zur Darstellung von Nährstoffangaben, wenn erforderlich.

REINIGUNGSSYSTEME

Wenn Sie sich für eine professionelle Kaffeemaschine für Ihren Betrieb entscheiden, möchten Sie ein Modell, das nicht nur ausgezeichnete Kaffeespezialitäten für Ihre Kunden zubereitet, sondern auch durch Ihre Mitarbeiter einfach zu reinigen ist. Auf diese Weise reduzieren Sie den Schulungs- und Wartungsaufwand für das Personal. Um Ihren Anforderungen gerecht zu werden, haben wir eine Reihe von HACCP-konformen Reinigungssystemen für die Milchsysteme unserer Maschinen entwickelt, die jeweils auf optimale Effizienz und Anwenderfreundlichkeit ausgelegt sind. Wählen Sie einfach das System aus, das zu Ihrem Geschäft am besten passt.

BASIC
CLEAN

Basic Clean
Bei diesem manuellen System wird die Kaffeemaschine mit einer Reinigungslösung und Wasser gereinigt und anschließend mit Frischwasser gespült. Der Auslauf muss jeden Tag manuell gereinigt werden, indem er in eine spezielle Reinigungsflüssigkeit eingelegt wird. Für Maschinen mit Basic Milk System oder Maschinen ohne Milchsystem.

EASY
CLEAN

Easy Clean
Dieses vollautomatische Reinigungssystem für das Easy Milk System verwendet einen speziellen Reinigungsbehälter und lösliche Reinigungstabletten. Der Milchschlauch wird dabei an den Reinigungsbehälter angeschlossen und die Maschine gibt anschließend Wasser in den Behälter ab. Die Maschine wird dann automatisch mit der Reinigungslösung, Frischwasser und Dampf gereinigt und gespült. Der Milchschäumer muss einmal wöchentlich manuell gereinigt werden.

PLUG
+CLEAN

Plug+Clean
Dieses System verwendet Heißwasser und Dampf zur Reinigung des Milchsystems. Dazu wird einfach der Plug+Clean Adapter an den Plug+Clean Anschluss der Maschine/des Kühlers gesteckt. Dadurch entfällt die tägliche Demontage des Milchschäumers und eine manuelle Reinigung in der Reinigungsflüssigkeit ist nur noch einmal pro Woche erforderlich. Beim **Click+Clean** System der WMF 1100 S wird der Adapter stattdessen am Heißwasserauslauf der Maschine angeschlossen.

SMART
CLEAN

Smart Clean
Dank Smart Clean ist der tägliche Reinigungsaufwand minimal. Das System muss nur alle 250 Brühvorgänge oder spätestens nach sieben Tagen vollständig gereinigt werden. Mit diesem Reinigungssystem entfallen die manuelle tägliche Entnahme und Demontage des Auslaufs zur Reinigung.

AUTO
CLEAN

AutoClean
WMF AutoClean macht die manuelle Reinigung des Kaffee- und Milchsystems überflüssig. Das Reinigungsgranulat ist in der Maschine gespeichert und muss nur einmal alle 60 Reinigungszyklen ausgetauscht werden. Die Reinigungsflüssigkeit für das Milchsystem hält 40 Reinigungszyklen. Granulat und Flüssigkeit werden automatisch dosiert. Nachdem der Reinigungszyklus konfiguriert wurde – ein Vorgang, der nur einmal durchgeführt werden muss – reinigt sich die Maschine zum gewählten Zeitpunkt automatisch.

CLEAN
IN PLACE

Clean in Place
Unser fortschrittlichstes Reinigungssystem funktioniert auf die gleiche Weise wie das Easy Clean System, bietet jedoch den zusätzlichen Vorteil, dass der Milchschäumer vom System ebenfalls automatisch gereinigt wird. Es bietet ein Höchstmaß an Anwenderfreundlichkeit und Effizienz für alle Maschinen mit Dynamic Milk System.

Alle Reinigungssysteme sind auf die jeweilige Variante und Konfiguration der WMF Kaffeemaschine abgestimmt.

Maschinenübersicht

EINE UMFANGREICHE AUSWAHL AN MÖGLICHKEITEN

Siebträger-Vollautomaten | **Kaffeespezialitäten-Vollautomaten**

	WMF espresso	WMF 9000 S+	WMF 5000 S+	WMF 1500 S+
	Perfekter Espresso, automatisch handgemacht.	Gourmet-Kaffeespezialitäten, individuell zubereitet für vollendeten Genuss.	Exzellenter Kaffeegenuss, jeder Situation gewachsen.	Unvergleichliche Kaffeeviel-falt, gleichbleibende Qualität garantiert.
Empfohlene durchschnittliche Tagesleistung	300 Tassen	350 Tassen	250 Tassen	180 Tassen
Display	Farb-Touch-Display	10-Zoll-Farb-Touch-Display	10-Zoll-Farb-Touch-Display	10-Zoll-Farb-Touch-Display
Brüheinheit	Siebträger	Heavy Duty Brüher	Heavy Duty Brüher	Profibrüher
Mühle	2	Bis zu 4	Bis zu 2	Bis zu 2
Dynamic Coffee Assist	√	√	√	√
Fresh Filtered Coffee	-	-	Optional	Optional
Milchsystem	-	Dynamic Milk	Easy Milk / Dynamic Milk	Basic Milk / Easy Milk / Dynamic Milk
Dampfsystem	Basic Steam / Auto Steam	Easy Steam / Auto Steam	Easy Steam / Auto Steam	Basic Steam
Wasseranschluss	Festwasseranschluss	Festwasseranschluss	Festwasseranschluss	Tank / Festwasseranschluss
Reinigungssystem	Softwaregeführtes Reinigungsprogramm	Clean in Place	Easy Clean / AutoClean / Clean in Place	Basic Clean / Plug+Clean / Easy Clean / Clean in Place
Chilled Coffee	-	-	Optional	-
Parallelbezug heißes Wasser und Kaffee	√	√	Optional	-
WMF CoffeeConnect	√	√	√	√
Selbstregelnde Höhenadaption	Tisch	Tisch	Auslauf	Optionaler Auslauf

Filterkaffee-Vollautomaten

	WMF 1300 S	WMF 1100 S	WMF 950 S	WMF 9000 F (External Storage)	WMF 9000 F (Internal Storage)
	Überzeugende Kaffeequalität, zuverlässig, einfach zu bedienen.	Professionelle Kaffeequalität, in kompaktem Design.	Der Einstieg in die professionelle Welt des Kaffees – kompakt, verlässlich, geschmackvoll.	Vollaromatischer Filterkaffee, im großen Stil.	Köstlicher Filterkaffee, immer frisch auf Vorrat.
Empfohlene durchschnittliche Tagesleistung	120 Tassen	80 Tassen	50 Tassen	500 Tassen	720 Tassen
Display	7-Zoll-Farb-Touch-Display	7-Zoll-Farb-Touch-Display	7-Zoll-Farb-Touch-Display	10-Zoll-Farb-Touch-Display	10-Zoll-Farb-Touch-Display
Brüheinheit	Profibrüher	Profibrüher	Schwenkbrüher	High Capacity Brüher	High Capacity Brüher
Mühle	Bis zu 2	Bis zu 2	1	-	-
Dynamic Coffee Assist	-	-	-	-	-
Fresh Filtered Coffee	-	-	-	-	-
Milchsystem	Basic Milk / Smart Milk	Basic Milk	Basic Milk	-	-
Dampfsystem	Basic Steam	Basic Steam / Auto Steam	-	-	-
Wasseranschluss	Tank / Festwasseranschluss	Tank / Festwasseranschluss	Tank / Festwasseranschluss	Festwasseranschluss	Festwasseranschluss
Reinigungssystem	Plug+Clean / Smart Clean	Click+Clean	Click+Clean	Automatisch	Automatisch
Chilled Coffee	-	-	-	-	-
Parallelbezug heißes Wasser und Kaffee	-	-	-	Optional	√
WMF CoffeeConnect	Optional	Optional	-	√	√
Selbstregelnde Höhenadaption	-	-	-	-	-

WMF espresso

PERFEKTER ESPRESSO,
AUTOMATISCH HANDGEMACHT.

„Ich möchte meinen Kunden echten Espressogeschmack bieten. Doch es arbeitet nicht immer ein ausgebildeter Barista an der Bar. Mit der WMF espresso kann ich mich darauf verlassen, dass jede einzelne Tasse perfekt gelingt, und Kaffeeliebhabern den persönlichen Touch bieten, den sie erwarten."

Die preisgekrönte WMF espresso symbolisiert das Barista-Flair und die hohe Kaffeequalität einer traditionellen Siebträger-Kaffeemaschine, bietet jedoch gleichzeitig die Einfachheit und Konstanz eines Vollautomaten. Sie sieht aus und klingt wie eine klassische Siebträgermaschine – das Dampfen, Zischen und Klopfen erinnern an das Ambiente einer authentischen Espressobar. Doch die kniffligeren Schritte der Zubereitung sind vollständig automatisiert. So sind stets zuverlässige und ausgezeichnete Ergebnisse garantiert. Denn die WMF espresso erkennt den eingesetzten Siebträger automatisch, mahlt eine voreingestellte Kaffeemenge, tampert den Kaffee perfekt und überwacht die Brühzeit. Das Ergebnis ist unübertroffene Espressoqualität mit 100%iger Konstanz. Wenn Sie also an Vollautomaten gewöhnt sind, kommen sie mit dieser Maschine dem authentischen Espressovergnügen so nah wie es nur geht, ohne jedoch Zeit in die Ausbildung eines Baristas investieren zu müssen. Für all diejenigen hingegen, die mit herkömmlichen Siebträgermaschinen vertraut sind, bietet die WMF espresso den Vorteil gleichbleibend hoher Kaffeequalität, unabhängig von Können und Erfahrung des Anwenders. Sie ist somit ideal für Umgebungen, in denen das Personal häufig wechselt, sowie für Betriebe mit einem durchschnittlichen täglichen Leistungsbedarf von 300 Tassen. Kurz: Die WMF espresso schlägt die Brücke zwischen zwei Welten und bietet das Beste aus beiden.

1. TRADITIONELLES ERSCHEINUNGSBILD

Mit der WMF espresso genießen Sie alle Vorteile eines Kaffeevollautomaten. Doch mit ihrem klassischen Design, der Handhabung des Siebträgers und der Möglichkeit, Milch manuell aufzuschäumen, bewahrt sie gleichzeitig den emotionalen Reiz einer traditionellen Espressomaschine.

2. ZWEI INTEGRIERTE MÜHLEN & AUTOMATISCHES TAMPERN

Die beiden integrierten Mühlen der WMF espresso sind mit präzisionsgeschliffenen Mahlscheiben ausgestattet, um eine hervorragende Espressoqualität zu gewährleisten. Weiterhin tampert die Maschine auch mit 100%iger Konsistenz.

3. LUFTGEKÜHLTE BOHNENBEHÄLTER

In die beiden verdeckten, luftgekühlten Bohnenbehälter mit 550 g Fassungsvermögen können zwei verschiedene Kaffeesorten eingefüllt werden, zum Beispiel Espresso und Café Crème. Zudem haben Sie jetzt die Möglichkeit, größere sichtbare Behälter mit einem Fassungsvermögen von je 1100 g zu verwenden.

4. AUTOMATISCHE ODER TRADITIONELLE MILCHSCHAUMZUBEREITUNG

Die WMF espresso ist in der Lage, mit der Auto Steam Dampflanze auf Knopfdruck drei verschiedene Milchschaum-Konsistenzen automatisch zuzubereiten. Oder der Bediener kann Milch manuell aufschäumen und sogar Latte-Art kreieren – im traditionellen Barista-Stil mit der zweiten Basic Steam Dampflanze.

5. OPTIONALE ZWEITE AUTO STEAM DAMPFLANZE

Neben dem mittigen SteamJet zur Tassenvorwärmung und der Auto Steam Dampflanze zum automatischen Aufschäumen von Milch kann optional eine zweite Auto Steam Dampflanze verwendet werden, um die Zubereitungszeiten in Ihrem Business zu optimieren.

6. SIEBTRÄGER

Die WMF espresso wird mit drei verschiedenen Siebträgern in verschiedenen Größen für eine oder zwei Tassen geliefert. Die Maschine erkennt die verschiedenen Siebträger automatisch und zeigt nur die möglichen Kaffeevarianten für den jeweiligen Siebträger zur Auswahl an.

FARBEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Die WMF espresso ist in unterschiedlichen Farbvarianten erhältlich, von klassisch elegant bis knallig modern. Ob sie sich harmonisch einfügen oder einen starken Akzent setzen soll – die Maschine bereichert jedes Ambiente.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Die in der Standardausstattung enthaltene intelligente Technologie Dynamic Coffee Assist misst kontinuierlich den Brühfluss und stellt die für die Kaffeequalität wichtigsten Faktoren, wie den Mahlgrad, automatisch nach, um die perfekte Extraktionszeit für eine gleichbleibend hohe Espressoqualität zu gewährleisten.

WMF COFFEECONNECT INSIDE

WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Daten von Ihrer Maschine bzw. sendet Daten an Ihre Maschine. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren, Servicekosten zu senken und den Umsatz zu steigern.

ZWEI HÖHENEINSTELLBARE TASSENSCHUBLADEN

Die integrierten, höheneinstellbaren Tassenschubladen mit fortschrittlicher WMF Technologie auf beiden Seiten der Maschine bieten eine optimale Unterstellhöhe für jede Art von Tasse, sodass jedes Getränk in der idealen Temperatur serviert wird und die Maschine stets sauber bleibt.

BEHEIZBARE TASSENABLAGE

Die praktische beheizbare Tassenablage auf dem Modell mit den integrierten Bohnenbehältern hält Ihre Tassen jederzeit und platzsparend einsatzbereit.

PARALLELBEZUG KAFFEE UND HEISSES WASSER

Kaffee und Heißwasser können gleichzeitig ausgegeben werden, was wertvolle Zeit spart.

WMF 9000 S+

GOURMET-KAFFEESPEZIALITÄTEN, INDIVIDUELL ZUBEREITET FÜR VOLLENDETEN GENUSS.

„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.

1. KREIEREN SIE IHRE EIGENEN SPEZIALITÄTEN

Mit der Möglichkeit, bis zu vier Bohnensorten pro Rezept zu verwenden und verschiedene Mengenverhältnisse für das Kaffeemehl einzustellen, können Sie mit der WMF 9000 S+ Ihre eigenen Spezialmischungen kreieren.

2. BIS ZU 4 MÜHLEN

Die innovativen, elektronisch gesteuerten Hochleistungsmühlen sind präzise abgestimmt und robust gebaut für eine lange Lebensdauer. Darüber hinaus sind sie schnell und besonders leise.

3. INDIVIDUELL OPTIMIERTE TEMPERATUREN

Sie können die optimale Wassertemperatur für jedes Getränk einstellen und so die beste Brühtemperatur für jede Kaffeesorte festlegen, um eine hervorragende Qualität in der Tasse zu gewährleisten.

4. HOHE LEISTUNG

Die WMF 9000 S+ kann Getränkebestellungen an allen Einsatzorten mit hohem Bedarf erfüllen und ist für Betriebe mit einem durchschnittlichen täglichen Leistungsbedarf von bis zu 350 Tassen ausgelegt.

5. AUTOMATISCH HÖHENVERSTELLBARER 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.

6. HEAVY DUTY BRÜHER

Der hochwertige Brüher aus Edelstahl garantiert langfristig hohe Performance und höchste Zuverlässigkeit.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Die in der Standardausstattung enthaltene intelligente Technologie Dynamic Coffee Assist misst kontinuierlich den Brühfluss und stellt die für die Kaffeequalität wichtigsten Faktoren, wie den Mahlgrad, automatisch nach, um die perfekte Extraktionszeit für eine gleichbleibend hohe Espressoqualität zu gewährleisten.

DYNAMIC MILK ALS STANDARD

Mit dem fortschrittlichsten Milchsystem von WMF können Sie aus einer Vielzahl verschiedener Heiß- und Kaltmilchschaum-Konsistenzen wählen, die ideale Dichte für jedes Getränk individuell einstellen und sowohl Heiß- als auch Kaltmilch ausgeben.

DYNAMIC MILK ASSIST

Diese innovative Technologie überwacht fortlaufend den Milchfluss in der Maschine und die Temperatur im Milchkühler und nimmt nach Bedarf automatische Nachjustierungen vor, um eine konstante Milchschaumqualität zu gewährleisten und den Milchschäumer 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.

INTERAKTIVES TOUCH-DISPLAY

Das 10-Zoll-Farb-Touch-Display bietet eine intuitive Navigation durch vertraute Touch- und Wischgesten. Es kann mit Ihrem eigenen Farbschema, Logos und Getränkebildern individuell angepasst werden. Das Display ist ideal zur Darstellung von Nährwertangaben und kann zudem zur Anzeige von Werbebildern und -videos verwendet werden.

2-MILCHLÖSUNG

Mit der Möglichkeit, zwei verschiedene Milchquellen anzuschließen, können Sie Ihren Kunden eine zusätzliche Auswahl auf der Getränkekarte bieten, wie etwa fettarme Milch, laktosefreie Milch oder Sojamilch.

WMF COFFEECONNECT INSIDE

WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Daten von Ihrer Maschine bzw. sendet Daten an Ihre Maschine. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren, Servicekosten zu senken und den Umsatz zu steigern.

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 anschließend Wasser in die Box ab. Die Maschine wird dann automatisch mit der Reinigungslösung und Dampf gereinigt und gespült. Die manuelle Reinigung entfällt – das Nonplusultra an Anwenderfreundlichkeit und Effizienz.

WMF 5000 S+

EXZELLENTER KAFFEEGENUSS, JEDER SITUATION GEWACHSEN.

„In meinem Business geht es darum, Getränke in gleichbleibend hoher Qualität und großer Auswahl schnell bereitzustellen. Meine Kunden wollen großartigen Kaffee nach ihren Wünschen, und sie wollen ihn schnell. Die WMF 5000 S+ erfüllt all diese Anforderungen. Selbst zu Stoßzeiten kann ich mich auf ihre Performance voll und ganz verlassen."

Wenn Sie ein belebtes Restaurant oder Café oder eine gut besuchte Bäckerei führen, möchten Sie eine breite Auswahl von erstklassigen Kaffeespezialitäten anbieten und diese schnell servieren können. Die leistungsstarke und flexible WMF 5000 S+ kann jeden Wunsch Ihrer Kunden erfüllen – so schnell sie es möchten. Die beiden Mühlen, die 2-Milchlösung und die optionale Sirupstation ermöglichen zahllose professionelle Kaffeekreationen. Mit der optionalen einzigartigen WMF Technologie Fresh Filtered Coffee kann sie selbst den Ansprüchen von Filterkaffee-Enthusiasten optimal genügen. Und dank der optionalen 9-kW-Heizung ist sie in der Lage, Kaffee und Heißwasser parallel auszugeben. Die Kaffeemaschine wird für Betriebe mit einem durchschnittlichen täglichen Leistungsbedarf von 250 Tassen empfohlen und kann die Bedürfnisse mittlerer und großer Betriebe mühelos erfüllen. Möglich ist all dies durch die robuste Ausführung, die hochwertigen Bauteile und die hochmodernen Features der Maschine. Vom eleganten Metallgehäuse und strapazierfähigen Heavy Duty Brüher bis zum Hochspannungsnetzteil und dem optimierten Boiler – jedes Bauteil ist darauf ausgelegt, langfristig hohe Performance und höchste Zuverlässigkeit zu garantieren. Das intuitive 10-Zoll-Farb-Touch-Display ist ansprechend und macht Bestellungen sowohl im Kellner- als auch SB-Betrieb zum Kinderspiel. Der Dynamic Coffee Assist und Dynamic Milk Assist überwachen die wichtigsten Faktoren kontinuierlich und stellen sie im Bedarfsfall nach, um eine gleichbleibend hohe Qualität aller Kaffee- und Milchgetränke sicherzustellen.

1. HOHE GESCHWINDIGKEIT
Die WMF 5000 S+ liefert erstklassige Kaffeespezialitäten, und das schnell. Damit eignet sie sich ideal für die Erfüllung der Wünsche anspruchsvoller Kunden bei hohem Bestellaufkommen.

2. PARALLELBEZUG KAFFEE UND HEISSES WASSER
Die 400-V-Variante bietet eine gleichzeitige Kaffee- und Heißwasserausgabe, was wertvolle Zeit spart. Ermöglicht wird dies durch den optimierten Boiler, der eine höhere Gesamtheizleistung von 9 kW liefert.

3. HEAVY DUTY BRÜHER
Der Brüher aus Edelstahl ist nach Maßstäben gebaut, wie sie normalerweise bei größeren Maschinen angewendet werden, und garantiert langfristig hohe Performance und höchste Zuverlässigkeit.

4. CHILLED COFFEE
Mit dieser innovativen Option können Sie Getränke mit gekühltem Kaffee zubereiten. Dazu wird frisch gebrühter heißer Kaffee mit einem Wärmetauscher gekühlt. Dies bietet eine schnelle Lösung zur Zubereitung köstlicher Eiskaffee- und anderer Getränke, da die Eiswürfel oder Eiscreme dabei lange gefroren bleiben.

5. FRESH FILTERED COFFEE
Mit der innovativen WMF Option für frischen gefilterten Kaffee können Sie mit einer einzigen Kaffeemaschine sowohl verschiedene Kaffeespezialitäten als auch köstlichen Filterkaffee zubereiten. Dies bietet höchste Vielfalt bei minimalem Platzbedarf.

6. 2-MILCHLÖSUNG
Mit der Möglichkeit, zwei verschiedene Milchquellen anzuschließen, können Sie Ihren Kunden eine zusätzliche Auswahl auf der Getränkekarte bieten, wie etwa fettarme Milch, laktosefreie Milch oder Sojamilch.

METALLGEHÄUSE
Das robuste Metall- und Edelstahlgehäuse der Maschine verbindet Langlebigkeit mit zeitloser Ästhetik.

DYNAMIC COFFEE ASSIST
Die in der Standardausstattung enthaltene intelligente Technologie Dynamic Coffee Assist misst kontinuierlich den Brühfluss und stellt die für die Kaffeequalität wichtigsten Faktoren, wie den Mahlgrad, automatisch nach, um die perfekte Extraktionszeit für eine gleichbleibend hohe Espressoqualität zu gewährleisten.

DYNAMIC MILK ASSIST
Diese innovative Technologie überwacht fortlaufend den Milchfluss in der Maschine und die Temperatur im Milchkühler und nimmt nach Bedarf automatische Nachjustierungen vor, um eine konstante Milchschaumqualität zu gewährleisten und den Milchschäumer zu schützen.

CUP GUARD
Der optionale selbstschließende WMF Cup Guard ist eine Spritzschutztür, die während der Getränkeausgabe automatisch verriegelt. Die Tür lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Getränk fertig zubereitet ist. So wird der Bediener vor Verbrennungen und Verbrühungen geschützt.

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.

WMF COFFEECONNECT INSIDE
WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Daten von Ihrer Maschine bzw. sendet Daten an Ihre Maschine. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren, Servicekosten zu senken und den Umsatz zu steigern.

TASSENSENSOR & AUTOMATISCH HÖHENEINSTELLBARER AUSLAUF
Der optionale WMF Tassensensor erkennt, was für eine Tasse auf der Tropfschale steht, und positioniert den automatischen Auslauf in der optimalen Höhe für jedes ausgewählte Getränk. So bleibt die Getränketemperatur perfekt und ungewollte Milchspritzer sind passé.

REINIGUNGSSYSTEM
Alle automatisierten HACCP-konformen Reinigungssysteme von WMF sind für optimale Effizienz und Bedienfreundlichkeit ausgelegt, indem sie den Wartungsprozess vereinfachen und die Kosten reduzieren. Die WMF 5000 S+ ist wahlweise mit dem Easy Clean, AutoClean oder Clean in Place System erhältlich.

WMF 1500 S+

UNVERGLEICHLICHE KAFFEEVIELFALT, GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT GARANTIERT.

„Ich brauche eine Kaffeemaschine, die zuverlässig konstant exzellenten Kaffee zubereitet, und gleichzeitig möchte ich den Wunsch meiner Kunden nach Vielfalt erfüllen. Die WMF 1500 S+ erfüllt all diese Anforderungen perfekt. Sie ist die richtige Lösung in puncto Vielfalt für mein Business."

Die WMF 1500 S+ ist für kleine und mittlere Betriebe konzipiert und so gut wie jeder Situation gewachsen. Sie vereint beeindruckende Vielseitigkeit und hohe Performance mit der Qualität und Zuverlässigkeit, die Sie von WMF erwarten. Die Kaffeemaschine wird für Betriebe mit einem durchschnittlichen täglichen Leistungsbedarf von 180 Tassen empfohlen. Ihr individuell anpassbares 10-Zoll-Farb-Touch-Display ist ansprechend und bietet mit seiner vielfältigen Auswahl an Kaffeespezialitäten etwas für jeden Geschmack. Mit den beiden Mühlen können Sie zwei verschiedene Sorten frisch gemahlener Kaffeebohnen anbieten. Darüber hinaus garantiert der Dynamic Coffee Assist höchste Qualität für alle Espresso-basierten Getränke und stellt Kaffeemehlmenge und Mahlgrad automatisch nach, um sicherzustellen, dass jede Tasse so gut schmeckt wie die erste. Und das ist noch nicht alles. Dank der einzigartigen optionalen WMF Technologie für Fresh Filtered Coffee können Sie zum ersten Mal den Ansprüchen von Filterkaffee-Enthusiasten als auch von Liebhabern von Kaffeespezialitäten genügen – und das mit nur einer kompakten Maschine. Dazu kommt die Auswahl an drei verschiedenen Milchsystemen und die Möglichkeit, eine Sirupstation anzuschließen, und schon können Sie ganz nach Wunsch Ihre ideale Konfiguration zusammenstellen und Ihren Kunden die Vielfalt bieten, die sie wünschen.

1. SCHLANKE MASSE

Das Design des WMF 1500 S+ begeistert durch zahlreiche fortschrittliche Features bei überraschend schlanken Maßen (nur 32,5 cm breit und 59 cm tief).

2. FLEXIBLE KONFIGURATION DER PRODUKTBEHÄLTER

Mit den bis zu drei Produktbehältern der WMF 1500 S+ können Sie bis zu zwei Sorten Kaffeebohnen, Schokoladenpulver oder Twin-Toppings verwenden. Maschinen, die mit zwei Mühlen und Pulverbehältern ausgestattet sind, bieten zudem die Möglichkeit, den Handeinwurf für Kaffeemehl zu verwenden, etwa zur Zubereitung von entkoffeiniertem Kaffee.

3. FRESH FILTERED COFFEE

Mit der innovativen WMF Option für frischen gefilterten Kaffee können Sie mit einer einzigen Kaffeemaschine sowohl verschiedene Kaffeespezialitäten als auch köstlichen Filterkaffee zubereiten. Dies bietet höchste Vielfalt bei minimalem Platzbedarf.

4. 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.

5. AUTOMATISCH HÖHENEINSTELLBARER AUSLAUF

Die Höhe des Auslaufs stellt sich für jedes ausgewählte Getränk automatisch ein. So bleibt die Getränketemperatur perfekt und unschöne Milchspritzer sind passé.

6. INTERAKTIVES TOUCH-DISPLAY

Das 10-Zoll-Farb-Touch-Display bietet eine intuitive Navigation durch vertraute Touch- und Wischgesten. Es kann mit Ihrem eigenen Farbschema, Logos und Getränkebildern individuell angepasst werden. Das Display ist ideal zur Darstellung von Nährwertangaben und kann zudem zur Anzeige von Werbebildern und -videos verwendet werden.

BELEUCHTETE SEITENTEILE

Die Seitenteile verfügen über eine farbige LED-Beleuchtung, die individuell an das Ambiente in Ihrem Betrieb angepasst werden kann. Sie können blinken, wenn etwas zu tun ist, z. B. wenn Kaffeebohnen nachgefüllt werden müssen. Damit ziehen sie die Aufmerksamkeit des Anwenders selbst von Weitem auf sich.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Die in der Standardausstattung enthaltene intelligente Technologie Dynamic Coffee Assist misst kontinuierlich den Brühfluss und stellt die für die Kaffeequalität wichtigsten Faktoren, wie den Mahlgrad, automatisch nach, um die perfekte Extraktionszeit für eine gleichbleibend hohe Espressoqualität zu gewährleisten.

MILCHSYSTEME

Mit drei alternativen Milchsystemen bietet Ihnen die WMF 1500 S+ die Möglichkeit, all die Wünsche Ihrer Kunden mit einer Vielfalt verschiedener Heiß- und Kaltmilch- sowie Heiß- und Kaltmilchschaumgetränke zu erfüllen.

CUP GUARD

Der optionale selbstschließende WMF Cup Guard ist eine Spritzschutztür, die während der Getränkeausgabe automatisch verriegelt. Die Tür lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Getränk fertig zubereitet ist. So wird der Bediener vor Verbrennungen und Verbrühungen geschützt.

DYNAMIC MILK ASSIST

Diese innovative Technologie überwacht fortlaufend den Milchfluss in der Maschine und die Temperatur im Milchkühler und nimmt nach Bedarf automatische Nachjustierungen vor, um eine konstante Milchschaumqualität zu gewährleisten und den Milchschäumer zu schützen.

WMF COFFEECONNECT INSIDE

WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Daten von Ihrer Maschine bzw. sendet Daten an Ihre Maschine. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren, Servicekosten zu senken und den Umsatz zu steigern.

REINIGUNGSSYSTEM

Die WMF 1500 S+ ist mit vier verschiedenen Reinigungssystemen erhältlich. Alle automatisierten, HACCP-konformen Reinigungssysteme von WMF sind für optimale Effizienz und Bedienfreundlichkeit ausgelegt, indem sie den Wartungsprozess vereinfachen und die Kosten reduzieren.

TASSENSENSOR & AUTOMATISCH HÖHENEINSTELLBARER AUSLAUF

Der optionale WMF Tassensensor erkennt, was für eine Tasse auf der Tropfschale steht, und positioniert den automatischen Auslauf in der optimalen Höhe für jedes ausgewählte Getränk. So bleibt die Getränketemperatur perfekt und ungewollte Milchspritzer sind passé.

WMF 1300 S

ÜBERZEUGENDE KAFFEEQUALITÄT
ZUVERLÄSSIG, EINFACH ZU BEDIENEN.

„Ich habe nach einer einfachen, sicheren Lösung gesucht, um meinen Kunden hochwertigen Kaffee und andere Spezialitäten zu bieten – und das mit möglichst wenig Wartungs- und Pflegeaufwand. Mit der WMF 1300 S habe ich genau die passende Antwort gefunden."

So erfolgreich ihre Vorgängermodelle waren – so innovativ ist die WMF 1300 S: mit vielen neuen Features für noch mehr Zuverlässigkeit und Bedienkomfort. Und mit einem reichhaltigen Angebot an professionellen Kaffee- und Schokoladenspezialitäten. Optional lassen sich zwei separate Kaffeemühlen einsetzen für zweierlei frisch gemahlene Bohnen, ideal z. B. speziell für Café Crème und Espresso, für noch mehr Abwechslung auf der Getränkekarte. Dafür sorgt auch das durchdachte, flexible Milchsystem für die Zubereitung unterschiedlichster Getränke. All das macht die WMF 1300 S zu einem Allround-Talent, auf das man sich verlassen kann. Für Standorte mit einem durchschnittlichen Tagesbedarf von 120 Tassen – und damit ideal für Bäckereien, SB-Bereiche, kleine bis mittlere Restaurants und Gaststätten, Convenience Shops sowie Friseursalons und Fitness-Studios. Ganz schön kompakt, attraktiv und robust ist sie, die WMF 1300 S, die auch in punkto Wartungs- und Bedienerfreundlichkeit höchste Ansprüche erfüllt.

1. SCHLANKE MASSE

Großer Genuss auf kleinstem Raum: die WMF 1300 S ist die perfekte Lösung für Standorte mit begrenztem Platz – aber auch überall dort, wo der Raum durch weitere Kaffeemaschinen oder Geräte genutzt werden soll.

2. TASSENANSCHLAG & TROPFSCHALE

Unschönes Spritzen und Verschütten gehören der Vergangenheit an. Dafür sorgt der integrierte und verstellbare Tassenanschlag ab Werk, der sicherstellt, dass jede Tasse präzise unter dem Getränkeauslauf positioniert wird. Die Tropfschale lässt sich zum Leeren und Reinigen einfach abnehmen.

3. BIS ZU 3 PRODUKTBEHÄLTER

Optional kann die WMF 1300 S mit bis zu zwei Bohnenbehältern und einem Pulverbehälter ausgestattet werden und bietet Ihren Kunden so eine attraktive Getränkeauswahl. Es sind auch abschließbare Behälter erhältlich.

4. STEAM JET

Der SteamJet mit fortschrittlicher WMF Technologie erwärmt jede Tasse sekundenschnell mit der natürlichen Kraft des Wasserdampfes. So hat nicht nur jedes Getränk die ideale Temperatur, sondern es bleibt auch länger warm – für vollendeten Kaffeegenuss.

5. CHOC-MIXER

Ganz einfach zu bedienen – ganz problemlos zu warten. Magnetverschluss und integrierter Sensor stellen sicher, dass der Mixbecher immer korrekt eingesetzt wird. Das schützt vor Schäden und Undichtigkeiten.

6. PROFIBRÜHER

Made in Germany – aus strapazierfähigem High-Tech-Polymer. Für maximale Performance und Zuverlässigkeit über viele Jahre. Zur einfachen Reinigung und Wartung ist der professionelle Brüher mit einem Fassungsvermögen von 15 g einfach zu entnehmen.

REINIGUNGSSYSTEM

Mit dem neuen Smart Clean Verfahren ist die Wartung einfacher denn je. Zum Reinigen des Kaffeesystems muss nur eine Reinigungstablette eingelegt werden – was nur alle 250 Brühvorgänge oder spätestens nach sieben Tagen erforderlich ist. Das Milchsystem wird ebenfalls alle 250 Brühvorgänge durch einfaches Einstecken des blauen Plug+Clean Adapters gereinigt. Dadurch entfällt die tägliche Demontage des Milchschäumers.

WERBUNG AUF DEM DISPLAY

Sie können das 7-Zoll-Farb-Touch-Display dazu nutzen, Ihren Kunden oder Gästen Werbebilder einzublenden – ob während der Zubereitung ihres Getränks oder auch, wenn die Maschine gerade nicht genutzt wird.

HÖHENEINSTELLBARER AUSLAUF

Ob Tasse, Becher oder Kanne – der manuell verstellbare Getränkeauslauf passt sich immer an. Von 60 mm bis 169 mm Höhe, sodass garantiert nichts spritzt.

HANDEINWURF

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

WMF COFFEECONNECT INSIDE (OPTIONAL)

WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Daten von Ihrer Maschine bzw. sendet Daten an Ihre Maschine. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren, Servicekosten zu senken und den Umsatz zu steigern.

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.

BELEUCHTUNG UND WARNLICHT

Die Kaffeeausgabe wird durch ein angenehmes Komfortlicht ausgeleuchtet – das auch als blinkendes Hinweislicht für das Personal fungieren kann, wenn zum Beispiel Kaffeebohnen nachgefüllt werden müssen.

HEISSWASSERAUSLAUF

Ein optionaler separater Auslauf zur Heißwasserausgabe ermöglicht die einfache Zubereitung von Tee und anderen Heißgetränken auf Knopfdruck.

WMF 1100 S

PROFESSIONELLE KAFFEEQUALITÄT, IN KOMPAKTEM DESIGN.

„In unserem Büro finden viele wichtige Gespräche bei einer Tasse Kaffee statt, sowohl mit Gästen als auch unter den Mitarbeitern. Die professionelle Kaffeequalität, die die WMF 1100 S liefert, ist nicht nur gut für die Stimmung, sie ist auch gut für das Geschäft."

Sie möchten Ihren Mitarbeitern einen zusätzlichen Energieschub geben und Ihren Gästen ein ganz besonderes Willkommen bereiten? Dier Kauf einer professionellen Kaffeemaschine ist eine lohnende Investition. Die WMF 1100 S bietet auf Knopfdruck eine Vielzahl köstlicher Spitzenkaffee- und Schokoladengetränke. Ideal für Standorte mit begrenztem Platz und hohen Standards bietet das kompakte Design der Maschine zahlreiche Premium-Features, wie sie normalerweise nur bei größeren Modellen zu finden sind. Ein Highlight in dieser Maschinenklasse ist beispielsweise der optionale Doppelpulverbehälter. Der Profibrüher garantiert eine zuverlässige Leistung und lange Lebensdauer, während der SteamJet jede Tasse mittels Dampf sekundenschnell auf die perfekte Temperatur bringt. So wird vollendetes Kaffeevergnügen gewährleistet. Anwenderfreundlichkeit und einfache Reinigung sind im Büroalltag besonders wichtig. Dank des intuitiven Farb-Touch-Displays und des anwenderfreundlichen Click+Clean Systems ist die WMF 1100 S kinderleicht zu bedienen und zu warten. Die Kaffeemaschine wird für Betriebe mit einem durchschnittlichen täglichen Leistungsbedarf von 80 Tassen empfohlen und ist somit das ideale Einstiegsmodell in die Welt des professionellen Kaffees.

1. 7-ZOLL-TOUCH-DISPLAY

Das intuitive Design des 7-Zoll-Farb-Touch-Displays mit seiner vertikalen Wischfunktion ermöglicht eine einfache Navigation. Sie können das Farbschema und Tastenlayout an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen.

2. FARBAKZENTE

Die pulverbeschichteten Außenwände der WMF 1100 S sind in fünf vorkonfigurierten Farbvarianten erhältlich. Zahlreiche weitere Farben sind auf Anfrage als Sonderausstattung verfügbar. Ob sich Ihre Kaffeemaschine an Ihre Einrichtung oder an Ihr Corporate Design anpassen soll, Sie finden die perfekte Lösung.

3. TWIN-TOPPINGS

Mit der WMF 1100 S haben Sie die Möglichkeit, Ihr Getränkeangebot um zwei verschiedene Toppings zu erweitern, zum Beispiel Milch- und Schokoladenpulver – eine Option, die Sie bei kaum einer anderen Maschine dieser Klasse finden werden.

4. CLICK+CLEAN SYSTEM

Die anwenderfreundliche Click+Clean Funktion erleichtert die Reinigung des Milchsystems wesentlich. Eine manuelle Reinigung des Milchschäumers ist nur noch einmal pro Woche erforderlich. Animierte schrittweise Anleitungen auf dem Display führen den Anwender durch den Reinigungsprozess.

5. STEAM JET

Der SteamJet mit fortschrittlicher WMF Technologie erwärmt jede Tasse sekundenschnell mit der natürlichen Kraft des Wasserdampfes. So hat nicht nur jedes Getränk die ideale Temperatur, sondern es bleibt auch länger warm – für vollendeten Kaffeegenuss.

6. PROFIBRÜHER

Der professionelle Brüher der WMF 1100 S besteht aus hochwertigem Polymer für eine lange Lebensdauer, ist leicht, entnehmbar und hat ein Fassungsvermögen von 15 g.

WERBUNG AUF DEM DISPLAY

Sie können das 7-Zoll-Farb-Touch-Display dazu nutzen, Ihren Kunden oder Gästen Werbebilder einzublenden – ob während der Zubereitung ihres Getränks oder auch, wenn die Maschine gerade nicht genutzt wird.

HEISSWASSERAUSLAUF

Ein separater Auslauf zur Heißwasserausgabe ermöglicht die einfache Zubereitung von Tee und anderen Heißgetränken auf Knopfdruck.

TASSENTISCH

Der Tassentisch für Tassen bis 100 mm Höhe ist in den Satzbehälter integriert. Die Tropfschale ermöglicht eine einfache Handhabung und reduziert den Reinigungsaufwand.

PLUG+PLAY

Die WMF 1100 S ist mit einer Plug+Play Funktion für eine schnelle und unkomplizierte Selbstkonfiguration ausgestattet.

WMF COFFEECONNECT INSIDE (OPTIONAL)

WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Daten von Ihrer Maschine bzw. sendet Daten an Ihre Maschine. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren, Servicekosten zu senken und den Umsatz zu steigern.

HANDEINWURF

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

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.

ÜBERLAUFSCHUTZ

Für einen stets sauberen Eindruck und eine einfachere Wartung wird die Tropfschale von einem Sensor überwacht, der ein Überlaufen verhindert und die Getränkeausgabe stoppt, wenn die Tropfschale nicht eingesetzt ist.

WMF 950 S

DER EINSTIEG IN DIE PROFESSIONELLE WELT DES KAFFEES

KOMPAKT, VERLÄSSLICH, GESCHMACKVOLL.

„Wir haben eine Kaffeemaschine gesucht, die genauso individuell und professionell arbeitet wie wir. Und genau das haben wir mit der WMF 950 S gefunden."

Die WMF 950 S ist der ideale Kollege für kleinere Unternehmen, Dienstleister und Start-ups. Sie wird in kürzester Zeit zu einem wichtigen Teil des Teams und leistet jeden Tag großartige Arbeit: professionelle Kaffeequalität trotz kleinerem Bedarf, edles Design in platzsparender Form und verlässliche Leistung mit Raum für individuelle Wünsche. Als professioneller Kaffeevollautomat umfasst sie eine Tagesleistung von 50 Tassen und bietet die Möglichkeit, Kaffeekreationen einfach im Menü zu hinterlegen.

So werden Wünsche auf Knopfdruck wahr – ganz egal ob der Kaffee für Kund*innen oder Mitarbeiter*innen zubereitet wird.
Mit ihrer platzsparenden Form und niedrigen Lautstärke kann die Maschine mitten im Geschehen stehen, ohne zu stören. Doch auch wenn sie nicht stört, ist sie genau da auffällig, wo sie es sein sollte: Durch ihr hochwertiges WMF Design wird sie zu einem optischen Blickfang in allen Büroräumen und Kundenbereichen.
Das große 7-Zoll-Touch-Display ermöglicht eine einfache und intuitive Bedienung, während die Reinigung der Maschine durch unser patentiertes Click+Clean Prinzip glänzt.

1. GROSSER BOHNENVORRAT
Der Bohnenbehälter bietet Platz für 750 Gramm Bohnen und lässt sich für eine einfache Reinigung abnehmen.

2. MOBILER EINSATZ
Mit einem 1,8 Liter Wassertank ist die Maschine auch mobil einsetzbar. Darüber hinaus sind alle notwendigen Anschlussmaterialien für einen Festwasserbetrieb bereits ab Werk beigelegt.

3. KOMPAKT UND HANDLICH
Die WMF 950 S benötigt nur wenig Platz. Damit ist sie die ideale Profi-Maschine für kleinere Büros und Küchen.

4. ANGENEHM LEISE
Die professionelle Mühle bereitet zusammen mit dem leistungsstarken Brüher den Kaffee sehr geräuscharm zu.

5. EINFACHE UND INTUITIVE BEDIENUNG
Einfach durch die große Auswahl scrollen und auf dem 7-Zoll-Touch-Display die gewünschte Kaffeespezialität auswählen – und schon läuft die Zubereitung.

GROSSE GETRÄNKEAUSWAHL
Mit 21 bereits voreingestellten Getränkevariationen gibt die WMF 950 S Inspiration und Entscheidungshilfe für das richtige Heißgetränk. Zusätzlich können alle Getränke mühelos in den Einstellungen angepasst und gespeichert werden. Kaffeestärke und Füllmenge lassen sich per Knopfdruck individuell variieren.

REINIGUNGSSYSTEM
Täglich ist nur eine kurze Ausschaltspülung notwendig. An die wöchentliche Reinigung erinnert die Maschine über ihr Display zuverlässig. Diese ist durch das patentierte Click+Clean Prinzip ein Kinderspiel: Der Milchschlauch wird einfach an den Heißwasserauslauf gesteckt und das Reinigungsprogramm auf dem Display gestartet.

HÖHENEINSTELLBARER AUSLAUF
Ob Tasse, Becher oder Kanne – der manuell verstellbare Getränkeauslauf passt sich immer an. Die parallele Kaffee- und Milchausgabe sorgt für eine hohe Effizienz.

HANDEINWURF
Der praktische Handeinwurf bietet die Möglichkeit, für ein bestimmtes Getränk eine andere Sorte Kaffeemehl zu verwenden, z. B. entkoffeinierten Espresso.

HEISSWASSERAUSLAUF
Ein separater Auslauf zur Heißwasserausgabe ermöglicht die einfache Zubereitung von Tee und anderen Heißgetränken auf Knopfdruck.

ÜBERLAUFSCHUTZ
Die Tropfschale wird überwacht, sodass kein Überlaufen möglich ist. Die Maschine stoppt durch den eingebauten Schutzmechanismus und das Display zeigt an, dass die Tropfschale geleert werden muss.

WMF 9000 F (External Storage)

VOLLAROMATISCHER FILTERKAFFEE, IM GROSSEN STIL.

„In der Großverpflegung sind Menge und Geschwindigkeit die Grundvoraussetzungen, wenn es um Kaffee geht. Doch die WMF 9000 F (External Storage) bietet darüber hinaus den Vorteil einer extrem hohen Qualität. So kann sie einen ganzen Konferenzraum voll anspruchsvoller Geschäftsleute schnell und zuverlässig mit aromatischem Filterkaffee versorgen."

Qualität und Quantität gehen beim Filterkaffee-Vollautomaten WMF 9000 F (External Storage) Hand in Hand, weswegen er der perfekte Partner für Einsatzorte ist, an denen große Mengen erstklassigen Kaffees schnell zubereitet und transportiert werden müssen. Trotz seiner schlanken Maße produziert dieses Kraftpaket bis zu 100 Liter Filterkaffee in der Stunde. Die Maschine kann sich flexibel auf alle Anforderungen einstellen, mit der Möglichkeit, mit zwei verschiedenen Sorten Kaffeemehl zu arbeiten und entweder große Mengen über den Mengenbrüharm oder kleinere Mengen über den Kannenbrüharm auszugeben. Darüber hinaus gibt es auch einen Auslauf für die Heißwasserausgabe für Tee oder andere Getränke. Der Mengenbrüher garantiert, dass kein Kaffeeliebhaber lange auf sein Getränk warten muss. Für ein Höchstmaß an Flexibilität und Kontrolle kann über das interaktive Menü auf dem 10-Zoll-Farb-Touch-Display sowohl die Brühmenge (bis zu 40 Liter) als auch die Nachbrühmenge (bis zu 100 Liter) eingestellt werden. Dank des Smart-Brühmodus können Sie sogar den Verbrauch an Kaffeemehl durch eine längere Kontaktzeit reduzieren. Kurzum, die WMF 9000 F (External Storage) ist die ideale Lösung für die Zubereitung großer Mengen vollmundigen Filterkaffees, so schnell, wie Sie ihn benötigen.

1. ZWEI KAFFEESORTEN

Mit den beiden 2,5-kg-Kaffeemehlbehältern haben Sie die Möglichkeit, mit zwei verschiedenen Sorten zu arbeiten, etwa mit normalem und entkoffeiniertem Kaffeemehl. Nutzen Sie hingegen nur eine Sorte, bietet der Vollautomat vor allem in Spitzenzeiten doppelte Kapazität. Jeder Behälter kann optional auf ein Fassungsvermögen von bis zu 3,8 kg erweitert werden.

2. AUSSCHWENKBARER KANNENBRÜHARM

Der Kannenbrüharm ist optimiert für das Befüllen von Kannen und Kännchen mit bis zu 2,8 Litern Fassungsvermögen, kann jedoch ausgezogen und so an verschiedene Behältergrößen (bis zu 175 mm breit, 398 mm hoch) angepasst werden.

3. 10-ZOLL-FARB-TOUCH-DISPLAY

Auf dem interaktiven 10 Zoll Farb-Touch-Display navigiert der Anwender bequem durch das logisch aufgebaute Menü, wobei große Getränketasten die tägliche Arbeit erleichtern und beschleunigen. Eine anpassbare Symbolleiste gibt darüber hinaus schnellen Zugang zu voreingestellten Optionen.

4. HEISSWASSERAUSGABE

Ein separater Auslauf direkt unterhalb des Displays bietet durch die schnelle und flexible Ausgabe von Heißwasser hohe Effizienz und Anwenderfreundlichkeit, selbst wenn nur eine geringe Menge Wasser benötigt wird, beispielsweise für eine Kanne Tee.

5. MENGENBRÜHARM

Bei der Ausgabe über den Mengenbrüharm in den beheizten Thermobehälter mit Nachbrühautomatik wird durch ein optimiertes Brühverfahren eine gleichmäßige Kaffeekonzentration in hoher Qualität und sehr schneller Zubereitungszeit erzielt. Insgesamt sind bis zu 100 Liter vollmundiger Kaffee als Gesamtbrühmenge möglich. Über die Nachbrühchargen können jeweils bis zu 5 Liter aufgefüllt werden.

6. GRANULATDOSIERER

Die WMF 9000 F ist mit einem integrierten Granulatdosierer ausgestattet, in dem das zur automatischen HACCP-konformen Reinigung der Maschine verwendete Granulat aufbewahrt wird.

MENGENBRÜHER

Der innovative Mengenbrüher ermöglicht es, individuelle Brühchargen von 1 bis 5 Liter köstlichen Filterkaffees zuzubereiten. Das große Fassungsvermögen der Brühkammer mit bis zu 200 Gramm sorgt nicht nur für Spitzenleistung. Das modifizierte Design garantiert zudem bequemen Zugang zu allen Service-Teilen.

SMART-BRÜHAUTOMATIK

Bei Verwendung des Kannenbrüharms stellt diese Smart-Automatik eine längere Kontaktzeit zwischen dem Kaffeemehl und Wasser sicher. So können mit derselben Menge Kaffeemehl mehr Getränke zubereitet und gleichzeitig eine gleichbleibend hohe Kaffeequalität garantiert werden.

EINFACHE AUTOMATISCHE REINIGUNG

Die Reinigungsprozesse dieses Filterkaffee-Vollautomaten laufen automatisch, effizient und vor allem HACCP-konform ab. Für besonderen Anwenderkomfort lässt sich das Touch-Display kurzzeitig abschalten bzw. sperren, damit es ohne Störungen gereinigt werden kann.

HOHE LEISTUNG (100 LITER IN DER STUNDE)

Diese Ausführung der WMF 9000 F hat eine Ausgabeleistung von bis zu 100 Litern in der Stunde und garantiert, dass kein Filterkaffeeliebhaber lange auf sein Getränk warten muss.

WMF COFFEECONNECT INSIDE

WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Daten von Ihrer Maschine bzw. sendet Daten an Ihre Maschine. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren, Servicekosten zu senken und den Umsatz zu steigern.

SATZENTSORGUNG

Der Kaffeesatz wird nach dem Prinzip der Nassentsorgung entweder direkt im Ablauf oder in einem diskret unter der Theke angebrachten Satzabscheider entsorgt.

WMF 9000 F (Internal Storage)

KÖSTLICHER FILTERKAFFEE, IMMER FRISCH AUF VORRAT.

„An unseren Standorten haben wir einen hohen Durchsatz an Kunden, die sich so schnell wie möglich einen leckeren Filterkaffee holen möchten. Mit der WMF 9000 F (Internal Storage) bin ich sicher, dass sie im Frühstücksbereich stets ausgezeichneten, frisch zubereiteten Filterkaffee vorfinden. Und sie können sich sogar selbst bedienen."

Der Filterkaffee-Vollautomat WMF 9000 F (Internal Storage) vereint hohes Fassungsvermögen und exzellente Qualität mit Gebrauchstauglichkeit auf individueller Ebene. Mit anderen Worten, er ist die ideale Lösung für SB-Bereiche, in denen eine große Anzahl anspruchsvoller Filterkaffeetrinker schnell bedient werden muss. Diese Ausführung der WMF 9000 F ist trotz ihrer schlanken Maße ein Kraftpaket. Sie ist in der Lage, 50 Liter (oder bis zu 500 Tassen) aromatischen Filterkaffees in der Stunde zu produzieren, um damit den integrierten 4-Liter-Vorratsbehälter kontinuierlich zu befüllen. Von dort aus können Sie den Kaffee über den ausschwenkbaren Kannenbrüharm in Thermoskannen und Kännchen geben. Alternativ können Sie über den Kaffeeauslauf einzelne Tassen oder Becher sowie über einen separaten Spender Heißwasser für Tee und andere Getränke servieren. Auf dem interaktiven 10-Zoll-Farb-TouchDisplay kann der Anwender zudem die Nachbrühmenge sowie die Bevorratungsmenge einstellen, um sicherzustellen, dass sich im Vorratsbehälter stets frischer aromatischer Filterkaffee befindet. Die Maschine ist mit einem einzigen Behälter für Kaffeemehl ausgestattet, über den Handeinwurf können Sie jedoch eine zweite Kaffeesorte anbieten, etwa entkoffeinierten Kaffee. Da stets eine frische Charge bereitsteht, ist die WMF 9000 F (Internal Storage) die perfekte Selbstbedienungslösung für feinsten Filterkaffee.

1. GRANULATDOSIERER
Die WMF 9000 F ist mit einem integrierten Granulatdosierer ausgestattet, in dem das zur automatischen HACCP-konformen Reinigung der Maschine verwendete Granulat aufbewahrt wird.

2. HEISSWASSERAUSGABE
Ein separater Auslauf direkt rechts neben dem Kaffeeauslauf bietet durch die schnelle und flexible Ausgabe von Heißwasser hohe Effizienz und Anwenderfreundlichkeit, selbst wenn nur eine geringe Menge Wasser benötigt wird.

3. ERWEITERBARER KAFFEEMEHLBEHÄLTER
Der große, abschließbare Kaffeemehlbehälter fasst standardmäßig bis zu 2,5 kg und kann optional auf ein Fassungsvermögen von bis zu 3,8 kg erweitert werden.

4. KAFFEEAUSGABE IN EINZELTASSEN ODER KÄNNCHEN
Ein separater Kaffeeauslauf unterhalb des Displays ermöglicht die einfache Ausgabe in einzelne Tassen bzw. Becher oder Kännchen direkt aus dem internen Vorratsbehälter.

5. AUSSCHWENKBARER KANNENBRÜHARM
Der Kannenbrüharm ist optimiert für das Befüllen von Kannen und Kännchen mit bis zu 2,8 Litern Fassungsvermögen, kann jedoch ausgezogen und so an verschiedene Behältergrößen angepasst werden.

6. 10-ZOLL-FARB-TOUCH-DISPLAY
Auf dem interaktiven 10-Zoll-Farb-Touch-Display navigiert der Anwender bequem durch das logisch aufgebaute Menü, wobei große Produkttasten die tägliche Arbeit erleichtern und beschleunigen. Eine anpassbare Symbolleiste gibt darüber hinaus schnellen Zugang zu voreingestellten Optionen.

INTERNER VORRATSBEHÄLTER
Der integrierte Vorratsbehälter fasst vier Liter und ermöglicht eine kontrollierte Kaffeeausgabe, indem die maximale Brühcharge auf einen, zwei oder vier Liter eingestellt werden kann. Außerdem können Sie die maximale Bevorratungszeit festlegen und bestimmen, ob das Nachbrühen automatisch starten soll, wenn der Vorratsbehälter geleert wurde.

SMART-BRÜHAUTOMATIK
Bei Verwendung des Kannenbrüharms stellt diese Smart-Automatik eine längere Kontaktzeit zwischen dem Kaffeemehl und Wasser sicher. So können mit derselben Menge Kaffeemehl mehr Getränke zubereitet und gleichzeitig eine gleichbleibend hohe Kaffeequalität garantiert werden.

HOHE LEISTUNG (50 LITER IN DER STUNDE)
Diese Ausführung der WMF 9000 F hat eine Ausgabeleistung von bis zu 50 Liter bzw. 500 Tassen in der Stunde und garantiert, dass kein Filterkaffeeliebhaber lange auf sein Getränk warten muss.

EINFACHE AUTOMATISCHE REINIGUNG
Dank des Reinigungsgranulatdosierers laufen die Reinigungsprozesse dieses Filterkaffee-Vollautomaten automatisch, effizient und vor allem HACCP-konform ab. Für besonderen Anwenderkomfort lässt sich das Touch-Display kurzzeitig abschalten bzw. sperren, damit seine Oberfläche ohne Störungen gereinigt werden kann.

WMF COFFEECONNECT INSIDE
WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Daten von Ihrer Maschine bzw. sendet Daten an Ihre Maschine. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren, Servicekosten zu senken und den Umsatz zu steigern.

SATZENTSORGUNG
Der Kaffeesatz wird nach dem Prinzip der Nassentsorgung entweder direkt im Ablauf oder in einem diskret unter der Theke angebrachten Satzabscheider entsorgt.

Zusatzgeräte

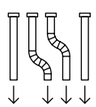
KOMPLETTIEREN SIE IHRE WMF KAFFEEMASCHINE.

Die WMF Zusatzgeräte sind dafür ausgelegt, die Getränkequalität zu optimieren und die tägliche Handhabung sowohl im Kellner- als auch SB-Betrieb zu vereinfachen. Jedes Gerät ist optisch und technisch perfekt auf Ihre Kaffeemaschine abgestimmt.

Sie können aus einem breiten Sortiment an hochwertigen WMF Zusatzgeräten wählen, um Ihre Kaffeemaschine zu komplettieren und so die Bedienfreundlichkeit für das Personal sowie das Kaffeevergnügen für die Kunden zu verbessern. Zu den Optionen zählen attraktive Tassenschränke und Milchkühler, die Kombigeräte Cup&Cool, eine Sirupstation, Becherspender, Zahlungsgeräte, mobile Kaffeestationen und vieles mehr. Jedes Zusatzgerät rundet nicht nur die Ästhetik Ihrer Kaffeemaschine harmonisch ab, sondern arbeitet auch nahtlos mit ihr zusammen. So wird beispielsweise die Benutzung Ihres Milchkühlers in die Kaffeemaschine selbst programmiert, und Rezepte, für die der Inhalt der Sirupstation verwendet wird, können als Standardgetränke im Display der Kaffeemaschine hinterlegt werden.

SIRUPSTATION

Die WMF Sirupstation sorgt in jeder Getränkekarte für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Durch die direkte Anbindung an eine geeignete WMF Kaffeemaschine können diese Kaffee-Mix-Spezialitäten mit wenigen Handgriffen als Standardgetränke im Display der Kaffeemaschine hinterlegt werden. Hierzu stehen über 20 verschiedene Standardsymbole zur Verfügung. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: Mit der Variation von bis zu vier Sirupsorten, Fruchtpürees oder Spirituosen in drei verschiedenen Dosiermengen kann der Anwender seine individuellen Rezeptideen ohne Einschränkungen umsetzen. Dank des perfekt auf die WMF Kaffeemaschinen abgestimmten Designs ist die Sirupstation die ideale Ergänzung und verleiht „Kaffeestraßen" ein glanzvolles Erscheinungsbild.



Jede Sirupsorte wird in einem separaten Schlauchsatz befördert, um einen reinen Geschmack zu erhalten.

Die Reinigung ist äußerst anwenderfreundlich und wird Schritt für Schritt auf dem Display der Maschine erklärt.

Artikelnummer	03.9023.0001
Flaschenkapazität	1 bis 4
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	261 / 530,5 / 469 mm
Leergewicht	ca. 16 kg
Abschließbar	√
Entnehmbare Dichtung	√
Einsetzbarkeit	WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+

TASSENSCHRÄNKE

Hergestellt aus hochwertigen, leicht zu reinigenden Materialien sind unsere Tassenschränke so konzipiert, dass sie direkt neben der Kaffeemaschine platziert werden können. So stehen Ihre Tassen stets wohl temperiert bereit, um ein zu schnelles Abkühlen der Getränke zu verhindern. Darüber hinaus können Sie das Farbschema an die gewählte LED-Farbe der Maschine anpassen, sodass sie sich harmonisch in jedes Ambiente einfügt.

	TASSENSCHRANK, BREIT	TASSENSCHRANK, SCHMAL
Artikelnummer	03.9020.0002	03.9020.0102
Nennleistung / Stromversorgung	0,16 kW / 220 – 240 V	0,15 kW / 220 – 240 V
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	368 / 530 / 539 mm	286 / 530 / 539 mm
Leergewicht	ca. 28 kg	ca. 27 kg
Max. Tassenaufnahme	88 bis 320 Tassen	60 bis 260 Tassen
Thermostat	√	√
Beheizbare Regalböden	4, Edelstahl	4, Edelstahl
Geeignet für Selbstbedienung	√	√
Beleuchtung (verschiedene Farben einstellbar)	√	√

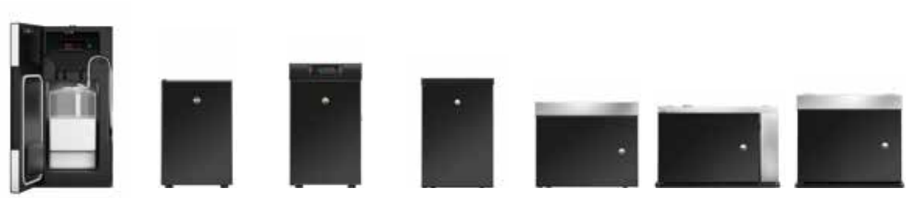
CUP&COOL

In einem kompakten Kombigerät sorgt der Cup&Cool für wohl temperierte Tassen und Gläser und gleichzeitig für perfekt gekühlte Milch.

	CUP&COOL, BREIT	CUP&COOL, SCHMAL
Artikelnummer	03.9021.6012 / 22 / 42	03.9021.5013 / 23
Nennleistung / Stromversorgung	0,2 kW / 220 – 240 V	0,15 kW / 220 – 240 V
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	368 / 530 / 565 mm	286 / 530 / 566 mm
Leergewicht	ca. 32 kg	ca. 31 kg
Herausnehmbarer Milcheinsatz	9,5 Liter	4,5 Liter
Max. Tassenaufnahme	45 bis 130 Tassen	45 bis 190 Tassen
Thermostat	√	√
Beheizbare Regalböden	2, Edelstahl	3, Edelstahl
Geeignet für Selbstbedienung	√	√
Sensor für Milchtemperatur	Optional	Optional
Beleuchtung (verschiedene Farben einstellbar)	√	√
Milch-Leermeldung	Optional	Optional
Abschließbar	√	√
Entnehmbare Dichtung	√	√
Sonstiges	Optional: Milchschlauchführung links oder rechts möglich. Das ermöglicht auch die Verwendung zwischen zwei Kaffeemaschinen (WMF 1100 S, WMF 1300 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+).	Einsetzbar für WMF 1300 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+

MILCHKÜHLER

Unsere Beistell-, Untertheken- und Unterstellkühler sorgen allesamt für eine konstant gekühlte Milch, die unter optimalen Bedingungen hygienisch gelagert wird, um Milchschaum höchster Qualität zuzubereiten. Die Milchbehälter sind abnehmbar, leicht zu befüllen und einfach zu reinigen.



	CENTER COOLER	BEISTELL-KÜHLER	BEISTELL-KÜHLER	BEISTELL-KÜHLER	BEISTELL-KÜHLER	UNTERSTELL-KÜHLER	UNTERSTELL-KÜHLER
Artikelnummer	03.9022.6041 / 51 / 61	03.9190.0003 / 13	03.9190.5003	03.9192.6013 / 23 / 43	03.9469.7012 / 22	03.9468.6012 / 22	03.9469.6012 / 22
Nennleistung / Stromversorgung	0,045 kW / 220 – 240 V	0,08 kW / 220 – 240 V	0,08 kW / 220 – 240 V	0,09 kW / 220 – 240 V	0,07 kW / 220 – 240 V	0,07 kW / 220 – 240 V	0,07 kW / 220 – 240 V
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	261 / 530,5 / 469 mm	228 / 344 / 469 mm	228 / 392 / 463 mm	230 / 353 / 530 mm	336 / 280 / 533 mm	406 / 265 / 539 mm	345 / 300 / 539 mm
Leergewicht	ca. 16 kg	ca. 13,5 kg	ca. 14,3 kg	ca. 18 kg	ca. 22 kg	ca. 26 kg	ca. 22 kg
Herausnehmbarer Milcheinsatz	10 Liter	3,5 Liter	3,5 Liter	6,5 Liter	9,5 Liter	9,5 Liter	9,5 Liter
Geeignet für Selbstbedienung	√	√	√	√	√	√	√
Sensor für Milchtemperatur	Optional	-	√	Optional	Optional	Optional	Optional
Milch-Leermeldung (wenn in Maschine verfügbar)	Optional	-	-	Optional	Optional	Optional	Optional
Abschließbar	√	√	√	√	√	√	√
Entnehmbare Dichtung	√	√	√	√	√	√	√
Sonstiges	Passend für: WMF 1300 S+ WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+	Passend für: WMF 950 S WMF 1100 S+ WMF 1300 S WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+	Passend für: WMF 1100 S+ WMF 1300 S WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+*	Passend für: WMF 1100 S+ WMF 1300 S WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+*	Passend für: WMF 1100 S+ WMF 1300 S WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+	Passend für WMF 9000 S+	Passend für: WMF 1300 S+, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+; bei WMF 9000 S+ nur für Unterthekeninstallation, optional: 2-Milchlösung (ausgenommen Maschinen mit Basic Milk System)

* Die benötigte Tiefe ändert sich aufgrund der Milchschlauchführung in Verbindung mit folgenden Kühlern:
Tiefe für 03.9190.5001: 631 mm*
Tiefe für 03.9192.6011 / 03.9192.6021 / 03.9192.6041 / 03.9469.7012 / 03.9469.7022: 616 mm*

ZUSATZGERÄTE ZUR ZAHLUNGSABWICKLUNG

Von Münzprüfern und Münzwechslern bis hin zu Kartenlesern und mehr bieten wir ein breites Sortiment an Zusatzgeräten, das die Zahlungsabwicklung für Kunden im SB-Bereich einfach und effizient gestaltet.

	MÜNZPRÜFER	MÜNZWECHSLER	KARTENLESER
Passend für	WMF 1100 S, WMF 1300 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+, WMF 9000 F	WMF 1100 S, WMF 1300 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+, WMF 9000 F	WMF 1100 S, WMF 1300 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+, WMF 9000 F
Annahme von	Münzen 5 Cent bis 2 Euro und WMF Wertmarken	Münzen 5 Cent bis 2 Euro und WMF Wertmarken (Rückgabe von Wechselgeld)	Kartenleser klein, nur für MDB-Leser
Anschluss von bis zu	1 Kaffeemaschine	1 Kaffeemaschine	1 Kaffeemaschine
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	105 / 502 / 350 mm 170 / 604 / 496 mm	105 / 500 / 350 mm 170 / 604 / 496 mm	130 / 500 / 350 mm 170 / 604 / 496 mm
Sonstiges	Wird immer rechts an die Maschine angebaut. Jedes Getränk kann auf einen individuellen Preis eingestellt werden.	Wird immer rechts an die Maschine angebaut. Jedes Getränk kann auf einen individuellen Preis eingestellt werden.	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.

Hinweis: An eine WMF Kaffeemaschine können zwei Verkaufsgeräte angeschlossen werden.

MOBILE STATIONEN

Positionieren Sie Ihre professionelle WMF Kaffeemaschine, wo immer Sie wollen, ohne Festwasseranschluss oder Steckdose – besonders nützlich für Konferenzen und andere Veranstaltungen.

	MOBILE KAFFEE-STATION 125+	MOBILE KAFFEE-STATION 85+	KAFFEESTATION 58 / 58+	TECHNIK-EINSATZ
Artikelnummer	03.9491.0215 / 20 / 21*	03.9491.0201 / 10 / 11*	03.9491.1001 / 201 / 101* / 301*	03.9493.0002
Geeignet für Installation auf dem integrierten Technikeinsatz bis zu	3,3 kW / 220 – 240 V	3,3 kW / 220 – 240 V	3,3 kW / 220 – 240 V	-
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	1250 / 900 / 780 mm	850 / 900 / 780 mm	580 / 900 / 600 mm	525 / 620 / 540 mm
Gewicht	103 kg	93 kg	33 kg	7,5 kg
Fassungsvermögen Frischwassertank	ca. 25 Liter	ca. 25 Liter	Optional, ca. 25 Liter	25 Liter
Fassungsvermögen Abwassertank	ca. 13 Liter	ca. 13 Liter	Optional, ca. 13 Liter	13 Liter
Integrierte Satzschublade	Optional	Optional	Optional	-
Geeignet für Selbstbedienung	√	√	√	-
Abschließbar	√	√	-	-
Sonstiges	Platz für eine Kaffeemaschine mit Zusatzgeräten wie Beistellkühler und Tassenschrank oder ein Verkaufsgerät (z. B. Münzprüfer) und je nach Ausstattung der Kaffeemaschine mit unterschiedlicher Wasserversorgung. * Inkl. Technikeinsatz	Platz für eine Kaffeemaschine oder eine Kaffeemaschine mit Beistellkühler oder ein Verkaufsgerät (z. B. Münzprüfer) und je nach Ausstattung der Kaffeemaschine mit unterschiedlicher Wasserversorgung. * Inkl. Technikeinsatz	Die Kaffeestation 58 ist flexibel innerhalb eines Raums einsetzbar, darf jedoch wegen der Kippgefahr nicht über Treppenabsätze, Türschwellen oder andere Hindernisse geschoben werden. Zum Schieben bitte alle Gegenstände (z. B. Kaffeemaschinen und Zusatzgeräte) von der Oberseite der Kaffeestation entfernen! * Inkl. Technikeinsatz	Mit externer Druckerhöhungspumpe, Frischwassertank, Abwassertank, für WMF 1100 S, WMF 1300 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+

SONSTIGES

Wasserfilter, Becherspender, Milcheinsätze und mehr: Für jeden Bedarf gibt es ein hochwertiges WMF Zubehörgerät.

	MILCH-EINSATZ	BECHER-SPENDER	SATZ-ABSCHEIDER	THERMO-BEHÄLTER 2,4 L	BEHEIZTER THERMO-BEHÄLTER 20 L	BEHEIZTER THERMO-BEHÄLTER 40 L
Artikelnummer	03.9499.0001	03.9199.0003	03.9011.0002	03.6299.0001	03.6621.0001	03.6641.0001
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	460 / 280 / 310 mm	230 / 192 / 500 mm	314 / 579 / 440 mm	-	-	-
Leergewicht	ca. 4 kg	ca. 5 kg	ca. 12 kg	3 kg	11,2 kg	19 kg
Herausnehmbarer Milcheinsatz	18 Liter	-	-	-	-	-
Max. Becheraufnahme	-	Für 2 Stapel Becher mit einer Länge von je 390 mm	-	-	-	-
Geeignet für Selbstbedienung	-	√	-	-	-	-
Milch-Leermeldung (wenn in Maschine verfügbar)	√	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	Edelstahl außen, Glas innen	Doppelwandiger Edelstahl, fugenlos verschweißt	Doppelwandiger Edelstahl, fugenlos verschweißt
Haltetemperatur	-	-	-	-	ca. 85 °C	ca. 85 °C
Integrierte Füllstandsanzeige	-	-	-	√ Kunststoffgehäuse	√ Aluminiumgehäuse	√ Aluminiumgehäuse
Tropffreier Hahn	-	-	-	√	√ Edelstahl	√ Edelstahl
Sonstiges	Herausnehmbar für Standardkühlschränke, aus Polycarbonat, mit Aufnahmevorrichtung und Milch-Leermeldung, Steigrohr und PlugEtClean Schlauchadapter	Einzeln oder als Aufsatz auf dem Beistellkühler 9192 verwendbar, geeignet für 2 Becherstapel, für Pappbecher mit 60 – 90 mm Durchmesser, stapelbar (bis zu 3 Becherspender)	Max. Fassungsvermögen: 12 Liter für WMF 9000 F	Erhältlich für WMF 9000 F (External Storage) und WMF 9000 F (Internal Storage)	Erhältlich für WMF 9000 F (External Storage)	Erhältlich für WMF 9000 F (External Storage)

WMF Virtueller Showroom

WMF DIGITAL ERLEBEN,
IN JEDER DIMENSION.

Der virtuelle Showroom von WMF bietet Kunden ein digitales Erlebnis der Extraklasse. Besucher können die Welt der professionellen WMF Kaffeemaschinen in 3D erleben – vom gesamten Produktportfolio, Zubehörgeräten, Services und digitalen Lösungen bis zur einzigartigen Welt des Kaffeegeschmacks im Bereich Coffee Excellence.

Mit innovativer Technologie und Inhalten, die sich an den Bedürfnissen der Anwender orientieren: Der neue virtuelle Showroom von WMF schafft ein fesselndes digitales Erlebnis, das dennoch zum Anfassen einlädt. Wenn die Besucher den Showroom betreten, bietet sich ihnen ein audiovisueller Ausstellungsraum. In der Raummitte dient eine Theke als Plattform für den neuen Vollautomaten WMF 1300 S. Durch ein intuitives Navigationskonzept kann der Rest des neuen virtuellen Showrooms von WMF bequem erkundet werden. Der Besucher geht auf Erkundungstour durch eine Premium-Welt, in der mit individuellen Demonstrations-Videos und Animationen die Produktpalette der WMF vorgestellt und über die Service-Leistungen informiert wird. Eine Innovationswand präsentiert digitale Telemetrie-, SB- und Weblösungen und der Produktfinder unterstützt die Besucher dabei, die ideale Maschine für ihre Anforderungen zu finden. Im WMF Coffee Excellence Centre schließlich findet der Besucher köstliche Rezepte und erhält spannende Einblicke in die Welt des Kaffees.

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

Technische Daten

ALLE INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK

Siebträger-Vollautomaten | **Kaffeespezialitäten-Vollautomaten**

	WMF espresso	WMF 9000 S+		WMF 5000 S+		WMF 1500 S+
Empfohlene durchschnittliche Tagesleistung*	300 Tassen	350 Tassen		250 Tassen		180 Tassen
Nennleistung / Netzanschluss	6,0 – 7,0 kW / 380 – 415 V	3,4 – 3,8 kW / 220 – 240 V	6,0 – 7,0 kW / 380 – 415 V	3,0 kW 220 – 240 V	9,0 kW 380 – 415 V	2,75 – 3,25 kW / 220 – 240 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		144 / 220 Tassen 112 / 136 Tassen 144 / 220 Tassen		124 / 194 Tassen 96 / 122 Tassen 124 / 194 Tassen
Heißmilch- / Heißschaumgetränke	-	√		√ / √		√ / √
Kaltmilch- / Kaltschaumgetränke	-	√		√ / (√)		(√) / (√)
Heißwasserleistung/Stunde	-	120 Tassen	190 Tassen	160 Tassen	280 Tassen	143 Tassen
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2	-	2,59 kWh		1,55 (Easy Milk) / 2,23 (Dynamic Milk) kWh		1,29/1,37/2,10 kWh
SteamJet	√	√		√		√
Kaffeebohnenbehälter	Je ca. 550 g	Groß hinten ca. 1200 g, klein vorne ca. 700 g		Links und rechts ca. 1100 g, Mitte ca. 700 g		Links und rechts ca. 1100 g, Mitte ca. 700 g
Choc- oder Toppingbehälter	-	ca. 1200 g		ca. 2000 g		ca. 2000 g
Außenmaße (Breite / Höhe** / Tiefe)	723 / 580 / 540 (600 mit offener Tassenablage) mm	390 / 744 / 598 mm		325 / 716 / 590 mm		325 / 716 / 590 mm
Wasseranschluss	Festwasseranschluss	Festwasseranschluss		Festwasseranschluss		Wassertank / Festwasser-anschluss
Leergewicht	ca. 75 kg	ca. 67 kg		ca. 37 kg		32–36 kg
Dauerschalldruckpegel (LpA)***	<70 dB(A)	<70 dB(A)		<70 dB(A)		<70 dB(A)

*Die Leistung wurde mit einer Maschine mit Festwasseranschluss ermittelt und ist abhängig von Tassengröße, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen jedoch lediglich zu 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 79 dB (A). Ab 5 °dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.

Filterkaffee-Vollautomaten

WMF 1300 S	WMF 1100 S	WMF 950 S	WMF 9000 F (External Storage)		WMF 9000 F (Internal Storage)	
120 Tassen	80 Tassen	50 Tassen	500 Tassen		720 Tassen	
2,0 – 2,4 kW / 220 – 240 V	1,9 – 2,3 kW / 220 – 240 V	2,6 - 2,8 kW / 220 - 240 V	8,5 – 10,1 kW 380 – 415 V	12,4 – 14,7 kW 380 – 415 V	8,5 – 10,1 kW 380 – 415 V	12,4 – 14,7 kW / 380 – 415 V
110 / 160 Tassen 80 / 92 Tassen 110 / 160 Tassen	105 / 150 Tassen 75 / 90 Tassen 105 Tassen	105 / 135 Tassen 62 / 75 Tassen 105 / 135 Tassen	-		-	
√	√	√	-		-	
-	-	-	-		-	
110 Tassen	110 Tassen	75 Tassen	72 Liter	110 Liter	72 Liter	110 Liter
1,02 kWh	0,76 kWh	0,62 kWh	-		-	
√	√	-	-		-	
Links und rechts ca. 650 g, Mitte ca. 550 g	ca. 550 g	ca. 750g	ca. 2500 g pro Füllung		ca. 2500 g pro Füllung	
ca. 1200 g	ca. 700 g	-	-		-	
325 / 670 / 574 mm	325 / 500 / 561 mm	303 / 562 / 528 mm	450 / 782 / 605 mm		450 / 782 / 605 mm	
Wassertank / Festwasser-anschluss	Wassertank / Festwasser-anschluss	Wassertank / Festwasser-anschluss	Festwasseranschluss		Festwasseranschluss	
ca. 40 kg	ca. 25,5 kg	ca. 20 kg	ca. 65 kg		ca. 65 kg	
<70 dB(A)	<70 dB(A)	< 70 dB (A)	<70 dB(A)		<70 dB(A)	

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

63.8042.0390
Technische Änderungen, Druckfehler und
Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

Deutschland 09.2022

WMF Professionelle Kaffeemaschinen

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com