Caffè. Passione. Piacere senza limiti

Programma generale macchine per caffè professionali WMF 2017/2018

Hegematic GmbH - Srl.
Rennstallweg 1 – 3, Via Scuderie, 39012 Merano
Telefon: +39 (0473) 234990 · Fax: +39 (0473) 449876
E-Mail: info@hegematic.com · http://www.hegematic.com

Printed in Germany 08:17

Con riserva di modifiche tecniche, errori di stampa e altri tipi di errori nel contenuto generale.

Print CO2 kompensiert
Id-Nr. 1548938
www.bvdm-online.de

FSC www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C100493

Sommario

A noi piace il caffè 4

WMF nel mondo 6
Tecnologie per il caffè 8
Tecnologie per il latte 10
Tecnologie per l'acqua 12
Tecnologia digitale 14
Qualità dell'assistenza 16

Panoramica Macchine per caffè WMF 18

Portafiltro automatico 20

WMF espresso 22

Macchine automatiche 28

Sistemi a vapore e di erogazione del latte 32
WMF 9000 S+ 36
WMF 5000 S 42
WMF 1500 S 48
WMF 1200 S 54
WMF 1100 S 60

Macchine automatiche per caffè filtrato 66

WMF combiNation F 72
WMF 1200 F 76

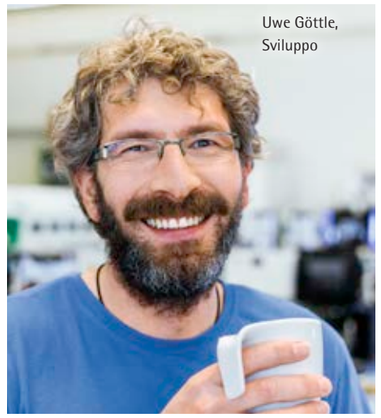
Accessori 80

A noi piace il caffè

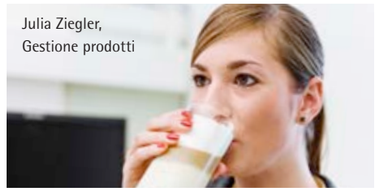
Con un'esigenza di qualità che garantisce una cosa: l'esperienza perfetta del caffè.

Noi di WMF siamo accomunati tutti dalla stessa passione: le macchine per caffè. Che sia nella vendita, nello sviluppo o nella produzione. Per tutto ciò, naturalmente, è necessario innanzitutto avere un amore praticamente illimitato per il caffè. Ogni giorno possiamo così assaporare il gusto pieno del nostro lavoro. Proprio perché facciamo con passione il nostro lavoro di "assaggiatori" per i nostri clienti, abbiamo la anche la pretesa di migliorare giorno dopo giorno le nostre macchine per caffè. Con l'obiettivo di offrire la stessa qualità nella tazzina da caffè in tutto il mondo. Processi affidabili e uniformi. Caffè a ripetizione e sempre delizioso.

Tamer Genca, Produzione


Uwe Göttle, Sviluppo

Sander Dollner, Sviluppo


Julia Ziegler, Gestione prodotti

Jochen Gussmann, Sviluppo

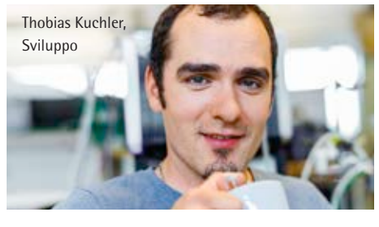
Armin Stucke, Supporto tecnico

Daniele Valentino, Produzione

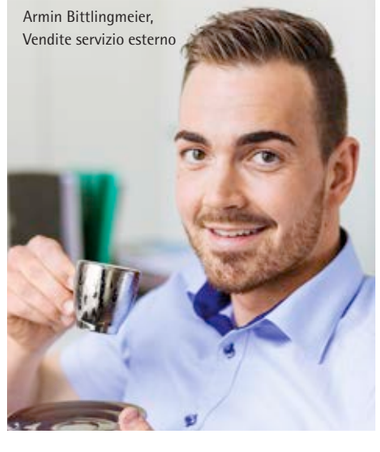
Dorothee Albrecht, Sviluppo

Jörg Köpf, Vendite internazionali

Isabel Straub, Vendite internazionali


Thobias Kuchler, Sviluppo

Elke Stöckle, Marketing


Armin Bittlingmeier, Vendite servizio esterno

Athanasios Sotiroudis, Produzione

Una passione mondiale per il caffè "made in Geislingen"

Tutto ciò che è "made in Germany" è da sempre apprezzato in tutto il mondo. Noi di WMF abbiamo localizzato questo marchio di qualità nel mercato delle macchine per caffè per il settore commerciale come "made in Geislingen". La nostra produzione ha solide tradizioni abbinate a metodi di produzione innovativi. La capostipite di WMF, la fabbrica di articoli di metallo Straub & Schweizer, fu fondata nel 1853 a Geislingen an der Steige con soli 16 dipendenti. Dal 1927 realizziamo e produciamo macchine per caffè per il settore della ristorazione. Il tutto esclusivamente nella nostra sede di Geislingen.

L'affidabilità è per noi un impegno morale. Ogni singola macchina viene da noi collaudata e testata a fondo. Solo macchine in perfette condizioni lasciano il nostro stabilimento. Già nella fase di produzione ottimizziamo costantemente i processi e apportiamo continui miglioramenti. Un elevato livello di integrazione verticale, ad esempio attraverso la nostra linea di produzione di lamiere a guida laser, garantisce la massima produttività e precisione nella produzione dei pezzi.

Dietro ogni macchina si nasconde una personalità. Dietro ognuno dei nostri processi di produzione ci sono i nostri dipendenti con la loro comprovata esperienza. Ciascun gruppo costruttivo può essere tracciato con precisione fino al dipendente responsabile.

L'innovazione ha da noi solide radici: la nostra prima produzione su larga scala di macchine per caffè per il settore commerciale, rivoluzionaria per l'epoca, risale addirittura al 1927. Oggi come allora il nostro obiettivo è sfruttare le più moderne tecnologie meccaniche per creare momenti unici ed esperienze di sapore indimenticabili per ogni ristoratore, gestore di bar e amante del caffè.

Esportiamo la nostra passione per il caffè in tutto il mondo.

Abbiamo inventato il comfort nella preparazione del caffè perché già da 90 anni le nostre macchine per caffè sono sinonimo di comodità e facilità d'uso e lo sviluppo continuaancora oggi. Grazie a moderni display tattili preparare il caffè è un gioco da ragazzi. Per una perfetta tazza di caffè basta premere un pulsante. Tutto ciò è possibile perché la ricerca e lo sviluppo partono dalla nostra stessa esperienza, oltre che dall'osservazione del mercato e dalla volontà di soddisfare direttamente le esigenze dei nostri clienti. Ci consideriamo una sorta di "riformatori" in fatto di caffè.

Molte delle nostre innovazioni tecnologiche sono protette da brevetto, come il Plug & Clean, il Connect & Clean, lo SteamJet, il Dynamic Milk System, il sollevamento tazza o la macchina espresso automatica WMF espresso.

Le nostre macchine per caffè "made in Geislingen" sono sinonimo di qualità in tutto il mondo. I nostri prodotti sono venduti in più di 80 paesi. Per questo motivo, siamo leader anche a livello internazionale nella vendita di macchine per caffè automatiche per il settore commerciale. Naturalmente per passione, perché questa passioneè irrinunciabile e continuerà ad alimentare noi e i nostri clienti anche in futuro.

Esploratori del caffè alla ricerca dell'aroma

I baristi celebrano l'interazione tra uomo e macchina.

Il profumo sale lentamente dentro il naso, le mani percepiscono il calore della tazzina, la crema inumidisce le labbra, gli aromi si spargono lentamente sulla lingua. Ma c'è molto di più: il caffè è un'autentica avventura. Per molti baristi l'avventura inizia direttamente in una piantagione di caffè in qualche posto in Sudamerica.

Il contatto con il caffè come prodotto naturale è per molti un'esperienza significativa. Il patrimonio di conoscenze ed esperienze che accumulano durante i loro viaggi alla ricerca del caffè le trasmettono poi con passione a giovani colleghi e amanti del caffè di tutto il mondo.

Un principio che in tal caso viene espresso frequentemente: un buon caffè è una sensazione, non è un qualcosa che si può misurare con la calcolatrice. Tuttavia, esistono in effetti quattro fattori decisivi per preparare specialità di caffè qualitativamente pregiate. Il primo è il grano. Il secondo è la tostatura. Poi viene il barista con la sua passione e il suo fiuto per il caffè. E, infine, la macchina. L'armonia tra barista e macchina garantisce anche che alla fine di questo viaggio alla ricerca dell'aroma resti un'esperienza unica e indimenticabile: la tazza di caffè perfetta. Il barista è tutt'uno con l'apparecchio. Arriva un giorno in cui un buon barista non usa più semplicemente la macchina per caffè, ma la padroneggia. Come fa il pianista con il pianoforte.
Solo così è possibile portare alla luce gli 800 aromi del caffè, diversi e delicatissimi come le note che escono da un pianoforte. È un'arte.

Noi apprezziamo l'esperienza dei baristi nello sviluppo delle macchine.

Per la preparazione ogni singolo passaggio è fondamentale. Ci vuole sensibilità per il caffè. E ogni macchina ha una sensibilità diversa dall'altra. Con il tempo ogni barista sviluppa le sue preferenze. E per principio i baristi non raccomandano apparecchi o marchi. Tuttavia le nostre invenzioni li incuriosiscono ogni volta e naturalmente sfruttiamo la loro enorme esperienza nello sviluppo di nuove macchine per caffè. Come ad esempio con la WMF espresso. Alla fine tutti ne sono rimasti sorpresi perché è in grado di fare quello che finora riusciva solo a baristi professionisti. La macinatura dei chicchi freschi, il dosaggio corretto e la potente pressatura della polvere di caffè. tutto ciò che richiede la sensibilità delle dita viene ora svolto automaticamente dalla macchina espresso automatica.

Questo speciale apparecchio conferma il modo in cui l'uomo e la macchina per caffè possono fondersi. Di come l'alta tecnologia sia in grado di rendere accessibile il mondo del caffè a molte più persone, anche a quelle che non hanno mai imparato finora la difficile arte di preparare un buon caffè.

Si potrebbe credere che la macchina abbia l'esperienza di un barista.

Si conferma ancora una volta come dalla perfetta interazione di tutti i componenti (grani di caffè, tostatura, arte del barista, precisione tecnica) possa nascere un'opera d'arte in grado di soddisfare il palato anche degli amanti del caffè più esigenti in tutto il mondo.

Alla fine di ogni viaggio alla ricerca dell'aroma con WMF c'è sempre una tazza di caffè: la tazza di caffè perfetta.

Pazzi per il latte

Vogliamo una schiuma di latte che sappia di latte.

In tutto il mondo le specialità di caffè più amate hanno una cosa in comune: non contengono solo caffè, ma spesso anche latte. Il latte, però, non è sempre uguale. Esiste il latte caldo, freddo, schiumato, soffice, spumoso, denso. La riuscita di una creazione a base di caffè e latte dipende dalla temperatura, dal contenuto di grassi e proteine nel latte e da altri fattori.

Ed è qui che entra in gioco l'efficienza dei sistemi di erogazione del latte WMF. Quando si parla di creazioni a base di schiuma di latte, ogni desiderio del cliente merita di essere appagato. La varietà della consistenza e il sapore del latte e della schiuma di latte sono per noi particolarmente importanti. Abbiamo deciso di inventare un sistema di erogazione del latte per macchine per caffè con il quale fosse possibile preparare qualsiasi tipo di latte e di schiuma di latte e, quindi, qualsiasi creazione di caffè. Problema iniziale: la tecnologia deve essere affidabile al 100 per cento in tutte le possibili diverse situazioni, ossia con qualsiasi temperatura del latte, qualsiasi contenuto di grasso, con latte delattosato o con latte di soia.

Per i nostri test ci sono voluti 20.000 litri di latte.

Un altro nostro obiettivo, oltre a riuscire a ottenere una schiuma di latte di consistenza e temperatura diverse, era quello di preparare una schiuma di latte che avesse un sapore speciale. Un sapore di latte vero, naturale.

Perché una cosa è chiara: quando si prepara una bevanda che è composta per due terzi di latte, il latte deve avere un buon sapore.

Alla fine, abbiamo avuto bisogno di circa 20.000 litri di latte per sviluppare questo sistema. È l'equivalente di due anni e mezzo di mungitura di una vacca. Tutto questo latte, però, è servito a qualcosa: alla fine abbiamo realizzato un sistema di erogazione del latte che permette di preparare il latte in qualsiasi consistenza, a qualsiasi temperatura e con qualsiasi aspetto. E, cosa più importante: una schiuma di latte che sa di latte al palato.

Abbiamo deciso di chiamare questo nuovo sistema di erogazione del latte WMF Dynamic Milk. Un unico sistema compatto, che permette di ottenere quattro diverse consistenze di schiuma di latte caldo e tre varianti di schiuma di latte fredda, latte caldo e latte freddo. Inoltre, è possibile preparare diverse combinazioni variando a piacere la schiuma di latte durante la preparazione della bevanda. Insomma, c'è molto spazio per la sperimentazione.

Può sembrare complesso, ma è più semplice di quel che sembra. Dynamic Milk prepara schiuma di latte in qualsiasi forma in un batter d'occhio.

Perché, oltre alla qualità, anche la rapidità è essenziale in questo lavoro: time is money. E così rimane più tempo per sorseggiare e apprezzare la schiuma di latte.

L'acqua: quello che fa la differenza nel caffè

Un'acqua ottimale per proteggere la macchina e garantire l'aroma.

Nel caso ideale una tazza di caffè è piacere puro al 100 per cento. In ogni caso, una tazza di caffè è composta al 98 per cento di acqua. Motivo sufficiente per usare nella preparazione, oltre ai migliori grani di caffè, anche la migliore acqua. Un problema di non poco conto, in quanto l'acqua non è sempre uguale. A seconda dell'origine, l'acqua ha proprietà e composizioni diverse. Per questo motivo, per lo sviluppo di tecnologie per l'acqua per le macchine per caffè WMF ci siamo posti un obiettivo chiaro: un'acqua ottimale. Ottimale significa che deve essere la migliore acqua possibile per proteggere la macchina dal calcare e sfruttare al meglio le sottili potenzialità aromatiche del caffè.

Una tazza di caffè è composta al 98 per cento di acqua.

Per proteggere al meglio gli apparecchi, i filtri dell'acqua hanno una struttura modulare, ossia la purificazione e il trattamento dell'acqua avvengono in diversi passaggi: gli stadi di filtrazione. Il filtro antiparticolato rimuove le particelle solide, come ruggine e sabbia. Lo stadio di filtrazione a base di carbone attivo rimuove dall'acqua odori e sapori sgradevoli (i cosiddetti "off flavours"), come il cloro. La fase di filtrazione successiva è quella centrale. In essa viene rimosso il calcio dall'acqua di rete prevenendo in tal modo, la formazione di calcare nella macchina.

Come esempio di trattamento ottimale dell'acqua prendiamo il filtro dell'acqua di WMF. È progettato in modo tale da garantire una protezione affidabile dal calcare per le macchine per caffè.

Un'acqua ottimale è un'acqua equilibrata.

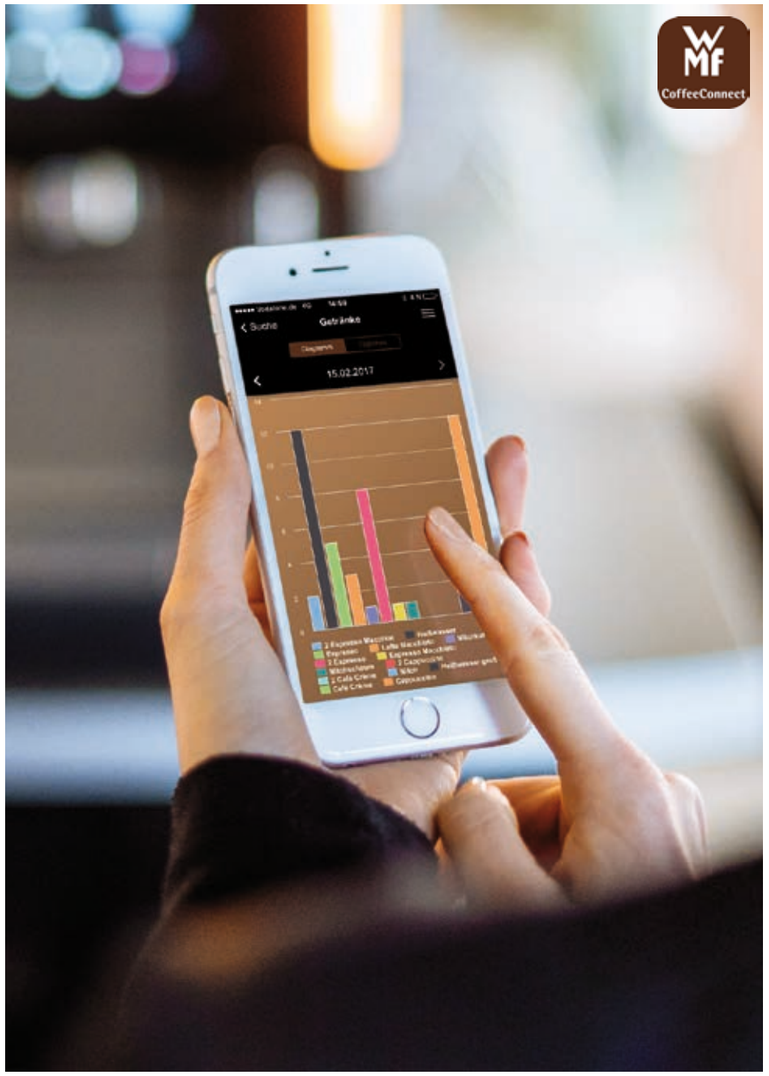
E, cosa ancora più importante per il palato sensibile degli intenditori di caffè: con i filtri dell'acqua WMF l'acqua ha un sapore migliore. Solo con un'acqua ottimale gli aromi del caffè emergono in tutto il loro potenziale. Per assicurare un sapore dell'acqua ottimale, abbiamo, quindi, sviluppato speciali tecnologie.

Da un lato, l'acqua deve possedere un valore pH equilibrato e un giusto contenuto di minerali, affinché risulti piacevole e "seducente" al palato (ossia non deve né essere troppo acida né avere un sapore saponaceo). Per questo motivo, i filtri dell'acqua WMF mantengono sempre il valore pH entro il giusto intervallo e lasciano presente nell'acqua una quantità sufficiente di minerali disciolti.

Quel che ne risulta è ben percepibile al palato: un aroma intenso.

Digital Solutions

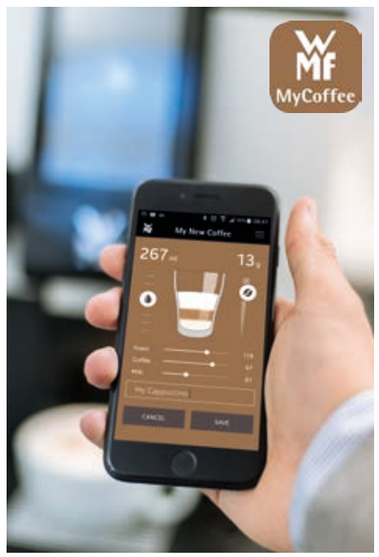
Collegamento in rete. Ottimizzazione. Superiorità.



La digitalizzazione è onnipresente. Anche nel settore delle macchine per caffè, il collegamento in rete svolge un ruolo sempre più importante. Impiegata nel posto giusto e usata in modo competente, la digitalità rappresenta un potenziale economico enorme per il vostro commercio del caffè: i processi, i costi e la gestione possono essere ottimizzati con i criteri della massima efficienza e le offerte, i prodotti e i design possono essere personalizzati in tempo reale.

La forza dei dati.

Con WMF Digital Solutions diamo un significato imprenditoriale ai dati, numeri e fatti legati a ogni tazza di caffè. In questo modo vi permettiamo di posizionarvi meglio nel vostro commercio del caffè e aumentiamo il vostro fatturato.



Per collegare in rete il vostro commercio del caffè abbiamo sviluppato il programma di telemetria WMF CoffeeConnect. Questo vi aiuto a concentrare, accelerare e ottimizzare i vostri processi. Sorvegliate, controllate e verificate le vostre macchine per caffè comodamente da un luogo centrale. Sempre sott'occhio grazie al Condition Monitoring: il rispetto dei vostri standard di qualità, degli intervalli di lavaggio e di manutenzione, la modalità di esercizio, i messaggi di eventi ecc.

WMF CoffeeConnect significa più veloce, più semplice, più efficiente.

Non solo stabiliamo requisiti elevatissimi per il nostro hardware, ma diamo anche la massima importanza alla sicurezza dei dati secondo gli attuali standard di sicurezza. Superfici digitali e possibilità di comando digitali offrono un'ottimizzazione dei processi combinata con una personalizzazione orientata al cliente. In futuro sarà possibile non solo preparare un caffè qualunque. Sarà possibile creare ricette di caffè personali, offerte, banner pubblicitari nonché prezzi in funzione dell'ora del giorno e riprodurli sui display delle vostre macchine – e il tutto nel vostro Corporate Design. Inoltre la "WMF MyCoffee-App" offre agli utenti la possibilità di configurare e salvare ricette di caffè personali – gusto individuale grazie alla tecnica digitale.

L'idea: più semplice per voi e più efficiente per la vostra impresa.

Un'assistenza che parla la vostra lingua

Assicuriamo che esperti altamente qualificati in tutto il mondo si dedicano alla vostra macchina.

Per WMF non si tratta semplicemente di macchine che escono della linea di produzione, vengono vendute e poi dimenticate. Ciò che succede dopo è altrettanto importante.
La macchina per caffè deve ora essere installata nel suo luogo di funzionamento. Deve favorire l'aumento delle vendite e deliziare il palato. E per consentirle di farlo per un periodo quanto più lungo ed esente da anomalie possibile, noi in WMF offriamo un servizio articolato e personalizzato. Una regolare

Così come le nostre macchine WMF, la nostra assistenza è sempre tecnologicamente all'avanguardia.

formazione avanzata nei centri di formazione WMF assicura che tutto il know-how collegato alla vostra macchina verrà trasmesso esclusivamente ad appaltatori e tecnici dell'assistenza altamente qualificati al fine di fornirvi un'assistenza sul posto di prima qualità e una manutenzione affidabile.
WMF costruisce e inventa macchine ad alta tecnologia, e la nostra garanzia di servizio assicura che le macchine per caffè ricevano un "trattamento speciale" per tutta la loro durata di vita. Quando una macchina per caffè esce dagli stabilimenti WMF, non vi saranno addii dopo l'acquisto. È proprio il contrario. Perché da quel momento in poi, l'assistenza clienti sarà sempre a disposizione del cliente – in qualunque luogo e in qualunque momento.

E loro ne hanno bisogno. Perché, per quanto le nostre macchine siano facili da usare, i meccanismi ad alta tecnologia alla base sono complessi. Ecco perché il servizio di assistenza WMF inizia proprio a livello della manutenzione della macchina per caffè.

I tecnici dell'assistenza controllano la vostra macchina in modo accurato e sistematico, lavandola e decalcificandola quando è necessario. Dopotutto, solo una macchina manutenuta bene è in grado di garantire specialità di caffè costantemente superbe.
E, da ultimo, è tutto ciò che vogliamo: l'appagamento che è un'esperienza reale. Per questo motivo, il vostro tecnico dell'assistenza è a vostra disposizione quando mettete a punto il vostro prodotto per la preparazione

del caffè e avviate al lavoro il personale di assistenza, oppure anche per fornire consigli su un caffè di qualità.

Il servizio di assistenza ha una tradizione in WMF che risale al 1954.

Se necessario, questo può trasmettere domande tecniche specifiche a un team esperto per l'assistenza clienti a Geislingen. Un'assistenza di alta qualità viene assicurata continuamente tramite un'area di download supplementare: lì sono disponibili aggiornamenti formativi, la documentazione di assistenza aggiornata o informazioni sulle modifiche tecniche.
L'assistenza clienti ha una tradizione in WMF. Abbiamo assunto i primi tecnici dell'assistenza sul campo nel 1954. Oggi, con oltre 300 tecnici dell'assistenza in Germania, vantiamo la più vasta organizzazione di assistenza per le macchine per caffè commerciali in Europa. E questo nostro know-how lo trasmettiamo con entusiasmo alla nostra rete di assistenza globale costituita da 10 società controllate e 70 importatori.

In WMF siamo interamente concentrati sull'assistenza: un'assistenza che è interamente orientata ai bisogni dei nostri clienti. E ciò significa anche parlare la vostra lingua. Sotto ogni aspetto.

Fate il confronto e sceglietene una.

Macchina espresso automatica

Automatiche

Macchine automatiche per caffè filtrato

	WMF espresso L'espresso perfetto. Qualità manuale in automatico.	WMF 9000 S+ Massime prestazioni per le massime esigenze.	WMF 5000 S Specialità senza fine. Pronte all'istante.	WMF 1500 S Modello universale nel design snello.
Esperienza da barista[1]	●●●●●●●	●●●●○○○	●●●●○○○	●●●●○○○
Capacità di tazze Caffè	●●●●●●○	●●●●●●●	●●●●●●○	●●●●○○○
Capacità di tazze Acqua bollente[2]	●●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●○○	●●●●●○○
Varietà di bevande[3]	●●●●○○○	●●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●●
Qualità bevande	●●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●○	●●●●●○○
Indicato per Self service	–	●●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●●
Bevande di latte freddo	–	✓	✓	✓
Bevande di schiuma fredda	–	✓	✓	✓
Possibilità di altri tipi di latte (ad es. delattosato)[4]	✓	✓	✓	✓
Display touch MMI	–	✓	✓	✓
Capacità max. giornaliera/ oraria consigliata[5]	Fino a 300 tazze	Fino a 350 tazze	Fino a 250 tazze	Fino a 180 tazze

	WMF 1200 S Noi lo chiamiamo modello di base. Voi modello di punta.	WMF 1100 S Il modello di ingresso al mondo delle macchine automatiche.
Esperienza da barista[1]	○○○○○○○	●○○○○○○
Capacità di tazze Caffè	●●○○○○○	●●○○○○○
Capacità di tazze Acqua bollente[2]	●●●○○○○	●●●●○○○
Varietà di bevande[3]	●●●●●○○	●●●●●○○
Qualità bevande	●●●●●○○	●●●●●○○
Indicato per Self service	●●●●●●○	●●●●●○○
Bevande di latte freddo	✓	–
Bevande di schiuma fredda	–	–
Possibilità di altri tipi di latte (ad es. delattosato)[4]	–	–
Display touch MMI	–	✓
Capacità max. giornaliera/ oraria consigliata[5]	Fino a 100 tazze	Fino a 80 tazze

	WMF combiNation F Il caffè filtrato al suo meglio. In un ogni tazza.	WMF 1200 F Caffè macinato sul momento per un bar di successo.
Capacità di tazze di caffè	●●●●●●●	●●●●○○○
Capacità di tazze di acqua bollente[2]	●●●●●●●	●●●●○○○
Preparazione automatica	✓	✓
Caffè filtrato da grani appena macinati	–	✓
Caffè filtrato da polvere di caffè	✓	–
Dispenser con sistema di infusione automatico opzionale	✓ (integrato)	✓ (esterno)
Capacità max. giornaliera/ oraria consigliata[5]	Fino a 500 tazze	Fino a 180 tazze

[1] Nelle macchine automatiche, per preparare la schiuma di latte tramite la lancia vapore (opzionale).
[2] Tramite lo scarico acqua bollente, in funzione della potenza nominale.
[3] In funzione del sistema di erogazione del latte e del display.
[4] Riscaldamento e preparazione della schiuma con altri tipi di latte (latte delattosato, latte di soia ecc.) tramite lancia vapore (opzionale).
[5] La capacità varia in funzione delle dimensioni delle tazze, delle impostazioni di qualità, dell'erogatore, dell'equipaggiamento e della potenza nominale.

WMF espresso

È venuto il momento di
una macchina espresso automatica.
Che chiunque sia in grado di usare.

WMF espresso

Novità assoluta: chiunque può essere barista.

Il caffè è amato in tutto il mondo. Ed è proprio a partire da questo amore che con WMF espresso abbiamo inventato una macchina espresso automatica. Adesso è possibile preparare un espresso perfetto con qualità da barista senza dover assumere un barista professionista. Infatti, abbiamo automatizzato tutte le operazioni che richiedono competenza ed esercizio da professionista. Basta avvitare il portafiltro, premere il pulsante, aspettare l'erogazione dell'espresso perfetto e svitare il portafiltro. Fine. In questo modo, per la selezione del personale non saranno più decisive solo le capacità tecniche, ma soprattutto la personalità e l'aspetto umano.

reddot award 2015
best of the best

DESIGN AWARD 2015

Per preparare l'espresso perfetto, occorre un caffè appena macinato, pesato con precisione, pressato alla perfezione ed estratto nel modo giusto.

Anche il minimo errore nella preparazione compromette il piacere del caffè. Per un buon cappuccino, poi, occorre unire a questo espresso una schiuma di latte invitante, brillante, microporosa. La "Latte Art" è un tocco decorativo finale che non può riuscire se l'emulsione di caffè e latte non è corretta. Oggi possiamo parlare dei grani, della tostatura e della qualità dell'acqua. Dei colleghi baristi, della passione e dell'amore per la raffinata cultura del caffè. Oppure possiamo parlare di come WMF permette di preparare un espresso perfetto. Con WMF espresso.

WMF espresso

L'espresso perfetto. Qualità manuale in automatico.

WMF espresso crea un ponte tra due mondi. Un caffè automatico, come uscito dalle dita di un barista. Ha il sibilo e il vapore di un portafiltro tradizionale, ma chiunque è in grado di preparare un espresso fatto a regola d'arte. WMF espresso macina e pressa automaticamente il caffè nel portafiltro, controlla il flusso e la temperatura di infusione. Per offrire ai vostri clienti un caffè dal gusto unico e raffinato, con un processo sicuro e ripetibile.

723 mm

540 (600) mm

Un espresso perfetto automatico
La nuova WMF espresso rileva automaticamente i portafiltro, controlla il flusso di infusione, segnala quando è il momento di regolare la finezza di macinazione, macina il caffè e lo pressa con un'uniformità del 100 per cento. Tutto per un espresso perfetto.

Dati tecnici

WMF espresso

Capacità oraria[1] Espresso i café crème Cappuccino, latte macchiato o caffellatte	 Fino a 300 tazze Fino a 240 tazze
Potenza nominale/alimentazione di rete	6,0 – 7,0 kW/380 – 415 V
Contenitore per caffè in grani	Circa 550 g
Misure esterne (larghezza/altezza/profondità)	723/580/540 (600 con griglia poggiatazze inserita) mm
Peso a vuoto	75 kg
Livello di pressione acustica (LpA)[2]	< 70 dB(A)

[1] In funzione della potenza nominale, dell'alimentazione di rete e delle impostazioni di ricetta.
[2] Il livello di pressione acustica ponderato A LpA (slow) e LpA (impulse) sul posto di lavoro dell'operatore è inferiore in qualsiasi modalità a 70 dB (A).
Con durezza carbonatica a partire da 5° dKH è richiesto l'uso di un filtro dell'acqua WMF.

Due macinini integrati e pressino automatico (nella fig. con piedini addizionali e cassetti batti fondi.)

Scaldatazze
Con chiusura soft.

Monitoraggio del tempo di infusione
Con monitoraggio del tempo di infusione via software.

Contenitore per grani raffreddato ad aria
Per due diversi tipi di grani (Espresso e/o café crème).

Colori per tutti i gusti
In stile sobrio o sgargiante. WMF espresso in un'ampia gamma di colori.

Supporto tazza con regolazione dell'altezza
Su entrambi i lati, per una regolazione ottimale del piano tazza sotto l'erogatore.

Macchine automatiche WMF

Passione pura per il caffè. Tutto in automatico.

The Rilano Hotel, Monaco di Baviera

Macchine automatiche WMF

Ogni caffè una piccola opera d'arte. In pochi secondi.

Ogni gusto è unico, come unica è la vita. Ogni cliente ha le sue preferenze e le sue esigenze. Le macchine per caffè automatiche WMF soddisfano i palati raffinati e ogni richiesta extra dei vostri clienti. Basta premere un pulsante per accendere un'armoniosa interazione di sapori, che strappa sempre un sorriso. In qualunque angolo del mondo. Sulla cima di una montagna, come su una distesa oceanica o al baretto all'angolo. Dovunque utilizziate la vostra macchina automatica WMF, bastano pochi secondi per ottenere un piacere puro. Garantito.

Klaus Witte, Fisch Witte,
Viktualienmarkt, Monaco di Baviera

Un extra importante: sistemi a vapore e di erogazione del latte WMF

Configurazioni automatiche personalizzate.

Create una vostra offerta personalizzata di specialità di caffè esclusive. Basta imparare a sfruttare a pieno il potenziale offerto dalla vostra macchina automatica WMF.
Le macchine automatiche WMF sono disponibili in diverse configurazioni, ciascuna con sistemi di erogazione del latte diversi e sistemi a vapore opzionali.

Pensate alle specialità di caffè che vorreste preparare, al tipo di latte e schiuma di latte di cui avete bisogno e a quali temperature.

Quindi, scegliete esattamente la configurazione di macchina automatica e sistema di erogazione del latte e/o a vapore più adatto a voi, al luogo di installazione e alle preferenze dei vostri clienti. Per gestire in maniera ottimale la vostra attività quotidiana.

In qualità di esperti di caffè, sappiamo fin troppo bene che per la riuscita di una creazione di caffè serve, non ultimo, una schiuma di latte perfetta sotto il profilo della consistenza, della temperatura e del sapore o un latte perfettamente temperato. Il segreto risiede, in ultima analisi, nel preparare il caffè nei minimi dettagli e con precisione. Un sistema di erogazione del latte WMF vi permette di lavorare in modo professionale e accurato. Ciò vale, naturalmente, tanto per le ultime tendenze del caffè, ad esempio la schiuma di latte fredda, come per i classici latte macchiato e cappuccino. Per tutti quelli a cui piacciono il sibilo e il vapore di una macchina tradizionale e che amano lavorare a mano ci sono i nostri sistemi a vapore opzionali.

Questi sistemi vi permetteranno di soddisfare meglio tutte le possibili esigenze dei vostri clienti con qualsiasi tipo di latte, dal latte vaccino al latte delattosato o di soia .

Chiunque nel vostro bar è in grado di usare le macchine automatiche WMF e preparare perfettamente in poco tempo bevande e altre specialità di caffè senza bisogno di conoscenze ed esperienze particolari. Nelle pagine seguenti troverete la configurazione più adatta alle vostre esigenze insieme alle possibili combinazioni di sistemi di erogazione del latte e a vapore.

Sistemi di erogazione del latte

Il sistema di erogazione del latte associato a ogni macchina è indicato nella tabella nella prossima pagina a due colonne.

BASIC MILK

BASIC MILK – latte caldo, schiuma di latte calda, automatica tramite l'erogatore di bevande.

EASY MILK

EASY MILK[1] – latte caldo e freddo, schiuma di latte calda, automatica tramite l'erogatore di bevande.

DYNAMIC MILK

DYNAMIC MILK[1] – quattro consistenze di schiuma di latte calda, tre varianti di schiuma di latte fredda, latte caldo e freddo.

[1] Con pompa del latte integrata.

Sistemi a vapore

Il sistema a vapore associato a ogni macchina è indicato nella tabella nella prossima pagina a due colonne.

BASIC STEAM

BASIC STEAM – bevande calde, latte caldo e schiuma di latte calda con lancia vapore. Accensione e spegnimento manuale.

EASY STEAM

EASY STEAM – bevande calde, latte caldo e schiuma di latte calda con lancia vapore. Spegnimento automatico tramite sonda di temperatura.

AUTO STEAM

AUTO STEAM – bevande calde, latte caldo e schiuma di latte calda in tre livelli di qualità con lancia vapore. Automatica, spegnimento tramite sonda di temperatura.

Le combinazioni migliori per le creazioni più deliziose.

Bevande calde
Bevande calde con o senza latte, con o senza schiuma di latte: Espresso, ristretto, café crème, espresso macchiato, cappuccino, latte macchiato, caffellatte, caffè con ghiaccio, latte-choc, chociatto.

Bevande di latte freddo
Bevande a base di latte freddo che non richiedono schiuma di latte, ad es. iced coffee.

Bevande di schiuma fredda
Bevande a base di latte freddo e schiuma di latte fredda, ad es. frullati al latte con sciroppo o polpa di frutta.

Bevande a vapore
Bevande riscaldate a vapore, ad es. vin brulè e bevande a base di latte vaccino o altri tipi di latte (delattosato, di soia ecc.), riscaldate a vapore o schiumate, ad es. creazioni speciali come caffè Mozart o latte macchiato con latte di soia.

WMF espresso	
BASIC STEAM + AUTO STEAM	
✓	
–	
–	
✓	

WMF 9000 S+			WMF 5000 S						WMF 1500 S			WMF 1200 S		WMF 1100 S	
DYNAMIC MILK	DYNAMIC MILK + EASY STEAM	DYNAMIC MILK + AUTO STEAM	EASY MILK	EASY MILK + EASY STEAM	EASY MILK + AUTO STEAM	DYNAMIC MILK	DYNAMIC MILK + EASY STEAM	DYNAMIC MILK + AUTO STEAM	BASIC MILK + BASIC STEAM	EASY MILK + BASIC STEAM	DYNAMIC MILK + BASIC STEAM	BASIC MILK	EASY MILK	BASIC MILK	BASIC MILK + BASIC STEAM
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	✓	✓	–	✓	–	–
✓	✓	✓	–	–	–	✓	✓	✓	–	–	✓	–	–	–	–
–	✓	✓	–	✓	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	–	–	–	✓

WMF 9000 S+

Maestro del gusto perfetto.

La nuova WMF 9000 S+ soddisfa le massime esigenze di gusto personali con facilità. Sempre e ovunque. Nel ristorante per buongustai o al bar affollatissimo della stazione, nel locale delle prime colazioni in alberghi di alta gamma o nella panetteria in città. Un piacere magistrale – perfezionato al massimo in ogni bevanda, perfino con una capacità oraria di 350 tazze. Con la WMF 9000 S+ la prestazione è garantita: un caffè sempre squisito ai massimi livelli.

I clienti di un hotel di classe si riconoscono da tre cose: esigenze, esigenze, esigenze.

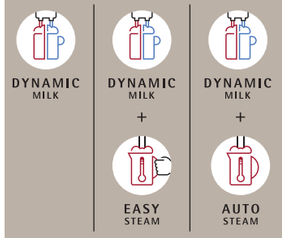
Voi non prenotate un hotel. Prenotate un'esperienza speciale ed esclusiva con un servizio adeguato. Un servizio che non si nota. Che è presente e scompare lasciandosi dietro un sorriso. Per un'esperienza di questo tipo, il personale ha bisogno di avere alle spalle un'assistenza professionale. Con le stesse esigenze. Capace di adattarsi silenziosamente e perfettamente alle aspettative personali del cliente. La fama comporta responsabilità. Per un hotel esclusivo è necessaria un'attrezzatura esclusiva. Una macchina capace di vincere facilmente qualsiasi sfida grazie alla sua velocità e qualità. La macchina per caffè “a cinque stelle” di WMF: WMF 9000 S+.

WMF 9000 S+

Una prestazione che soddisfa ogni esigenza.

La prestazione ineguagliata della WMF 9000 S+ assicura una gamma di sapori e quantità alla quale attingere situazione per situazione con professionalità. E grazie alla nuova modalità d'uso intuitiva e alla visibilità offerta dal nuovo display da 10" tutto è ancora più comprensibile, personalizzato e versatile, perfino la creazione delle specialità al caffè più personalizzate.

WMF 9000 S+ è disponibile con i seguenti sistemi a vapore e di erogazione del latte:



Per una spiegazione sui sistemi di erogazione del latte e sulle bevande preparabili con essi, consultare le pagine 32 - 35.

Modalità d'uso

L'uso di WMF 9000 S+ grazie alla nuova modalità intuitiva è ancora più comprensibile, personalizzata e versatile. L'interfaccia configurabile è adattabile alle esigenze di diversi gruppi di utenti. Sia per il personale che per i clienti del settore self-service è più facile comunicare con la macchina. Inoltre sono disponibili nuove opzioni che consentono di configurare più liberamente il layout e le funzioni speciali.

Dati tecnici

WMF 9000 S+		
Capacità max. giornaliera/ oraria consigliata[1]	Fino a 350 tazze	
Potenza nominale/ alimentazione di rete	3,4–3,8 kW/ 220–240 V	6,0–7,0 kW/ 380–415 V
Capacità oraria a norma DIN 18873-2[2] Espresso/2 espressi Café crème/2 café crème Cappuccino/2 cappuccini	150/242 tazze 130/152 tazze 150/238 tazze	
Bevande a base di latte freddo e schiuma fredda	✓	✓
Erogazione oraria di acqua calda[1]	120 tazze	190 tazze
Perdita giornaliera di energia a norma DIN 18873-2	2,59 kWh	
Sistema di lavaggio	Clean in Place[2]	
Contenitore per caffè in grani	grande dietro (circa 1200 g), piccolo davanti (circa 700 g)	
Contenitore ciocco o-topping (opzionale)	Circa 1200 g	
Misure esterne (larghezza/altezza[3]/profondità)	390/744/598 mm	
Collegamento idraulico	Acqua fissa	
Peso a vuoto a seconda dell'equipaggiamento	Circa 67 kg	
Livello di pressione acustica (LpA)[4]	< 70 db (A)	

[1] Capacità misurata con una macchina ad acqua fissa e in funzione delle dimensioni delle tazze, delle impostazioni di qualità, dell'erogatore, dell'equipaggiamento e della potenza nominale. La base di riferimento per la capacità giornaliera. max. consigliata è il service concept memorizzato. Valori medi a solo scopo orientativo. Chiedete una consulenza sulla macchina per caffè con la configurazione più adatta alle vostre esigenze ai nostri esperti collaboratori WMF.
[2] Il sistema di lavaggio Clean in Place consente di effettuare il lavaggio senza più smontare e lavare separatamente la testina dello schiumatore.
[3] Altezza con contenitore per caffè in grani; con serratura, senza chiave.
[4] Il livello di pressione acustica ponderato A LpA (slow) e LpA (impulse) sul posto di lavoro dell'operatore è inferiore in qualsiasi modalità a 70 dB (A).
Con durezza carbonatica a partire da 5° dKH è richiesto l'uso di un filtro dell'acqua WMF.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY HACCERT

WMF CoffeeConnect
Le soluzioni telemetriche consentono di monitorare e controllare sempre la macchina per caffè via PC, tablet o smartphone da qualsiasi luogo.

Unità di infusione Heavy-Duty
Componenti robusti, ad esempio il telaio base fucinato a stampo, garantiscono una lunga durata anche dell'unità di infusione, che è il cuore della macchina.

Miscelatore ciocco
Il nuovo miscelatore ciocco per la preparazione di gustoso cioccolato al latte o del chociatto si distingue per semplicità d'uso, basso livello di manutenzione e durata straordinaria.

Contenitore prodotto rimovibile
I quattro contenitori prodotto sono comodamente rimovibili (con chiusura centralizzata). Inoltre può essere comodamente lavato in lavastoviglie.

WMF Dynamic 2-Milk
Consente di impiegare due tipi di latte. Con l'utilizzo di latte normale e delattosato tra un'erogazione e l'altra viene effettuato il lavaggio automatico di cambio modalità. In tal caso l'impiego è considerato a basso contenuto di lattosio.

Advertising
Sul grande display da 10" si possono pubblicizzare le offerte speciali con la visualizzazione di prodotti, comunicazioni colorate personalizzate e messaggi pubblicitari.

WMF 5000 S

Un caffè di corsa e poi via. Perché il piacere non può attendere.

WMF 5000 S è la nostra speciale macchina per chi ha sempre fretta. Soddisfa pienamente le esigenze di chi vuole assaporare il massimo del gusto e della qualità del caffè nel minor tempo possibile. Specialità di caffè pronte all'istante. Per chi non sa aspettare. WMF 5000 S è costruita attorno a una formula vincente: più momenti di piacere l'ora = più vendite al giorno. Potete contarci.

The Rilano Hotel, Monaco di Baviera

Uno dei maggiori problemi di un barista è riuscire a rispondere in modo flessibile ai clienti nelle ore di punta.

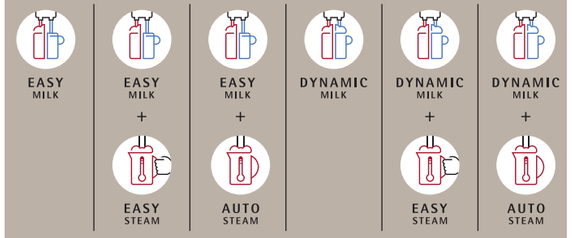
Non è solo un problema di pianificazione del personale: è un problema anche per le prestazioni della macchina. WMF 5000 S assicura, ad esempio, che durante l'orario di punta al mattino i clienti possano essere serviti rapidamente e rimanere soddisfatti. Una qualità uniforme e la massima rapidità nella preparazione alleviano molto il lavoro del personale. Tutti fattori fondamentali per aumentare il fatturato giornaliero.

WMF 5000 S

Specialità senza fine. Pronte all'istante.

WMF 5000 S prepara il caffè migliore: quello più veloce. A tal fine, utilizza un bollitore ad alte prestazioni che viene impiegato di regola solo nelle grandi macchine. Con l'ingombro di macchine più piccole. L'affidabile sistema Dynamic Milk assicura una qualità superiore del caffè e la massima flessibilità per creare tutte le specialità desiderate . Permette di preparare schiuma di latte caldo e freddo di qualsiasi consistenza senza alterare il naturale sapore del latte. Tutte le operazioni sono semplificate al massimo grazie a un intuitivo pulsante sul display touch WMF 5000 S.

WMF 5000 S è disponibile con i seguenti sistemi a vapore e di erogazione del latte:



Per una spiegazione sui sistemi di erogazione del latte e sulle bevande preparabili con essi, consultare le pagine 32 - 35.

Sistema Active Milk
Latte caldo e freddo, schiuma di latte calda e fredda: automaticamente tramite l'erogatore di bevande senza camera schiumatore separata.

Dati tecnici

WMF 5000 S	Easy Milk		Dynamic Milk	
Capacità max. giornaliera/ oraria consigliata[1]	Fino a 250 tazze			
Potenza nominale/ alimentazione di rete	2,75 – 3,25 kW/ 220 – 240 V	6,0 – 7,1 kW/ 380 – 415 V	2,75 – 3,25 kW/ 220 – 240 V	6,0 – 7,1 kW/ 380 – 415 V
Capacità oraria a norma DIN 18873-2[1] Espresso/2 espressi Café crème/2 café crème Cappuccino/2 cappuccini	 144/220 tazze 112/136 tazze 144/220 tazze			
Erogazione acqua bollente totale/h	160 tazze	180 tazze	160 tazze	180 tazze
Perdita giornaliera di energia a norma DIN 18873-2	1,55 kWh		2,23 kWh	
Bevande di latte caldo	✓		✓	
Bevande con schiuma di latte caldo	✓		✓	
Bevande di latte freddo	✓		✓	
Bevande con schiuma di latte freddo	–		✓	
Contenitore per caffè in grani	A sinistra o a destra circa 1100 g, al centro circa 550 g			
Contenitore ciocco o topping	Circa 1200 g			
Misure esterne (larghezza/altezza[2]/profondità)	325/706/590 mm			
Collegamento idraulico	Acqua fissa			
Peso a vuoto	Circa 37 kg			
Livello di pressione acustica (LpA)[3]	< 70 dB(A)			

[1] Capacità misurata con una macchina ad acqua fissa e in funzione delle dimensioni delle tazze, delle impostazioni di qualità, dell'erogatore, dell'equipaggiamento e della potenza nominale. La base di riferimento per la capacità giornaliera. max. consigliata è il service concept memorizzato. Valori medi a solo scopo orientativo. Chiedete una consulenza sulla macchina per caffè con la configurazione più adatta alle vostre esigenze ai nostri esperti collaboratori WMF.
[2] Altezza con contenitore per caffè in grani; con serratura, senza chiave.
[3] Il livello di pressione acustica ponderato A LpA (slow) e LpA (impulse) sul posto di lavoro dell'operatore è inferiore in qualsiasi modalità a 70 dB (A).
Con durezza carbonatica a partire da 5° dKH è richiesto l'uso di un filtro dell'acqua WMF.

Sistemi a vapore e di erogazione del latte
Latte caldo e schiuma di latte calda istantaneamente premendo un pulsante oppure con i classici Auto Steam o Easy Steam.

Contenitore prodotto grande estraibile e con serratura
I contenitori per caffè in grani sono lavabili in lavastoviglie. Pratico per una pulizia facile.

Funzione Small-Medium-Large
A ogni tipo di bevanda è possibile associare facilmente un volume predefinito diverso.

SteamJet/getto a vapore
In pochissimi secondi ogni tazza viene portata a temperatura per la migliore qualità del caffè.

Design snello
Ingombro minimo grazie a dimensioni particolarmente ridotte. Ciò offre più possibilità di allestimento e combinazione della macchina.

Durabilità
La robustezza dei componenti, come l'unità di infusione o la pompa ad alte prestazioni, garantiscono una lunga durata e un'efficienza di funzionamento senza eguali.

WMF 1500 S

Il talento tuttofare. Per un gusto squisito.

WMF 1500 S è il nostro modello tuttofare per preparare caffè professionali. Scegliete la versatile WMF 1500 S per la vostra attività: il passaggio necessario per la preparazione di un caffè professionale. Il modo migliore per offrire ogni giorno ai vostri clienti specialità di caffè di qualità elevata e costante. Naturalmente, con un rapporto costi/benefici ottimale.

Catena di panetteria Ziegler,
Monaco di Baviera

I clienti vanno al bar per regalarsi una pausa di piacere e di relax durante la giornata.

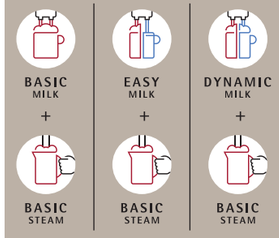
Per questo un caffè preparato a regola d'arte è fondamentale come una delicata creazione di pasticceria. Il cornetto al mattino diventa perfetto solo se accompagnato dall'aroma di un buon caffè. Per fortuna, anche gli aiutanti del fine settimana possono diventare baristi professionisti in pochi minuti: WMF 1500 S, infatti, ha un funzionamento semplice e intuitivo. E una volta che il cliente ha assaporato il vostro caffè, è probabile che ritorni sui suoi passi per gustarlo di uovo. Il modo migliore per lasciare nel cliente un ricordo indelebile del vostro bar: un aroma e un sapore indimenticabile.

WMF 1500 S

Design snello, piacere puro.

Per lo sviluppo di WMF 1500 S ci siamo posti un obiettivo particolare: un design snello, poco ingombrante in combinazione con una qualità di caffè insuperabile. Inoltre, questa macchina si caratterizza per il touch screen intuitivo e facile da usare, la solidità del processo di lavorazione e il sistema Dynamic Milk opzionale. Questo e molto altro vi permetteranno di preparare un caffè da barista professionista. E, per chi lo desidera, nello spazio che si risparmia è possibile aggiungere una seconda macchina.

WMF 1500 S è disponibile con i seguenti sistemi a vapore e di erogazione del latte:



Per una spiegazione sui sistemi di erogazione del latte e sulle bevande preparabili con essi, consultare le pagine 32 - 35.

Sistema Active Milk
Latte caldo e freddo, schiuma di latte calda e fredda: automaticamente tramite l'erogatore di bevande senza camera schiumatore separata.

Dati tecnici

WMF 1500 S	Basic Milk	Easy Milk	Dynamic Milk
Capacità giornaliera/ oraria max. consigliata[1]	Fino a 180 tazze		
Potenza nominale/ alimentazione di rete	2,75 – 3,25 kW/220 – 240 V		
Capacità oraria a norma DIN 18873-2[1] Espresso/2 espressi Café Crème/2 café crème Cappuccino/2 cappuccini	124/194 tazze 96/122 tazze 124/194 tazze	ENERGY EFFICIENT CERTIFIED BY HKI CERT	
Bevande di latte freddo	–	✓	✓
Bevande con schiuma di latte freddo	–	–	✓
Erogazione totale di acqua calda/h	143 tazze		
Perdita di energia giornaliera a norma DIN 18873-2 Topping/Basic Milk	1,29 kWh	1,37 kWh	2,10 kWh
Contenitore per caffè in grani	A destra 650 g, al centro circa 550 g		
Contenitore ciocco o topping (opzionale)	Circa 1200 g		
Misure esterne (larghezza/altezza[2]/ profondità)	325/675/590 mm		
Collegamento idraulico	Serbatoio d'acqua (circa 4 l) o acqua fissa		
Peso a vuoto a seconda dell'equipaggiamento	Circa 35 kg		
Livello di pressione acustica (LpA)[3]	< 70 db(A)		

[1] Capacità misurata con una macchina ad acqua fissa e in funzione delle dimensioni delle tazze, delle impostazioni di qualità, dell'erogatore, dell'equipaggiamento e della potenza nominale. La base di riferimento per la capacità giornaliera. max. consigliata è il service concept memorizzato. Valori medi a solo scopo orientativo. Chiedete una consulenza sulla macchina per caffè con la configurazione più adatta alle vostre esigenze ai nostri esperti collaboratori WMF.
[2] Altezza con contenitore per grani.
[3] Il livello di pressione acustica ponderato A LpA (slow) e LpA (impulse) sul posto di lavoro dell'operatore è inferiore in qualsiasi modalità a 70 dB (A).
Con durezza carbonatica a partire da 5° dKH è richiesto l'uso di un filtro dell'acqua WMF.

Facile manutenzione
Solo interventi di manutenzione di base che potete eseguire da soli. Il tecnico dell'assistenza WMF vedrà la vostra macchina solo di rado.

Otto tasti bevanda su sei livelli
È possibile programmare fino a 48 bevande in tazze singole o doppie. È possibile, inoltre, memorizzare ricette e immagini.

Funzione Small-Medium-Large
A ogni tipo di bevanda è possibile associare facilmente un volume predefinito diverso.

SteamJet/getto a vapore
In pochissimi secondi ogni tazza viene portata a temperatura per la migliore qualità del caffè.

Design snello
Ingombro minimo grazie a dimensioni particolarmente ridotte. Ciò offre più possibilità di allestimento e combinazione della macchina.

Spie luminose
Le spie luminose funzionano da indicatori ottici per gli stati operativi della macchina.

WMF 1200 S

Noi lo chiamiamo modello di base.
Voi modello di punta.

WMF 1200 S è il modello che delizia i vostri clienti. L'ampia gamma di dotazioni opzionali, lo spettro di prestazioni e il prezzo la rendono il modello più appetibile per molti esercenti. In men che non si dica, permette di ricreare tutto il fascino di un bar. Tutto ciò che serve per rendere piacevole e rilassante la pausa caffè dei vostri clienti. È stato così creato il perfetto modello di base per l'attività professionale legata al caffè. WMF 1200 S è una macchina professionale dotata di tutti i componenti essenziali per soddisfare il palato degli intenditori e gli amanti del caffè.

J.7 hair lounge, Monaco di Baviera

Chi vuole soddisfare a pieno i suoi clienti, deve fare qualcosa di più che semplicemente il suo mestiere.

Un taglio di capelli su misura, un nuovo look, è una sensazione gratificante per il cliente. Ma per riuscire a offrire una sensazione di completo appagamento, serve qualcosa in più. Premere il pulsante della WMF 1200 S, la nostra macchina per caffè professionale per clienti esigenti, , non significa semplicemente preparare una perfetta tazza di caffè, ma iniziare uno stretto legame di fidelizzazione con il cliente. Perché l'arte di fare un buon caffè è il più bel "secondo lavoro" che esista.

WMF 1200 S

Coccolare i clienti non è mai stato così facile.

Caffè, cappuccino, espresso o caffellatte, con WMF 1200 S è facile tirare fuori il meglio dal caffè. Il tutto integrato da creazioni a base di cioccolato e facilissimo da preparare grazie al display touch intuitivo. La manutenzione non è più complessa dell'uso. La manutenzione di base può essere eseguita personalmente da chiunque. Per tutto il resto, anche per il modello di base è a disposizione il nostro servizio professionale di assistenza tecnica locale.

WMF 1200 S è disponibile con i seguenti sistemi di erogazione del latte:

BASIC MILK | EASY MILK

Per una spiegazione sui sistemi di erogazione del latte e sulle bevande preparabili con essi, consultare le pagine 32 - 35.

Sistema Easy Milk
Questo sistema dischiude anche il proficuo mercato dei frullati a base di latte freddo.

Dati tecnici

WMF 1200 S	Basic Milk	Easy Milk
Capacità max. giornaliera/ oraria consigliata[1]	Fino a 100 tazze	
Potenza nominale/alimentazione di rete	2,0 – 2,4 kW/220 – 240 V	
Capacità oraria a norma DIN 18873-2[1] Espresso/2 espressi Café Crème/2 café crème Cappuccino/2 cappuccini Cappuccino con topping	 120/188 tazze 93/110 tazze 113/146 tazze 110 tazze	
Bevande di latte freddo	–	✓
Erogazione oraria di acqua calda[1]	110 tazze	
Perdita di energia giornaliera a norma DIN 18873-2 Topping/Basic Milk	0,41/0,85 kWh	
1 o 2 contenitori per caffè in grani	Circa 500 g	
Contenitore ciocco o topping (opzionale)	Circa 500 g	
Misure esterne (larghezza/altezza[2]/profondità)	324/682/553 mm	
Collegamento idraulico	Serbatoio d'acqua (circa 4 l) o acqua fissa	
Peso a vuoto a seconda dell'equipaggiamento	Circa 33 kg	
Livello di pressione acustica (LpA)[3]	< 70 dB(A)	

[1] Capacità misurata con una macchina ad acqua fissa e in funzione delle dimensioni delle tazze, delle impostazioni di qualità, dell'erogatore, dell'equipaggiamento e della potenza nominale. La base di riferimento per la capacità giornaliera. max. consigliata è il service concept memorizzato. Valori medi a solo scopo orientativo. Chiedete una consulenza sulla macchina per caffè con la configurazione più adatta alle vostre esigenze ai nostri esperti collaboratori WMF.
[2] Altezza con contenitore per grani.
[3] Il livello di pressione acustica ponderato A LpA (slow) e LpA (impulse) sul posto di lavoro dell' operatore è inferiore in qualsiasi modalità a 70 dB (A).
Con durezza carbonatica a partire da 5° dKH è richiesto l'uso di un filtro dell'acqua WMF.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY HQ CERT

Erogazione acqua bollente centrale
Basta premere un pulsante per erogare, ad esempio, acqua calda alla temperatura perfetta per un tè.

Delizioso latte-choc e chociatto (opzionale)
Quando si ha disposizione molto latte fresco riscaldato alla temperatura giusta, è possibile preparare qualsiasi creazione a base di cioccolato e caffè.

Due LED integrati
La luce sulla parte inferiore della montatura frontale illumina l'erogatore e pone la bevanda sotto la giusta luce.

Alimentazione dell'acqua flessibile
La possibilità di scegliere tra un serbatoio dell'acqua e un collegamento idraulico fisso permette un perfetto adattamento a qualsiasi esigenza e situazione.

Combinabile grazie al suo design poco ingombrante
Grazie alle sue misure ridotte, può essere installato ovunque. In combinazione con WMF 1200 F permette di preparare praticamente qualsiasi specialità di caffè.

Funzione Zero Energy
Quando viene spenta, la macchina è veramente spenta. Il consumo di energia pari a zero è garantito.

WMF 1100 S

Il modello di esordio nel mondo delle macchine per caffè automatiche.

La nuova WMF 1100 S si presta perfettamente per coniugare carenze di spazio con esigenze raffinate in fatto di caffè. È il prodotto ideale per soddisfare clienti sempre più esperti nella valutazione della qualità del caffè. Con una prestazione giornaliera di 80 tazze la WMF 1100 S è il modello ideale per un esordio da professionisti nell'illimitato mondo del caffè professionale : spaziamo da convenience store a mense, da sale riunioni negli alberghi a lobby e lounge o piccoli esercizi di ristorazione a molto altro ancora. La WMF 1100 S offre un vasto ventaglio di gusti in uno spazio compatto, comprensivo delle più importanti caratteristiche della nostra grande macchina automatica professionale.

Il delizioso aroma del caffè è la motivazione più bella.

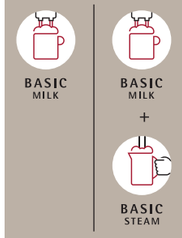
Con la nuova WMF 1100 S finalmente il piacere del caffè professionale fa il suo ingresso anche negli uffici, perché grazie alle dimensioni compatte si adatta perfettamente a qualsiasi blocco cucina. Basata su tecnologie professionali collaudate, funziona tutti i giorni con la massima affidabilità e con deliziose specialità al caffè motiva giorno per giorno i collaboratori. Le macine sono disaccoppiate e pertanto è anche molto silenziosa. Perfino il punto dolente "Lavaggio" non è più problematico, grazie alla modalità di lavaggio completamente automatizzata.

WMF 1100 S

Per iniziare l'attività professionale col piede giusto.

Nonostante le dimensioni compatte la WMF 1100 S offre un ventaglio completo di gusti anche come modello di esordio. Dotata di un'unità di infusione professionale, dello SteamJet, del sistema Basic Milk e dell'erogatore di cioccolato, consente di preparare perfino le più raffinate ricette preferite. Utilizzando il comodo display touch dalla modalità d'uso innovativa o al passo coi tempi direttamente la "WMF MyCoffee App" dallo smartphone, selezionare la specialità preferita, adattare caffè, latte e quantità di schiuma, salvare la ricetta e gustare. Alla pulizia del sistema di erogazione del latte provvede la funzione brevettata Click&Clean.

WMF 1100 S è disponibile con i seguenti sistemi a vapore e di erogazione del latte:



Per una spiegazione sui sistemi di erogazione del latte e sulle bevande preparabili con essi, consultare le pagine 32 - 35.

Compattezza
Grazie alle dimensioni compatte la WMF 1100 S si presta per essere utilizzata senza problemi sotto gli armadietti da cucina standard e ovunque scarseggi lo spazio.

Dati tecnici

WMF 1100 S	Basic Milk	Topping[1]
Capacità max. giornaliera/ oraria consigliata[2]	Fino a 80 tazze	
Potenza nominale/ alimentazione di rete	1,9–2,3 kW/230 V	
Capacità oraria a norma DIN 18873-2[2] Espresso/2 espressi Café crème/2 café crème Cappuccino	 105/150 tazze 75/90 tazze 105 tazze	
Bevande con latte fresco	✓	-
1 o 2 contenitori per caffè in grani integrati/ampliamento (variante ciocco o topping generalmente con 1 solo contenitore per caffè in grani)	circa 550 g/ con ampliamento circa 1100 g (dose di riempimento in funzione della dimensione dei grani di caffè)	
Contenitore ciocco o topping (opzionale)/ampliamento contenitore polvere (ciocco/topping)	Circa 450 g/con ampliamento circa 1250 g (dose di riempimento in funzione della polvere utilizzata)	
SteamJet	✓	-
Erogazione acqua bollente totale/h	110 tazze (22 litri)	
Perdita di energia giornaliera a norma DIN 18873-2 Basic / Milk Topping	Circa 0,76 kWh/giorno	
Misure esterne (larghezza/altezza[3]/ profondità)	325/500/561 mm	
Serbatoio d'acqua	Circa 4,5 litri	
Peso a vuoto a seconda dell'equipaggiamento	25,5 kg	
Livello di pressione acustica (LpA)[4]	< 70 dB(A)	

[1] No generatore di vapore, quindi BasicMilk, BasicSteam e Steamjet non sono possibili
[2] La capacità varia in funzione delle dimensioni delle tazze, delle impostazioni di qualità, dell'erogatore, dell'equipaggiamento e della potenza nominale. La base di riferimento per la capacità giornaliera. max. consigliata è il service concept memorizzato. Valori medi a solo scopo orientativo. Chiedete una consulenza sulla macchina per caffè con la configurazione più adatta alle vostre esigenze ai nostri esperti collaboratori WMF.
[3] Altezza, compreso il display.
Altezza del coperchio della macchina senza display e ampliamenti: 460 mm.
Altezza ampliamento contenitore prodotto, compresa la serratura senza chiave: 556 mm.
[4] Il livello di pressione acustica ponderato A LpA (slow) e LpA (impulse) sul posto di lavoro dell'operatore è inferiore in qualsiasi modalità a 70 dB (A).
Con durezza carbonatica a partire da 5° dKH è richiesto l'uso di un filtro dell'acqua WMF.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY HQ CERT

Display touch intuitivo
La modalità d'uso intuitiva del display touch da 7 pollici con la sua funzione a sfioramento verticale consente di passare in modo rapido e mirato da un menu all'altro, semplificando la vita non solo nel settore del self service.

Facile lavaggio
Facile lavaggio del sistema di erogazione del latte con la fuzione brevettata Click&Clean. Non è necessario smontare tutti i giorni lo schiumatore del latte e anche nei nostri modelli di esordio il lavaggio deve essere effettuato una sola volta la settimana.

Serbatoio d'acqua
Grande serbatoio d'acqua da 4,5 litri con filtro dell'acqua integrabile. Allacciamento all'acqua fissa possibile (incaricare del personale esperto del montaggio del kit di installazione istantanea).

Tocchi di colore
Soddisfa tutti i gusti, perfino per il colore. La nuova WMF 1100 S è disponibile nelle seguenti varianti di colore.

Unità di infusione professionale e SteamJet
Provengono dall'ambito professionale: l'unità di infusione garantisce una lunga durata del prodotto e prestazioni di massimo livello. Lo SteamJet brevettato riscalda ogni tazza alla temperatura richiesta in una frazione di secondi.

Contenitore prodotto
La capacità del contenitore prodotto integrato può essere considerevolmente ampliata con il contenitore per caffè in grani e il contenitore polvere (chiudibili).

WMF Macchine automatiche per caffè filtrato

Il caffè migliore: quello preparato sul momento.

WMF Macchine automatiche per caffè filtrato

Piacere puro. In una tazzina.

Il caffè filtro è una bevanda apprezzata da secoli da milioni di persone. Con le macchine automatiche WMF per caffè filtrato farete riscoprire ai vostri clienti il gusto classico di questo caffè. La lenta infusione del caffè nell'acqua, l'interazione ottimale tra temperatura e durata di infusione, il potenziale dell'aroma che si dischiude completamente. La nostra offerta di macchine per caffè filtrato completa perfettamente l'offerta di macchine automatiche per le specialità. Le macchine però convincono anche se impiegate separatamente. Tiriamo fuori il massimo da caffè e acqua. Niente di meglio di un caffè filtro classico, preparato sul momento.

La cosa più importante a incontri e convegni: un caffè filtro molto buono, molto abbondante, molto veloce.

Chi ha mai avuto occasione di trovarsi di fronte tutte insieme 400 persone stanche dopo ore di convegno, sa bene che servono grosse quantità di caffè. E in quantità abbondante. Nessuno può né vuole aspettare. La sessione deve iniziare, i relatori devono parlare, la presentazione deve ancora essere fatta. La soddisfazione dei partecipanti è all'ordine del giorno, non solo per l'organizzatore dell'evento, ma soprattutto per il service. Sono perciò indispensabili macchine automatiche ad alte prestazioni che siano facili e veloci da usare e garantiscano affidabilità e qualità costanti.

WMF combiNation F

Il caffè filtrato al suo meglio. In un ogni tazza.

WMF combiNation F è la soluzione ideale per preparare un'ottima tazza di caffè che mantenga una qualità uniforme anche in grosse quantità. È la macchina automatica a elevate prestazioni per il caffè filtrato. Con il suo design elegante e senza tempo e la sua impareggiabile semplicità d'uso, WMF combiNation F permette di scoprite e offrire nuovi aromi a un gran numero di persone.

WMF combiNation F

Piacere senza limiti e in abbondanza.

WMF combiNation F garantisce unaqualità ottimale del caffè. Questa macchina automatica è in grado di preparare fino a 500 tazze di caffè filtrato l'ora: ognuna con la stessa qualità dell'altra. La possibilità di variare la quantità di infusione e di regolare a piacere l'altezza della montatura frontale permettono di riempire con precisione praticamente qualsiasi recipiente. Le dosi di riempimento vengono programmate individualmente in base alle dimensioni della tazza o del bricchetto. Un sistema di gestione delle scorte intelligente permette di non far aspettare nessuno anche nei momenti di punta.

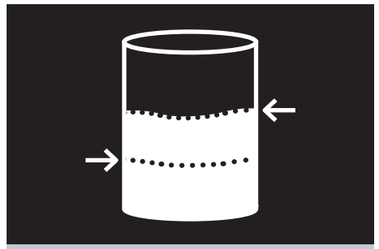
Dispenser
Quasi quattro litri, sigillato per preservare l'aroma e mantenuto alla giusta temperatura. Un display indica la quantità di scorta selezionata.

Dati tecnici

WMF combiNation F

Capacità max. giornaliera/oraria consigliata[1] caffè filtrato	Fino a 430 tazze	Fino a 500 tazze
Potenza nominale/ alimentazione di rete	9,3 kW/400 V	13,8 kW/400 V
Erogazione oraria di acqua calda[1]	72 l	108 l
Dispenser caffè	4 l	
Contenitore polvere di caffè	Circa 2200 g	
Dosatore di detergente in granuli	Circa 1000 g (opzionale)	
Misure esterne (larghezza/altezza[2]/profondità)	450/816/590 mm	
Collegamento idraulico	Acqua fissa	
Peso a vuoto a seconda dell'equipaggiamento	Circa 62 kg	
Livello di pressione acustica (LpA)[3]	< 70 dB(A)	

[1] La capacità varia in funzione delle dimensioni delle tazze, delle impostazioni di qualità, dell'erogatore, dell'equipaggiamento e della potenza nominale. La base di riferimento per la capacità giornaliera. max. consigliata è il service concept memorizzato. Valori medi a solo scopo orientativo. Chiedete una consulenza sulla macchina per caffè con la configurazione più adatta alle vostre esigenze ai nostri esperti collaboratori WMF.
[2] Altezza con contenitore per grani.
[3] Il livello di pressione acustica ponderato A LpA (slow) e LpA (impulse) sul posto di lavoro dell'operatore è inferiore in qualsiasi modalità a 70 dB (A).
Con durezza carbonatica a partire da 5° dKH è richiesto l'uso di un filtro dell'acqua WMF.



Sistema di infusione automatico
Riempie il dispenser sulla base di un timer. Per una ricarica più veloce nelle ore di punta: ideale per modalità self-service.

Dosaggio di granuli di lavaggio
Permette di programmare un lavaggio automatico con un timer sia a macchina accesa che a macchina spenta.

Montatura frontale ad altezza regolabile (opzionale)
Grazie a un'altezza regolabile fino a 275 mm, permette di riempire con precisione qualsiasi recipiente.

Elevata erogazione di acqua bollente
Con la variante da 13,8 kW è possibile riscaldare fino a 108 l di acqua l'ora.

Introduzione manuale separata
Permette di usare specificamente caffè decaffeinato per singole tazze.

Black Edition
Variante in nero con design moderno ed elegante.

WMF 1200 F

Caffè macinato sul momento per un bar di successo.

WMF 1200 F permette di preparare un caffè filtrato dal sapore delizioso perché l'infusione viene fatta a partire da grani appena macinati. Il profumo dei grani di caffè appena macinati e l'inconfondibile aroma del caffè infuso portano una piacevole fragranza in ogni sala per prima colazione, in ogni riunione e in ogni evento. WMF 1200 F è una stazione di rifornimento che macina e bolle il caffè sul momento e garantisce un caffè di qualità superiore e costante anche in grandi quantità.

WMF 1200 F

Un sapore esclusivo, ma disponibile per molti.

WMF 1200 F si adatta in modo flessibile a ogni esigenza e situazione. Permette di macinare ed erogare caffè appena bollito in singole tazze o in bricchi. Per un'utenza più numerosa è disponibile poi il braccio di erogazione, che permette di versare il caffè n grossi recipienti isolati. WMF 1200 F permette di riempire contenitori a tempo di record: mezzo litro in 65 secondi. In questo modo sarete pronti a ogni evenienza.

Braccio di erogazione estraibile
Permette di versare grandi quantità di caffè in un contenitore termico sottostante. Permette di riempire bricchi con diametro fino a 170 mm e altezza fino a 395 mm.

Dati tecnici

WMF 1200 F

Capacità max. giornaliera/oraria consigliata[1] caffè filtrato	Fino a 180 tazze
Potenza nominale/alimentazione di rete	3,1 – 3,7 kW/220 – 240 V
Erogazione oraria di acqua calda[1]	Circa 24 l
Contenitore termico (opzionale)	2,4 l
1 o 2 contenitori per caffè in grani	Circa 1000 g
Misure esterne (larghezza/altezza[2]/profondità)	324 (con servito 507)/ 682/599 mm
Peso a vuoto a seconda dell'equipaggiamento	Circa 33 – 38 kg
Collegamento idraulico	Acqua fissa
Livello di pressione acustica (LpA)[3]	< 70 db (A)

[1] La capacità varia in funzione delle dimensioni delle tazze, delle impostazioni di qualità, dell'erogatore, dell'equipaggiamento e della potenza nominale. La base di riferimento per la capacità giornaliera. max. consigliata è il service concept memorizzato. Valori medi a solo scopo orientativo. Chiedete una consulenza sulla macchina per caffè con la configurazione più adatta alle vostre esigenze ai nostri esperti collaboratori WMF.
[2] Altezza con contenitore per grani.
[3] Il livello di pressione acustica ponderato A LpA (slow) e LpA (impulse) sul posto di lavoro dell'operatore è inferiore in qualsiasi modalità a 70 dB (A).
Con durezza carbonatica a partire da 5° dKH è richiesto l'uso di un filtro dell'acqua WMF.

Fino a sei tasti bevanda
L'etichetta può essere facilmente ed è possibile utilizzare tazzine, bricchi e bicchieri da caffè.

Per un caffè veloce fatto sul momento
Prepara 0,5 l di caffè di grani appena macinati in 65 secondi.

Acqua calda
Basta premere un pulsante per preparare, ad esempio, acqua calda alla temperatura perfetta per un tè.

Possibilità di regolare l'altezza dell'erogatore
Facilita la distribuzione del caffè in tazze, bricchetti, brocche e bicchieri da caffè di altezza fino a 165 mm.

Combinabile grazie al suo design poco ingombrante
Grazie alle sue misure ridotte, può essere installato ovunque. In combinazione con WMF 1200 S permette di preparare praticamente qualsiasi specialità di caffè.

Secondo macinacaffè
Permette, ad esempio, di ottenere polvere di caffè decaffeinato da grani interi.

Accessori WMF

Il programma principale è già convincente.
Con un accessorio diventa perfetto.

Una soluzione personalizzata per ogni esigenza.

Macchine complementari disponibili per modelli

1100 S / 1120	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1200 S / 1200	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1500 S / 1900	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5000 S / 1910	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9000 S+ / 8810	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1200 F / 1210	✓	✓	–	–	–	–
combiNation F / 8700	✓	✓	–	–	–	–

Scaldatazze, largo

Scaldatazze, stretto

Cup&Cool, largo

Cup&Cool, stretto

Frigo

Frigo

Codice articolo	03.9020 .0002	03.9020.0102	03.9021.6012	03.9021.5011	03.9190.0001	03.9190.5001
Potenza nominale/alimentazione di rete	0,2 kW/230 V	0,15 kW/230 V	0,2 kW/230 V	0,15 kW/230 V	0,08 kW/230 V	0,08 kW/230 V
Misure esterne (larghezza/altezza/profondità)	368/530/539 mm	286/530/539 mm	368/530/565 mm	286/530/566 mm	228/344/469 mm	228/392/463 mm
Peso a vuoto	Circa 28 kg	Circa 27 kg	Circa 32 kg	Circa 31 kg	Circa 13,5 kg	Circa 14,3 kg
Serbatoio latte estraibile	–	–	9,5 l	4,5 l	3,5 l	3,5 l
Capienza max.	88 - 320 tazze	60 - 260 tazze	45 - 130 tazze	45 - 190 tazze	–	–
Con termostato	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mensole riscaldabili	4, in acciaio inox	4, in acciaio inox	2, in acciaio inox	3, in acciaio inox	–	–
Indicato per self-service	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore per temperatura del latte	–	–	Opzionale	Opzionale	–	–
Plug&Clean integrato nel refrigeratore + segnalazione di vuoto del latte	–	–	Opzionale	Opzionale	–	–
Luci (regolabili in vari colori)	✓	✓	✓	✓	–	–
Segnalazione di vuoto del latte (se disponibile nella macchina)	–	–	Opzionale	Opzionale	–	–
Con serratura	–	–	✓	✓	✓	✓
Guarnizione estraibile	–	–	✓	✓	✓	✓
Altro	–	–	Con WMF 1500 S / WMF 5000 S e WMF 9000 S+ è possibile utilizzare due macchine per caffè.	–	–	Ampio display digitale sul lato anteriore per la temperatura del latte.

✓	✓	–	✓[1]	–	✓	✓	–	
✓	✓	–	✓[2]	✓	✓	✓	–	
✓	✓	–	✓	✓	✓	✓	–	
✓	✓	–	✓	✓	✓	✓	–	
✓	✓	✓	✓[3]	✓	✓	✓	–	
–	–	–	–	–	✓	✓	–	
–	–	–	–	–	✓	✓	✓	

Frigo

Frigo

Refrigeratore da base

Refrigeratore sotto macchina

Serbatoio latte

Dispenser

Erogatore di sciroppo

Separatore di posa

03.9192.6011	03.9469.7012	03.9468.6012	03.9469.6012	03.9499.0001	03.9199.0003	03.9014.0001	03.9011.0002
0,08 kW/230 V	0,08 kW/230 V	0,2 kW/230 V	0,08 kW/230 V	–	–	–	–
231/353/530 mm	336/280/533 mm	406/265/539 mm	345/300/539 mm	460/280/310 mm	230/192/500 mm	326/305/550 mm	314/579/440 mm
Circa 16,5 kg	Circa 22 kg	Circa 26 kg	Circa 22 kg	Circa 4 kg	Circa 5 kg	Circa 5 kg	Circa 12 kg
6,5 l	9,5 l	9,5 l	9,5 l	18 l	–		
–	–	–	–	–	Lunghezza max. 390 mm	6 flaconi di sciroppo	12 l
✓	✓	✓	✓	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–
✓	✓	✓	✓	–	✓	–	–
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	–	–	–	–
Opzionale	–	Opzionale	Opzionale	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	✓	–	–	–
✓	✓	✓	✓	–	–	–	–
✓	✓	✓	✓	–	–	–	–
–	Con WMF 1500 S / WMF 5000 S e WMF 9000 S+ è possibile utilizzare due macchine per caffè.	–	Con WMF 9000 S+ solo per montaggio in sottobanco.	In policarbonato, dispositivo di supporto, tubo montante, adattatore per tubicino. Il refrigeratore deve essere perforabile dall'alto. Solo per modelli Easy Milk!	Coppa ø 60 – 90 mm, compatibile con 03.9192.1001, 2 pile di tazze di lunghezza max. 390 mm (max. 3 dispenser), impilabile.	Girevole.	–

[1] Utilizzo solo come refrigeratore di fondo, [2] non per modelli Basic Milk, [3] solo per installazione sottobanco

Le macchine fanno in caffè.
Voi il prezzo.

Validatore di monete

Cambiamonete

Lettore di carte

Validatore di monete

Cambiamonete

Lettore di carte

Compatibile con	**1100 S[1], 1200 F, 1200 S, 1500 S, 5000 S, 9000 S+**	**1100 S[1], 1200 S, 1500 S, 5000 S, 9000 S+**	**1100 S[1], 1200 S, 1500 S, 5000 S, 9000 S+**	**combiNation F**	**combiNation F**	**combiNation F**
Accetta	Monete da 5 cent fino a 2 € e gettoni WMF (non dà resto)	Monete da 5 cent fino a 2 € e gettoni WMF (dà resto)	Solo per lettore MDB	Monete da 5 cent a 2 € e gettoni WMF (non dà resto)	Monete da 5 cent a 2 € e gettoni WMF (dà resto)	Sono possibili, ad esempio, i seguenti produttori di lettori di schede: Girovend, Maas, Wittenborg, Cashcard, Kalisch, Alldata/Intercard, Seitz, Saecocard, Schomäcker. Lettore carte prepagate: Thales
Possibilità di collegare fino a	1 macchina per caffè	1 macchina per caffè	1 macchina per caffè	1 macchina per caffè	1 macchina per caffè	1 macchina per caffè
Misure esterne (larghezza/altezza/profondità)	105/502/350 mm	105/500/350 mm 130/500/350 mm[2] [2] Formato speciale WMF cafemat!	130/500/350 mm	170/604/496 mm	170/604/496 mm	170/604/496 mm
Altro	Montato sempre a destra sulla macchina. Ciascuna bevanda può essere impostata su un prezzo specifico. (WMF 1200 F e 1200 S possono essere utilizzati solo con un validatore di monete a due prezzi, WMF 1200 F solo senza estrattore dell'erogatore.)	Ciascuna bevanda può essere impostata su un prezzo specifico. Montaggio sempre a destra.	Il lettore di schede viene acquistato dal cliente e spedito a WMF per il montaggio. La compatibilità di un lettore deve essere sempre verificata preventivamente. Montaggio sempre a destra.	Montato sempre a destra sulla macchina. Impostazione su un prezzo di vendita.	Ciascuna bevanda può essere impostata su un prezzo specifico. Montaggio a destra.	Il lettore di schede viene acquistato dal cliente e spedito a WMF per il montaggio. La compatibilità di un lettore deve essere sempre verificata preventivamente. Montaggio a destra.

[1] I distributori automatici per WMF 1100 S sono disponibili come kit di allestimento istantaneo.

La voglia di caffè crea la sosta.
Ovunque lo si desideri.

Stazione mobile caffè, larga

Stazione mobile caffè, stretta

Codice articolo	03.9491.0115[3]	03.9491.0101[4]
Potenza nominale/alimentazione di rete	3,0 kW/230 V	3,0 kW/230 V
Misure esterne (larghezza/altezza/profondità)	1250/900/780 mm	850/900/780 mm
Peso	101 kg	74 kg
Supporto serbatoio d'acqua	Circa 25 l	Circa 25 l
Supporto serbatoio acqua di scarico	Circa 13 l	Circa 13 l
Indicato per self-service	✓	✓
Con serratura	✓	✓
Altro	Spazio per una macchina per caffè con accessori come frigo e scaldatazze o per un dispositivo di pagamento (ad es. validatore di monete) e a seconda dell'equipaggiamento della macchina per caffè con diversa alimentazione dell'acqua. [3] Incluso intervento tecnico per WMF 1500 S e 9000 S+.	Spazio per una macchina per caffè o una macchina per caffè con o per un dispositivo di pagamento (ad es. validatore di monete) e a seconda dell'equipaggiamento della macchina per caffè con diversa alimentazione dell'acqua. [4] Incluso intervento tecnico per WMF 1500 S e 9000 S+.

LATTE
LATTE

Test virtuale:
WMF Photo Simu App 3.0

Che effetto fa la nostra macchina per caffè WMF nella vostra azienda? Guardatevi il luogo di installazione semplicemente sul vostro tablet o Smartphone con la vostra configurazione preferita.

Basta scaricare la app.

Per Apple

Per Android

Il marker è raffigurato. Deponetela sul luogo di installazione desiderato, puntatela con il vostro terminale e potete iniziare subito. La simulazione della configurazione appare sul vostro display.

Naturalmente è anche possibile scaricarsi in ogni momento ulteriori marker tramite la app e stamparli.