



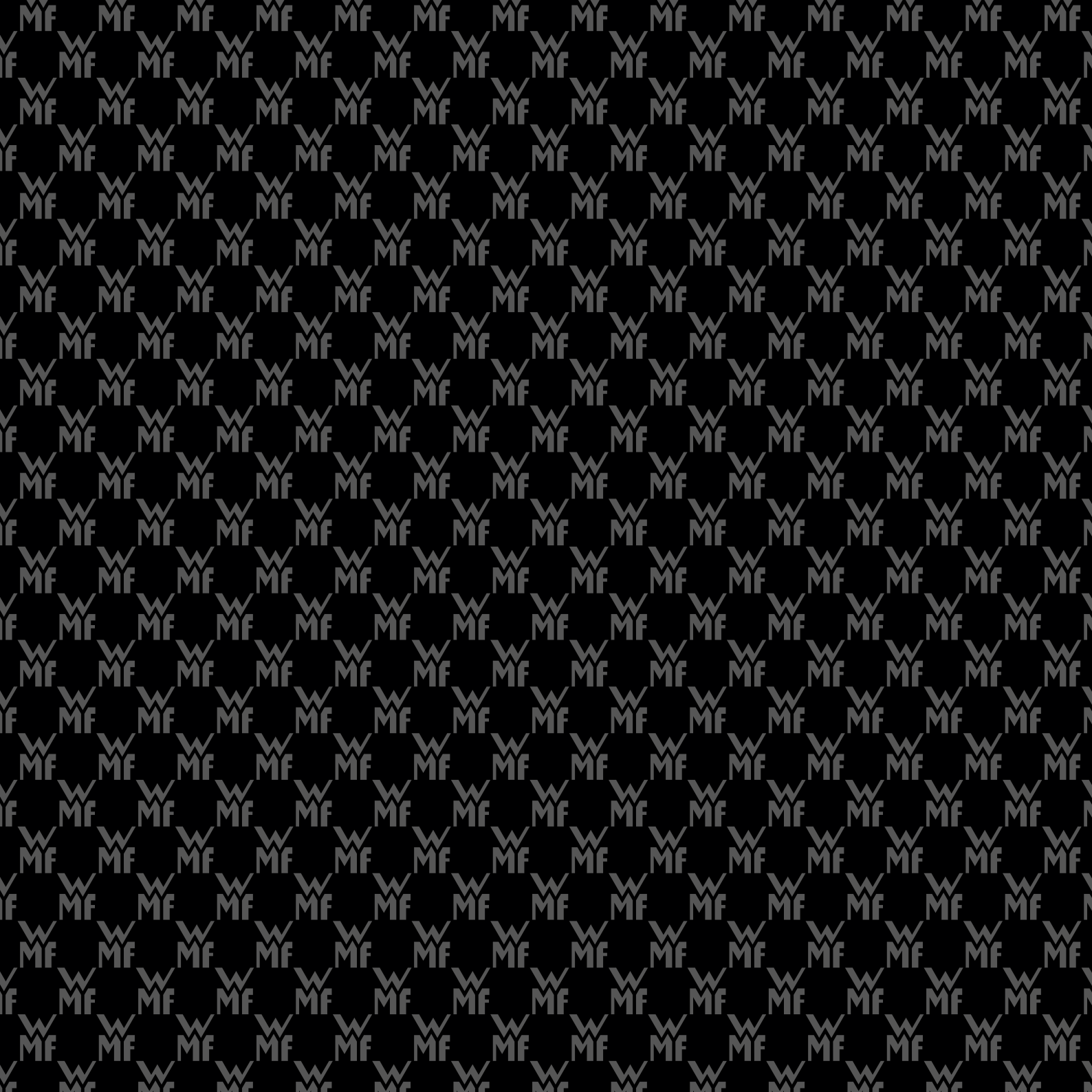
## WMF 5000 S+

---

Quality Time. Wenn Genuss nicht warten kann.



[www.wmf-coffeemachines.com](http://www.wmf-coffeemachines.com)



# Inhalt

---

- 4 **WMF 5000 S+**  
Quality Time. Wenn Genuss nicht warten kann.
- 6 **Highlights**  
Entdecken Sie die WMF 5000 S+
- 11 **Technische Daten**  
Die Leistungsmerkmale der WMF 5000 S+
- 12 **Zusatzgeräte**  
Ein umfangreiches Portfolio.
- 14 **Kontaktdaten**  
Wie Sie uns erreichen.

WMF 5000 S+

# WMF 5000 S+

## Quality Time. Wenn Genuss nicht warten kann.

Im Einsatzbereich so breit aufgestellt wie in der Getränkevielfalt. Das ist die WMF 5000 S+: die Performance-Kaffeemaschine für alle, die auch bei hoher Frequenz souverän Genussmomente liefern möchten. Zuverlässig, leicht zu bedienen und mit einer empfohlenen Leistung von 250 Tassen pro Tag ist sie dafür gemacht, alle Bedürfnisse Ihrer Kunden zu bedienen.

Alle Funktionen sind über das 10-Zoll-Touch-Display intuitiv zu bedienen und für Service- oder SB-Betrieb einstellbar. Jede Getränkespezialität kann dabei auf dem Display individuell konfiguriert und dargestellt werden. Für die Performance sorgen Hochleistungskomponenten, die für beste Getränkequalität bei hoher Ausgabefrequenz stehen. Das Herzstück der WMF 5000 S+ bildet der geschmiedete Heavy-Duty-Brüher. Die Leistung wird durchweg mit hochwertigen Elementen wie dem Edelstahl-Korpus oder dem automatisch einstellbaren Höhenauslauf unterstrichen. Mit dem optionalen 400 V Anschluss kann mit der WMF 5000 S+ sogar Kaffee und heißes Wasser gleichzeitig bezogen werden - ohne Leistungseinschränkung. Das patentierte Dynamic Milk System setzt Maßstäbe in Optik, Geschmack und Konsistenz bei heißem und kaltem Milchschaum. Der revolutionäre Dynamic Coffee Assist garantiert permanent die höchste Qualität aller Espresso-basierten Kaffeespezialitäten der WMF 5000 S+.

Mit WMF CoffeeConnect können Sie die nachhaltigen Geschäftsmodelle zur Effizienzsteigerung Ihres Kaffee-geschäfts uneingeschränkt nutzen.



## Highlights

- A Choc Mixer
- B 10-Zoll-Touch-Display
- C Automatisch höheneinstellbarer Auslauf
- D Dynamic Coffee Assist
- E Dynamic Milk Assist
- F Parallelbezug Kaffee und Heißwasser

## Highlights





### 10-Zoll-Touch-Display

Das übersichtliche interaktive Farbdisplay der WMF 5000 S+ erlaubt eine individuelle Gestaltung durch die Auswahl eines eigenen Farbschemas. Auch die Einspielung eigener Getränkeabbildungen und sogar Videos ist möglich. Die Navigation mit einem schnellen Zugang zum Hauptmenü erfolgt intuitiv durch Touch- und Wischanwendung.

### Symbolleiste

Eine individuell konfigurierbare Symbolleiste im Display bietet weitere intelligente Individualisierungsoptionen und ermöglicht den schnellen Zugriff auf Sonderfunktionen.

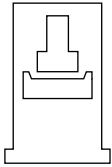
### Individuelle Getränkegröße

Vor jeder Getränkeausgabe kann der Anwender als Option die individuelle Füllmenge über einen komfortablen Touch-Slider bestimmen.



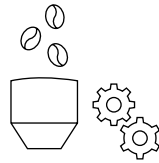
## Entdecken Sie die WMF 5000 S+

---



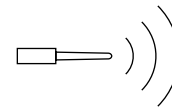
### Heavy-Duty-Brüher

Mit einem gesenkgeschmiedeten Grundgestell und einem großen Fassungsvermögen von bis zu 19g Kaffeemehl garantiert auch der Brüher, das Herzstück der Maschine, eine lange Lebensdauer und maximale Leistungsfähigkeit.



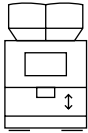
### Dynamic Coffee Assist

Der intelligente Dynamic Coffee Assist garantiert permanent die höchste Qualität aller Espresso-basierten Kaffeespezialitäten der WMF 5000 S+. Die eingestellte Getränkequalität wird kontinuierlich überwacht und die für den Genuss wichtigsten Faktoren, wie Kaffeemehlmenge und Mahlgrad, im Bedarfsfall automatisch nachgestellt. So bleiben Brühzeit, Extraktion und Wareneinsatz stabil und Sie können sicher sein, Ihren Kunden jederzeit konstante Kaffeequalität auf höchstem Niveau zu bieten.



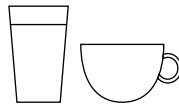
### Dynamic Milk Assist

Der innovative Dynamic Milk Assist sorgt für eine hohe und besonders konsistente Qualität aller Milchgetränke. Mit Hilfe modernster Sensoren überwacht er fortlaufend die Temperatur und den Durchfluss der Milch. Auf Basis dieser Werte wird z. B. die Mischergeschwindigkeit gesteuert, um den perfekten Milchschaum in der vorab ausgewählten Konsistenz zu kreieren. Darüber hinaus kann der Dynamik Milk Assist auch den Leerstand der Milch, selbst bei Bag-in-Box Systemen, zuverlässig erkennen.



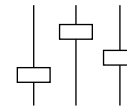
### **Automatisch höheinstellbarer Auslauf**

Wenn der Kaffeeauslauf richtig sitzt, bleibt die Getränketemperatur perfekt und unschöne Milchspritzer am Gehäuse sind passé. Die Höhe des Auslaufs der WMF 5000 S+ stellt sich deshalb auf jede im Rezept hinterlegte Vorgabe automatisch ein. Die selbstregelnde Höhenadaption ist als Standard in allen WMF 5000 S+ Maschinen verfügbar.



### **PostSelection**

Im SB-Bereich besteht über die Funktion „PostSelection“ die Möglichkeit, Getränkeoptionen menügeführt beim Gast abzufragen. Der Gast wird Schritt für Schritt durch die einzelnen Getränkeoptionen geführt (Gefäßgröße, mit oder ohne Koffein usw.) und im Anschluss wird sein Wunschgetränk vollautomatisch zubereitet. Alle Optionen können selbstverständlich getränkenspezifisch frei festgelegt werden. Die erhöhte Aufmerksamkeit des Gastes während des Getränkebezugs kann im SB-Bereich für Werbeeinblendungen genutzt werden.

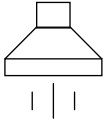


### **Individuelle Anpassungen**

Die praktische Small-Medium-Large (SML)-Funktion ordnet jedem gewünschten Getränk ganz einfach unterschiedliche vordefinierte Füllmengen zu.

Es ist möglich, Tastenlayouts mit unterschiedlicher Tastenanordnung und Tastenanzahl, anderen Farben, Hintergründen und Transparenzen zu verwenden. So kann man z. B. im SB-Bereich ein „einreihiges SB-Layout“ wählen. Auch eigene Getränkebilder, Hintergründe oder Tastenlayouts können hochgeladen und eingesetzt werden.





### Automatische Reinigung

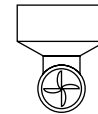
Die täglichen Reinigungsfunktionen sind perfekt aufeinander eingespielt. Einfach, schnell und vollautomatisch findet die tägliche Reinigung statt, ganz bequem ohne dass milchführende Teile ausgebaut werden müssen.

\*In der Version Easy Milk muss nur der Schäumerkopf einmal pro Woche manuell gereinigt und in Reinigungsflüssigkeit eingelegt werden.



### Parallelbezug Kaffee und heißes Wasser (in der 400 Volt Variante)

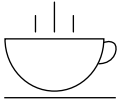
Es kommt auf Geschwindigkeit und gleichbleibende Qualität an – die Heißwasserausgabe beeinträchtigt nicht die Leistung und Qualität der Kaffeeausgabe und kann jederzeit parallel bezogen werden.



### Choc Mixer

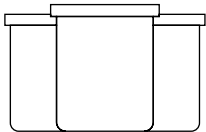
Der patentierte Choc Mixer begeistert durch einfachste Handhabung, Reinigung und Wartung. Dank seines magnetischen Verschlusses ist das korrekte Einsetzen des Mischbechers garantiert. Ein integrierter Sensor überwacht zudem den perfekten Sitz des Mixer-Rads.

## Highlights



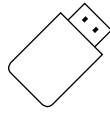
### SteamJet

Der patentierte SteamJet wärmt mit Dampf jede Tasse in kürzester Zeit vor – so bleiben die Getränke lange heiß und garantieren perfekten Kaffeegenuss.



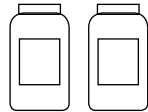
### Verbesserte Behälter

Für einen rundum harmonischen Gesamteindruck sorgen die drei Bohnen-/ Pulver-Behälter mit abschließbaren Deckeln aus Edelstahl. Mit zwei Mahlwerken für Kaffee und einem Pulver-Behälter für Topping oder Choc, kann über den Handeinwurf zusätzlich eine weitere Sorte Kaffeemehl zugegeben werden.



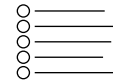
### HACCP-konformer Betrieb

Die WMF 5000 S+ unterstützt ganz einfach den HACCP-konformen Betrieb. So ist z.B. der Download der Reinigungsprotokolle, eine komplette Datensicherung und Softwareupdates über USB-Stick möglich.



### 2-Milchlösung

Die optionale 2-Milchlösung ermöglicht die Verwendung von zwei Sorten Milch – beispielsweise normale und fettarme, Sojamilch oder laktosefreie Milch. Die automatische Umschaltspülung garantiert, dass sich die Milchsorten nicht vermengen und nur die Milch im Getränk landet, die ausgewählt wurde.



### Nährwertangaben

Während der Zubereitung einer Kaffeespezialität können die Inhaltsstoffe und Nährwerte des ausgewählten Getränks auf dem Display angezeigt werden.



325 mm



716 mm

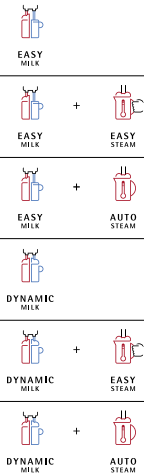


590 mm

## Technische Daten

WMF 5000 S+	Easy Milk		Dynamic Milk	
Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung*	Bis zu 250 Tassen			
Nennleistung / Netzanschluss	3,01 - 3,51 kW 220 - 240 V	8,41 - 9,96 kW 380 - 415 V	3,01 - 3,51 kW 220 - 240 V	8,41 - 9,96 kW 380 - 415 V
Stundenleistung nach DIN 18873-2*				
Espresso / 2 Espresso	144 / 220 Tassen			
Café Crème / 2 Café Crème	112 / 136 Tassen			
Cappuccino / 2 Cappuccini	144 / 220 Tassen			
Kaltmilchgetränke	√		√	
Kaltmilchschaumgetränke	-		√	
Gesamt-Heißwasserleistung / Stunde	160 Tassen	180 Tassen	160 Tassen	180 Tassen
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2	1,55 kWh		2,23 kWh	
Kaffeebohnenbehälter	Rechts und links ca. 1100 g, mittig ca. 700 g			
Choc- oder Toppingbehälter (optional)	Ca. 2000 g			
Außenmaße (Breite/Höhe**/Tiefe)	325 / 716 / 590 mm			
Wasseranschluss	Festwasser			
Leergewicht (je nach Ausstattung)	ca. 37 kg			
Dauerschalldruckpegel (LpA)***	< 70 dB(A)			

Die WMF 5000 S+ ist mit folgenden Milch- und Dampfsystemen erhältlich



\* Die Leistung wurde mit einer Festwassermaschine ermittelt und ist abhängig von Fassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.

\*\* Höhe mit Bohnenbehältern

\*\*\* 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.

## Zusatzgeräte

---

Ein umfangreiches Portfolio an Zusatzgeräten.

Die neue WMF Sirupstation sorgt in jeder Getränkekarte für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Durch die direkte Anbindung an die WMF 5000 S+ können diese Kaffeemix-Spezialitäten mit wenigen Handgriffen als Standardgetränke im Display der Kaffeemaschine hinterlegt werden. Hierzu stehen über 20 verschiedene Standard-Icons zur Verfügung.

Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: Mit der Variation von bis zu vier Sirupsorten in drei verschiedenen Dosiermengen kann der Anwender seine individuellen Rezeptideen ohne Einschränkungen umsetzen.

Dank des perfekt auf die WMF Kaffeevollautomaten abgestimmten Designs sind Center Cooler und Sirupstation das perfekte Paar und verleihen „Kaffeestraßen“ ein glanzvolles Erscheinungsbild.





Eine kleine Auswahl leistungsgerechter Zusatzgeräte der WMF 5000 S+

	<b>Beistellkühler</b>	<b>Cup &amp; Cool</b>	<b>Tassenschrank</b>	<b>Sirupstation</b>
Nennleistung / Netzanschluss	0,08 kW 220-240 V	0,2 kW 220-240 V	0,15 kW 220-240 V	-
Außenmaße (Breite/Höhe/Tiefe)	230 / 353 / 530 mm	286 / 530 / 566 mm	286 / 530 / 539 mm	261 / 530,5 / 469 mm
Leergewicht (je nach Ausstattung)	Ca. 16,5 kg	Ca. 31 kg	-	Ca. 16 kg
Kapazität / Max. Aufnahme	6,5 l	45 bis 190 Tassen	60 bis 260 Tassen	1 – 4 Flaschen
Entnehmbare Dichtung	Ja	Ja	-	Ja
Abschließbar	Ja	Ja	-	Ja
Milchschlauchführung	Auf der linken und rechten Seite möglich	Auf der linken und rechten Seite möglich	-	-
Sensoren	Milchtemperatur und Milch-Leermeldung	Optional für Milchtemperatur und Milch-Leermeldung	-	-

Technische Änderungen vorbehalten.

Kontakt

# Kontakt

---

## Wie Sie uns erreichen.

### **WMF Group GmbH**

Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige

+49 73 31 257 257  
kundencenter@wmf.de  
www.wmf-kafeemaschinen.de

### **WMF Österreich GmbH**

Langer Weg 28  
6020 Innsbruck

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

### **WMF in der Schweiz**

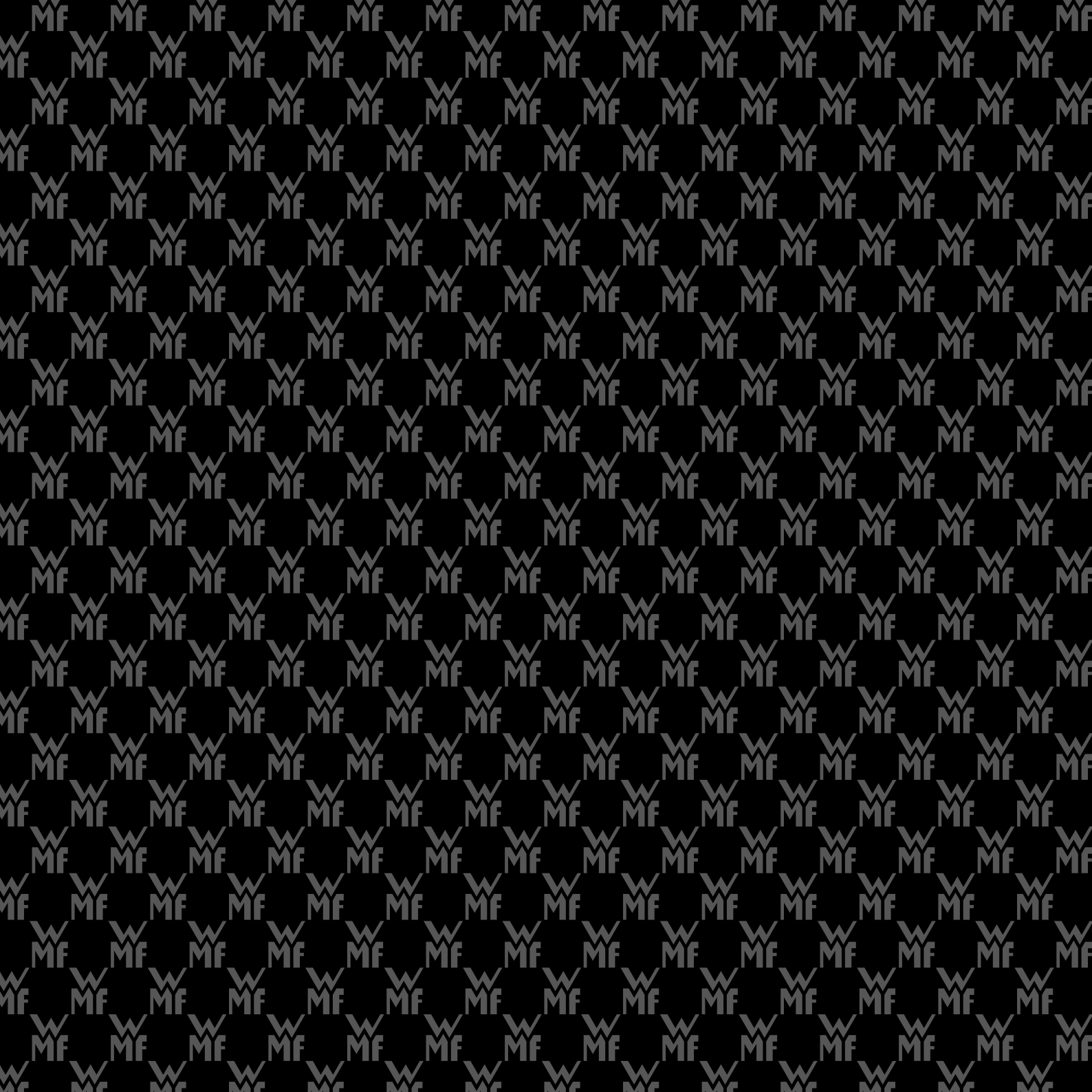
Allmendweg 8  
4528 Zuchwil

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

3369 # 63.8385.0390 Printed in Germany 12.18  
Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

Print  kompensiert  
Id.-Nr. 1548938  
www.bvdm-online.de







[www.wmf-coffeemachines.com](http://www.wmf-coffeemachines.com)