Die neue WMF 9000 S+

World class performance.

The symphony of perfect taste.

Performed by the WMF 9000 S+

Die neue WMF 9000 S+. Ein Maestro des perfekten Geschmacks. Der spielerisch individuellste und höchste Genussansprüche erfüllt. An jedem Ort, zu jeder Zeit. Im Feinschmeckerrestaurant oder im hoch frequentierten Bahnhofsbistro, im Frühstücksraum des Premiumhotels oder in der Stadtbäckerei. Selbst in der Vielzahl der Getränkevariationen – wenn beispielsweise eine Reisegruppe schnell bedient werden muss – steckt dieselbe Perfektion wie in jedem einzelnen Genießer-Espresso. Ob subito, dolce oder forte, solo oder tutti – die Live-Performance der WMF 9000 S+ ist immer eins: maestoso.

Solo. Perfektion in jedem Getränk.

Perfektion zum Genießen.
Meisterhafter Genuss – zur Perfektion gebracht in jedem einzelnen Getränk. Vollkommen inszeniert in der höchsten Kaffeedisziplin: dem Espresso. Mit den High-End-Komponenten der neuen WMF 9000 S+ ist jedes Getränk eine bis ins Detail stimmige Darbietung in Geschmack und Optik. Für ein garantiert köstliches Kaffeeerlebnis.

Vollendeter Geschmack bei Milchgetränken.
Mit Dynamic Milk schmeckt Milchschaum wirklich nach Milch. Egal, ob kalt oder warm, flüssig, cremig oder luftig schaumig.

Die individuelle Kaffeenote.
Mit der WMF 9000 S+ können individuellste Kaffeespezialitäten kreiert werden. Besonders smart: Mit der WMF MyCoffee App sogar vom Smartphone oder Tablet aus.

Mit Dampf zum vollkommenen Solo.
Espresso schmeckt nur, wenn er heiß ist. Und dafür braucht es eine vorgewärmte Tasse. Kein Problem mit dem patentierten WMF SteamJet.

Großer Auftritt für Teeliebhaber.
Volles Aroma bei jeder einzelnen Teesorte. Die WMF 9000 S+ bietet je nach Anforderung drei voreinstellbare Heißwassertemperaturen.

Einfach QR-Code scannen und Leidenschaft und Perfektion im Detail erleben.

WMF Profi-Service

Nur eine gut gewartete und eingestellte Maschine garantiert konstant gute Kaffeespezialitäten. Unsere über 300 Servicespezialisten sorgen für eine professionelle Wartung, helfen beim Einstellen der Kaffeeprodukte und der Einweisung Ihres Bedienpersonals.

Dynamic Milk

Das patentierte Milchsystem ermöglicht vier Konsistenzen für heißen Milchschaum und drei Varianten für kalten Milchschaum, heiße und kalte Milch.

Manuelles Milchschäumen

Fürs große Barista-Feeling. Wer will und kann, hat auch die Option, heiße Milch und Milchschaum mittels Auto Steam oder Easy Steam zu erzeugen und darüber hinaus Getränke damit zu erhitzen.

WMF MyCoffee App (optional)

Mithilfe der WMF MyCoffee App können Kaffeekunden ihre ganz individuellen Kaffeerezepte kreieren – direkt auf dem Smartphone. Kaffee-, Milch- und Schaummenge und selbst die Tassengröße sind frei wählbar.

SteamJet

Der patentierte WMF SteamJet bringt jede Tasse in kürzester Zeit auf Temperatur. Für beste Kaffeequalität.

Small-Medium-Large-Funktion

Jedem Getränk kann ganz einfach eine unterschiedliche, vordefinierte Füllmenge zugeordnet werden.

Heißwasserregelung

Drei voreinstellbare Heißwassertemperaturen für unterschiedliche Teesorten und eine noch höhere Genauigkeit bei der Ausgabetemperatur machen die Herstellung eines optimalen Tees noch einfacher.

Getränkeeinstellungen

Für jedes einzelne Getränk gibt es fest definierte, unterschiedliche Qualitätsstufen. Darüber hinaus können für jedes Getränk die Kaffeemehlmenge, Wassermenge und Wassertemperatur eingestellt werden und sogar ein Mischen der Kaffeesorten aus allen Bohnenbehältern ist möglich.

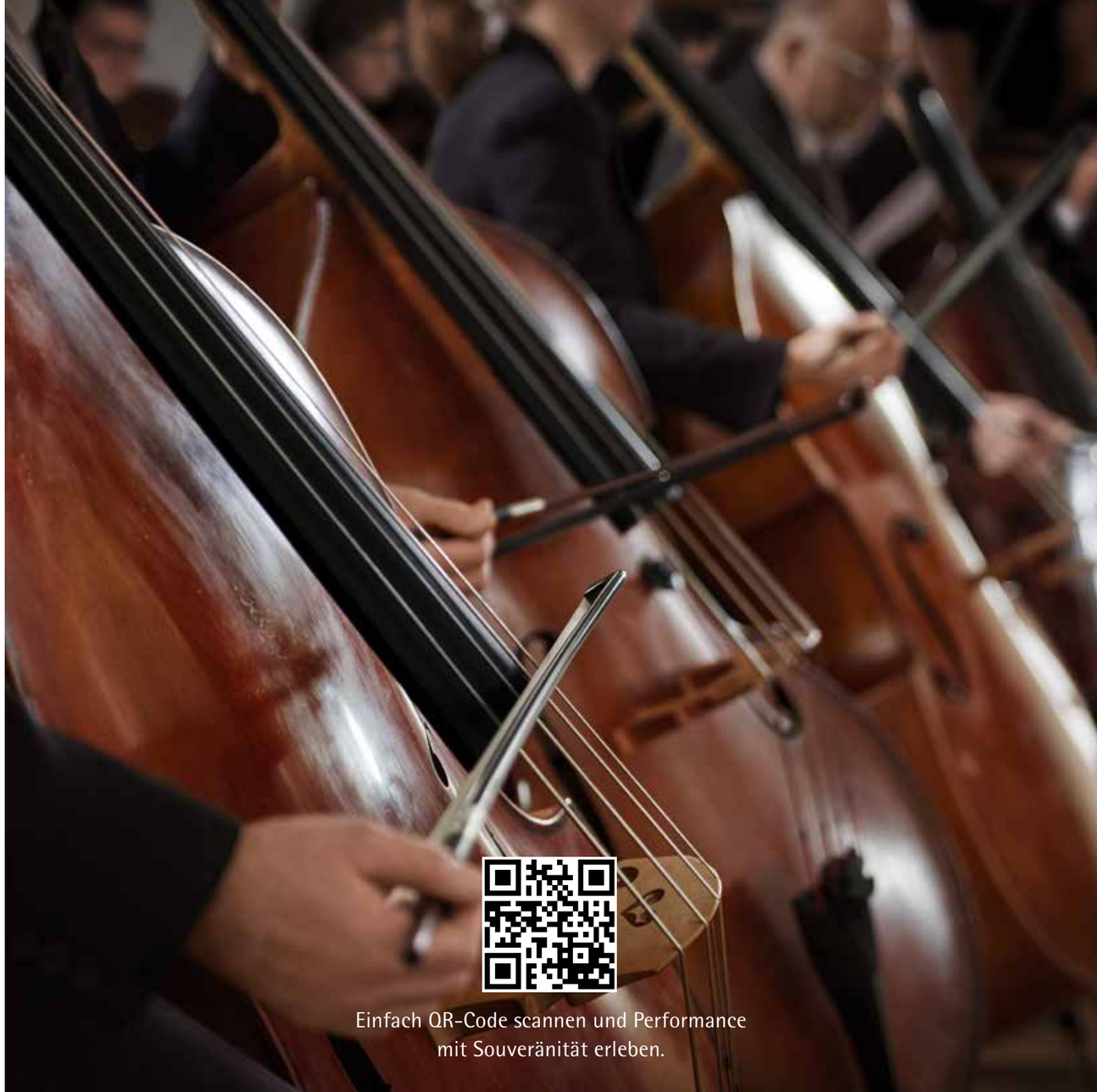
Tutti. Performance, die alle Bedürfnisse bedient.

Höchstleistung in Ihrem Takt.
Die Souveränität, alle Geschmacks-, Variations- und Mengen-Register entspannt ziehen zu können. Die Top-Performance der WMF 9000 S+ gibt Ihnen für jede gewünschte Taktung immer den nötigen Spielraum. Dafür sorgen u. a. die elektronisch einstellbaren Hochleistungsmühlen und der Heavy-Duty-Brüher.

Alle Optionen in Ihrer Hand.
Das neue Bedienkonzept kann in Layout und Funktion flexibel auf dem 10-Zoll-Display an unterschiedliche Benutzergruppen angepasst werden. Optimiert aufs Servicepersonal bis hin zur Selbstbedienung.

Komplette Freiheit bei der Orchestrierung.
Unsere Zusatzgeräte für einen leichteren Arbeitsalltag. Egal, ob Milchkühler oder Tassenschrank, Wasserfilter oder Cashless-Payment-System u. v. a. Mit den Zusatzgeräten kann die WMF 9000 S+ individuell auf alle Anforderungen abgestimmt werden.

Allegro. Die schnelle und einfache Reinigung.
Die Reinigungsfunktionen sind perfekt aufeinander eingespielt. Einfach, schnell, vollautomatisch. Und bei der Milchsystemreinigung dank „Clean in Place" immer HACCP-konform.



Bedienkonzept

Das neue, intuitive Bedienkonzept: verständlicher, individueller und flexibler. Die konfigurierbare Bedienoberfläche kann auf die Bedürfnisse von unterschiedlichen Benutzergruppen angepasst werden. Sowohl für das Bedienpersonal wie auch für Kunden im SB-Bereich wird die Kommunikation mit der Maschine damit einfacher. Zudem gibt es neue Freiheiten bei der Konfiguration von Layout und Spezialfunktionen.

Pre-Select

Pre-Select ist der Bedienmodus für geschultes Personal. Der Mitarbeiter wählt zunächst die Größe des Gefäßes, die Kaffeestärke oder Milchsorte und dann das Getränk.

Post-Select

Post-Select, der bequeme Bedienmodus für den SB-Verkauf mit Step-by-Step-Getränkeauswahl. Der Kunde wählt zunächst ein Getränk aus und kann dann weitere Parameter selbst bestimmen.

10-Zoll-Touch-Display

Das neue 10-Zoll-Touch-Display macht Lust auf mehr. Mit realistischen Produktdarstellungen, individuellen Farbwelten und ansprechenden, animierten Werbeeinblendungen. Bei maximaler Übersicht dank einer klaren Menüstruktur und damit höchster Bedienerfreundlichkeit.

Digitale Betriebsanleitung

Selbsterklärend wird über die automatische Anzeige auf dem Display zu den aktuellen Vorgängen informiert. Kurze Filmsequenzen unterstützen die Mitarbeiter bei der Bedienung.

WMF CoffeeConnect

Telemetrie-Lösungen ermöglichen die Überwachung und Kontrolle der Kaffeemaschine via PC, Tablet oder Smartphone von jedem Ort aus.

Clean in Place-Reinigung

Vollautomatisches Reinigungssystem mittels Reinigungstablette für das WMF Milchsystem. Der Schäumerkopf bleibt in der Maschine und muss nicht manuell gereinigt werden.

Mahlwerk

Die robusten und langlebigen Hochleistungsmühlen sind elektronisch verstellbar, besonders fein justierbar, extrem leise und schnell.

Kaffeesatzentsorgung

Die Maschine verfügt über einen komfortabel großen und leicht zu reinigenden Satzbehälter. Reicht das Fassungsvermögen des Kaffeesatzbehälters nicht aus, kann der Kaffeesatz optional unter der Theke in einem größeren Behältnis gesammelt werden. Dafür muss in der Theke eine Aussparung vorgesehen werden.

Zusatzgeräte

Perfekt abgestimmte Beistell- und Verkaufsgeräte erleichtern die Arbeit und steigern die Leistungsfähigkeit.

Höchstleistung

Zuverlässige Top-Performance: dank innovativer Hochleistungsmühlen, die spürbar Nebenzeiten reduzieren, einer Hochleistungspumpe und eines soliden Heavy-Duty-Brühers.

Timerfunktion

Die Maschine kann zu frei wählbaren Uhrzeiten aus- und eingeschaltet werden. Einzelne Funktionen und Getränke können aktiviert/deaktiviert werden. Umstellungen von Service auf Selbstbedienung oder von Frischmilch auf Topping sind möglich.

Eco Mode

Reduziert den Energieverbrauch bei geringer Auslastung.

Heavy-Duty-Brüher

Solide Bauteile, wie das gesenkgeschmiedete Grundgestell, garantieren auch beim Brüher, dem Herzstück der Maschine, eine lange Lebensdauer.

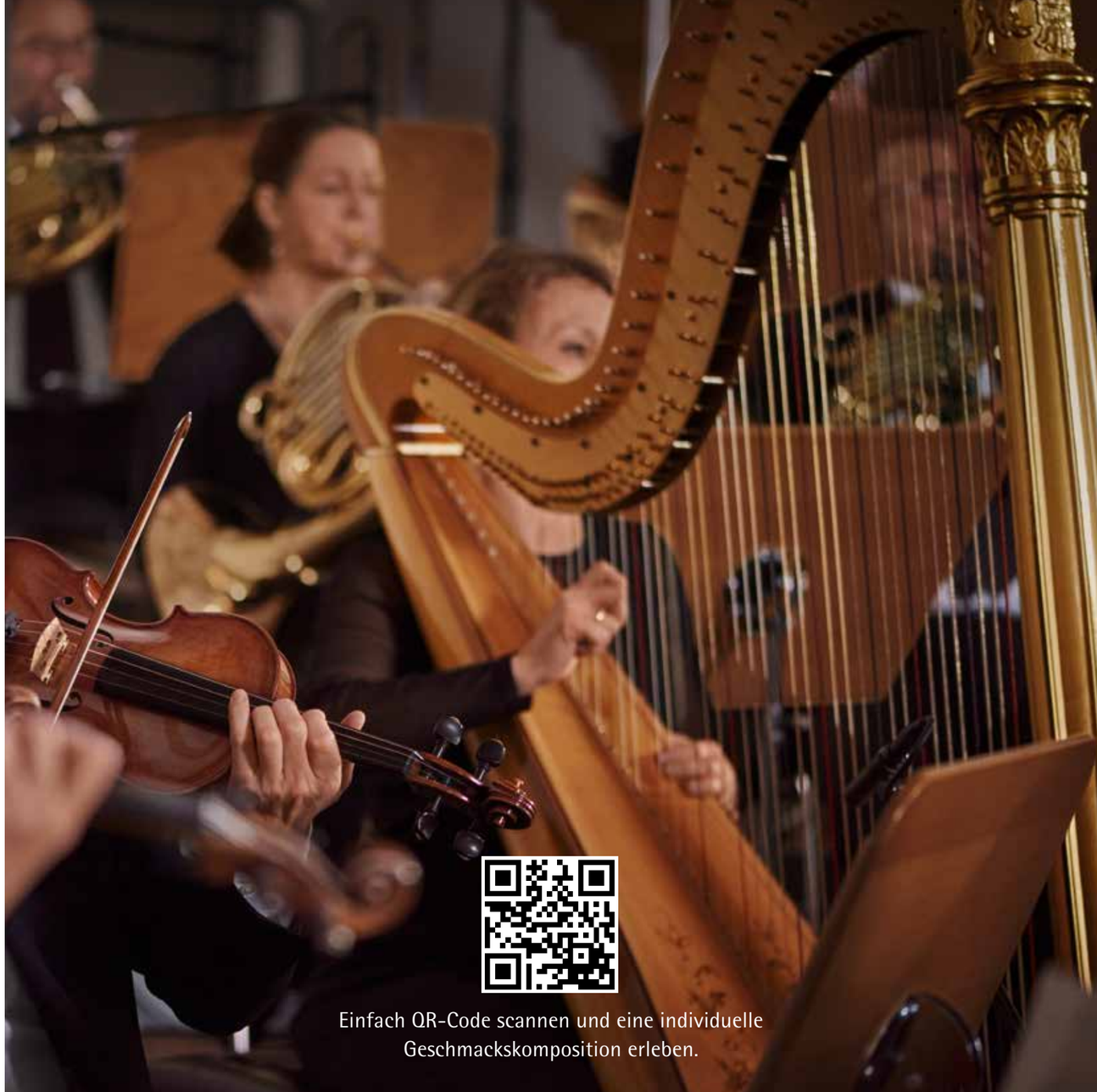
Ensemble. Variabilität ist Programm.

Beeindruckende Geschmackswelten.
Die neue WMF 9000 S+ beherrscht das ganze Genussspektrum an Getränkespezialitäten. Ob Kalt- oder Heißgetränk, Kaffee-, Milch-, Tee- oder Schokovariationen. Eine Getränkevielfalt und Geschmacksfülle fast ohne Grenzen.

Dolce. Die neue Schokoerfahrung.
Schokozubereitung neu definiert: Der von WMF neu entwickelte Choc-Mixer vereinfacht die Handhabung und läuft leiser bei längerer Lebensdauer.

Vielklang im Milchangebot.
Die optionale Dynamic Milk 2-Milch-Lösung ermöglicht die Verwendung von zwei Milchsorten. Zum Beispiel von zusätzlich Sojamilch oder laktosefreier Milch.

Neue Geschmackskompositionen.
Bis zu vier Bohnenbehälter erlauben die Kreation neuer Geschmacks- und Aromenkompositionen.



Einfach QR-Code scannen und eine individuelle Geschmackskomposition erleben.

Werbemöglichkeiten

Den Zusatzumsatz vor Augen. Auf dem 10-Zoll-Display können im SB-Betrieb Werbeanimationen oder spezielle Angebote eingeblendet werden.

Dynamic Milk 2-Milch

Ermöglicht die Verwendung von zwei Sorten Milch – beispielsweise normale und fettarme, Sojamilch oder laktosefreie Milch. Bei Letzterer garantiert eine automatische Umschaltspülung, dass die Angabe „laktosearm" für Getränke genutzt werden kann.

Abnehmbare Produktbehälter

Die vier Produktbehälter sind bequem abnehmbar (mit Zentralverriegelung). Zudem spülmaschinengeeignet für eine praktische und leichte Reinigung.

Nutritional Information

Erfüllt den Kundenwunsch nach mehr Transparenz: Während der Zubereitung einer Kaffeespezialität können ihre Inhaltsstoffe und Nährwerte auf dem Display angezeigt werden.

Tassenlift

Besonders praktisch im SB-Betrieb. Der patentierte Tassenlift hebt Tassen und Gläser automatisch auf die optimale Unterstellhöhe.

Beleuchtung

Die Beleuchtung der Seitenteile sowie der Bohnenbehälter kann individuell passend zu jedem Ambiente eingestellt werden. Zudem zeigen die Seitenteile durch Blinken an, wenn etwas zu tun ist (z. B. wenn Kaffeebohnen nachgefüllt werden müssen).

Sprachauswahl

So vielfältig wie die Getränkeauswahl einer WMF 9000 S+, so vielfältig sind auch die Nationalitäten, die sie bedienen. Sowohl Kunden als auch Mitarbeiter können die Sprache mit der Sofortumschaltung selbst im laufenden Betrieb anpassen.

Choc-Mixer

Der neue Choc-Mixer für leckere Milchschokolade oder Chociatto besticht durch eine einfache Handhabung, geringeren Wartungsbedarf und eine extralange Lebensdauer. Mehr Schokogetränke, weniger Lifecycle-Costs.

Individuelle Getränkeeinstellungen

Kaffee-, Milch- und Schaummenge und selbst die Tassengröße können flexibel und individuell bestimmt werden.

Handeinwurf

Ermöglicht die zusätzliche Verwendung von zum Beispiel entkoffeiniertem Kaffee für einzelne Tassen.

Technische Daten

390 mm

744 mm

598 mm

WMF 9000 S+	Dynamic Milk	
Empfohlene Tages-/ max. Stundenleistung[1]	bis zu 350 Tassen	
Nennleistung/ Netzanschluss	2,75–3,25 kW/ 220–240 V	5,9–7,1 kW/ 380–415 V
Stundenleistung nach DIN 18873-2[1] Espresso/2 Espressi Café Crème/2 Café Crème Cappuccino/2 Cappuccini	150/242 Tassen 130/152 Tassen 150/238 Tassen	
Gesamt-Heißwasserleistung/ Stunde	120 Tassen	190 Tassen
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2	2,59 kWh	2,59 kWh
Heißmilchgetränke	✓	
Heißmilchschaumgetränke	✓	
Kaltmilchgetränke	✓	
Kaltmilchschaumgetränke	✓	
Reinigungssystem	Clean in Place[2]	
Kaffeebohnenbehälter	groß hinten ca. 1200 g, klein vorne ca. 700 g	
Choc- oder Toppingbehälter (optional)	ca. 1200 g	
Außenmaße (Breite/Höhe[3]/Tiefe)	390/744/598 mm	
Wasseranschluss	Festwasser	
Leergewicht	ca. 67 kg	
Dauerschalldruckpegel (LpA)[4]	< 70 db (A)	

[1] Die Leistung wurde mit einer Festwassermaschine ermittelt und ist abhängig von Tassengrößen, 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.
[2] Das Reinigungssystem Clean in Place hat den Vorteil, dass der Schäumerkopf nicht mehr extra ausgebaut und manuell gereinigt werden muss.
[3] Höhe mit Bohnenbehälter mit Schloss, ohne Schlüssel.
[4] 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.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY HKI CERT

Die WMF 9000 S+ ist mit folgenden Milch- und Dampfsystemen erhältlich:

DYNAMIC MILK

+

DYNAMIC MILK + EASY STEAM

+

DYNAMIC MILK + AUTO STEAM

Zusatzgeräte

Cup&Cool Cup

Technische Daten

	Cup&Cool breit	Cup breit
Nennleistung/ Netzanschluss	0,2 kW/ 220–240 V	0,16 kW/ 220–240 V
Außenmaße (Breite/Höhe/Tiefe)	368/530/565 mm	368/530/539 mm
Leergewicht	ca. 32 kg	ca. 28 kg
Herausnehmbarer Milcheinsatz	9,5 Liter	
Max. Aufnahme	45 bis 130 Tassen	88 bis 320 Tassen
Beheizbare Regalböden	2, Edelstahl	4, Edelstahl
Mit Thermostat	✓	
Geeignet für Selbstbedienung	✓	✓
Beleuchtung (versch. Farben einstellbar)	✓	✓
Milch-Leermeldung	optional	
Abschließbar	✓	
Entnehmbare Dichtung	✓	
Sensor für Milchtemperatur	optional	

WMF Dynamic Milk

Milchschaum schmeckt endlich nach Milch.

Dynamic Milk ist das patentierte Milchsystem von WMF. Es setzt Maßstäbe in Sachen Optik, Geschmack und Vielfalt. Möglich ist die Zubereitung von Heißmilchschaum in vier Konsistenzen und drei Varianten für den Aufschlag kalten Milchschaums sowie heißer und kalter Milch. Extrem flexibel: Der Milchschaum kann auch während der Getränkezubereitung durch Aneinanderreihung unterschiedlicher Konsistenzen variiert werden.

Heißmilchschaum

Vier verschiedene Konsistenzen für heiße Kreationen, wie z. B. Café au Lait, Cappuccino oder Latte macchiato.

Kaltmilchschaum

Drei Varianten für Kaffee-Milch-Spezialitäten mit kaltem Schaum, wie z. B. Milchshakes oder Iced Latte.

Einfachste Reinigung: Clean in Place, das neue effiziente Reinigungsverfahren, ermöglicht eine HACCP-konforme Reinigung, schneller und einfacher denn je, ganz ohne Ausbau von Geräteteilen.

HACCP CONFORM

Leidenschaft. Zusammenspiel. Perfektion.

Der Antrieb von WMF Professional Coffee Machines.

Auch das Team unserer Mitarbeiter ist ein perfekt eingespieltes Orchester, bestehend aus hochqualifizierten Solisten. Egal, ob im Vertrieb, in der Entwicklung oder in der Fertigung. Ein Ensemble weltweit zusammenarbeitender Menschen, die eins vereint: die Liebe zum Kaffee. Eine Leidenschaft, die sich jeden Tag in unserer Arbeit wiederfindet. Mit einem Qualitätsanspruch, der auch darin zum Ausdruck kommt, dass wir ausschließlich am Standort Geislingen produzieren und mit einer Testquote von 100 % konsequent jede einzelne Maschine auf Herz und Nieren prüfen. Denn nur so kann sie gelingen: die meisterliche Aufführung der Sinfonie des perfekten Geschmacks – „made in Germany". In jedem Moment. Tausendfach. In jeder einzelnen Tasse Kaffee.

Zertifizierung des WMF Qualitätsmanagementsystems nach DIN ISO 9001
und des WMF Umweltmanagementsystems nach DIN ISO 14001

Virtuell testen:
die WMF 9000 S+ direkt vor Ort.

Mit der WMF PhotoSimu App 3.0 können Sie sofort sehen, wie gut die WMF 9000 S+ in Ihren Betrieb passt. Einfach App downloaden und starten.

Für Apple

Für Android

Und Action!
Die WMF 9000 S+ live im Film.

Jetzt die informativen Schritt-für-Schritt-Filme ansehen.

www.wmf-9000S.de

Reinigung

Individualisierung

Features

Zubereitung Latte macchiato

Zubereitung Kaltschaumgetränke

Zubereitung Cappuccino

WMF Group GmbH Vertrieb Kaffeemaschinen
Eberhardstraße 35 · D-73312 Geislingen/Steige, Germany
Telefon: (0 73 31) 257 257 · Telefax: (0 73 31) 257 297
kundencenter@wmf.de · www.wmf-kaffeemaschinen.de

3329 # 63.8378.0390 Printed in Germany 03.17

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

Print CO_2 kompensiert
Id-Nr. 1763319
www.bvdm-online.de

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C002010