WMF
Conçue pour 250 tasses par jour
LE PLAISIR D'UN CAFÉ EXCEPTIONNEL,
PARTOUT ET SANS LE MOINDRE EFFORT.
WMF 5000 S+
DESIGNED TO PERFORM *
wmf.com
*Conçues pour exceller

UN SYSTEME DE MENU INTUITIF

La WMF 5000 S+ invite instantanément à l'interaction avec son écran tactile couleur attrayant de 10". La navigation est intuitive, avec les menus habituels à touche et à balayage, aussi bien en mode libre-service qu'en mode service à table.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour un besoin journalier moyen de*	250 tasses
Puissance nominale / raccordement au secteur	3,01 - 3,51 kW / 8,41 - 9,96 kW 220 - 240 V / 380 - 415 V
Rendement horaire selon DIN 18873-2 Expresso / 2 expressos Café allongé / 2 cafés allongés Cappuccino / 2 cappuccinos	 144 / 220 tasses 112 / 136 tasses 144 / 220 tasses
Boissons au lait froid	√
Boissons à la mousse de lait froide	En option (uniquement avec Dynamic Milk)
Débit total d'eau chaude / heure	160 tasses / 280 tasses
Récipients à grains de café	Env. 1 000 g à droite et à gauche Env. 700 g au centre
Récipient à chocolat ou à topping (en option)	env. 2 000 g
Dimensions extérieures (largeur/hauteur**/profondeur)	325 / 716 / 590 mm
Alimentation en eau	Alimentation fixe en eau
Poids à vide (selon l'équipement)	env. 37 kg
Niveau sonore (LpA)***	< 70 dB(A)

* Le débit est déterminé à l'aide d'une machine avec alimentation en eau constante et dépend de la taille des tasses, des réglages de qualité, de l'écoulement, du modèle et de la puissance nominale. Le rendement maximum journalier recommandé est calculé d'après notre concept de service enregistré correspondant. Cependant, ces valeurs moyennes ne sont qu'indicatives. Laissez notre personnel formé WMF trouver la machine à café idéale adaptée à vos besoins.

** Hauteur avec les récipients à grains de café.

*** La pression acoustique pondérée A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service est inférieure à 70 dB(A) quel que soit le mode de fonctionnement. Au-dessus de 5° dkH (dureté de l'eau), un filtre à eau WMF doit être installé.

Disponible avec les systèmes lait et vapeur suivants :

	PAS DE SYSTÈME VAPEUR	EASY STEAM	AUTO STEAM
EASY MILK	√	√	√
DYNAMIC MILK	√	√	√

CAFÉ FILTRE FRAIS

L'innovation Café Filtre Frais disponible en option permet à une seule machine de proposer aussi bien du café filtre que des spécialités de café, alliant ainsi diversité de l'offre et faible encombrement.

JUSQU'À 2 MOULINS À CAFÉ

Les moulins en acier inoxydable hautement performants à commande électronique sont réglés à la perfection et conçus pour durer. Ils se distinguent par un fonctionnement rapide et remarquablement silencieux.

INFUSEUR À USAGE INTENSIF

L'infuseur en acier inoxydable à usage intensif renferme des composants résistants, gages de durabilité et de rendement optimal pendant de nombreuses années.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Cette technologie intelligente surveille continuellement les facteurs qui déterminent la qualité du café, y compris la quantité de café moulu et le degré de mouture, et les ajuste automatiquement afin de garantir la durée d'extraction optimale pour un expresso d'une qualité élevée et constante.

WMF COFFEE CONNECT

En collectant, analysant et traitant des données issues de votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.

ÉQUIPEMENT ACCESSOIRE WMF

Les équipements accessoires WMF sont conçus pour optimiser la qualité des boissons et réduire la charge de travail quotidienne aussi bien pour le libre-service que pour le service de café standard. Parmi les accessoires se trouvent des chauffe-tasses, des frigos à lait, des combinés, un distributeur de saveurs, un porte-gobelets, des dispositifs de paiement, des stations mobiles, et bien plus encore.

SEB PROFESSIONAL France SARL
13 - 15 Rue Claude Nicolas Ledoux, 94000 Créteil

+33 1 49 80 80 10 I France@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.fr

06/2023 • Sous réserve de toute modification technique, faute typographique et erreur pour l'ensemble du contenu.