



Bis zu  
300 Tassen  
pro Tag



PERFEKTER ESPRESSO,  
AUTOMATISCH HANDGEMACHT.



WMF espresso

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com



## TECHNISCHE DATEN

Empfohlene durchschnittliche Tagesleistung*	300 Tassen
Nennleistung / Netzanschluss	6,0 – 7,0 kW / 380 – 415 V
Gesamt-Heißwasserleistung/Stunde	190 Tassen
Kaffeebohnenbehälter	Je ca. 550 g
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	723 / 580 / 540 (600 mit hängender Tassenablage) mm
Wasserversorgung	Festwasseranschluss
Leergewicht (je nach Ausstattung)	Ca. 75 kg
Dauerschalldruckpegel (LpA)**	<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. Unsere geschulten WMF Mitarbeitenden stellen gerne eine bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung für Sie zusammen.

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

Mit folgenden Dampfsystemen erhältlich:



BASIC  
STEAM



AUTO  
STEAM

## TOUCH-DISPLAY UND TASTEN

Mit dem ansprechenden Touch-Display lassen sich viele verschiedene Softwareoptionen intuitiv und anwenderfreundlich einstellen. Zusätzliche berührungsempfindliche Tasten aktivieren die wichtigsten Funktionen mit einem Fingerdruck und sind zudem leicht zu reinigen.



## DYNAMIC COFFEE ASSIST

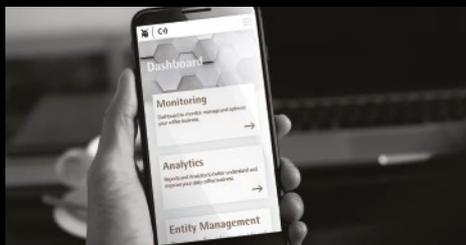
Der smarte standardmäßig eingebaute Dynamic Coffee Assist misst kontinuierlich die Brühzeit und stellt die für die Kaffeequalität wichtigsten Faktoren, wie Mahlgrad und Mahlmenge, automatisch nach. So bleibt die Extraktionszeit stabil und Sie können sicher sein, dass die letzte Tasse Kaffee ebenso köstlich ist wie die erste – jederzeit.

## ZWEI INTEGRIERTE MÜHLEN & AUTOMATISCHES TAMPERN

Bei der WMF espresso sind alle wichtigen Zubereitungsschritte automatisiert. So ist eine konstante Kaffeequalität garantiert – unabhängig von den Fähigkeiten des Anwenders. Die Maschine dosiert die richtige Kaffeemenge automatisch direkt in den Siebträger und tampert den Kaffee immer mit dem richtigen Druck. Das Ergebnis ist ein stets perfekter Espresso.

## PARALLELBEZUG KAFFEE UND HEISSES WASSER

Damit Sie selbst zu Stoßzeiten mit einem hohen Bestellaufkommen Schritt halten können, bieten die 400-V-Typen der WMF espresso eine gleichzeitige Kaffee-, Heißwasser- und Dampfausgabe zur Milchaufschäumung. Ermöglicht wird dies durch den optimierten Boiler, der eine hohe Heizleistung von 6 kW liefert.



## WMF COFFEECONNECT

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



## AUTOMATISCHE ODER TRADITIONELLE MILCHSCHAUMZUBEREITUNG

Die WMF espresso kann auf Knopfdruck drei verschiedene Milchschäum-Konsistenzen zubereiten – vollautomatisch mit der Auto Steam Dampfpflanze. Alternativ lässt sich die Milch auch manuell aufschäumen und sogar Latte-Art kreieren – im traditionellen Barista-Stil mit der Basic Steam Dampfpflanze.



## EXTERNE BOHNENBEHÄLTER

Das Plus an Kapazität und Flexibilität: Die WMF espresso gibt es optional auch mit zwei großen sichtbaren Bohnenbehältern, in denen beispielsweise Espresso oder Café Crème-Bohnen gelagert werden können. Bei einer Höhe von 128 mm bietet jeder ein Fassungsvermögen von 1100 g.