DESIGNED TO PERFORM
WMF PROFESSIONAL COFFEE MACHINES

Sommario

4
Macchine da caffè Professionali WMF

6
Designed to Perform

8
Assistenza clienti

10
Gamma prodotti

12
Caratteristiche & innovazioni

22
Descrizione macchine

24
WMF espresso

28
WMF 9000 S+

32
WMF 5000 S+

36
WMF 1500 S+

40
WMF 1300 S

44
WMF 1100 S

48
WMF 950 S

52
WMF 9000 F External Storage

56
WMF 9000 F Internal Storage

60
Strumenti accessori

68
WMF PhotoSimu App

70
Dati tecnici

72
Dettagli di contatto

Macchine da caffè professionali WMF

LEADER PER QUALITÀ E AFFIDABILITÀ DAL 1927.

Il Gruppo WMF è leader mondiale nel mercato delle macchine da caffè professionali completamente automatiche. Il nostro marchio vanta una lunga storia fatta di successi e fiducia, con una missione molto chiara: offrire un'esperienza sempre perfetta, combinando l'eccellenza del caffè, soluzioni affidabili, un servizio completo e unico nel suo genere.

Le radici di WMF affondano nel lontano 1853. Azienda nata come stabilimento di ferramenta a Geislingen/Steige in Germania è oggi un simbolo di innovazione, qualità del prodotto e del servizio ed esperienza nel design. Nel 1927, la prima produzione su larga scala di macchine per il caffè di tipo commerciale gettò le basi per una promessa unica: chi cerca l'eccellenza del caffè e un'esperienza tecnologica affidabile la potrà trovare in WMF. A distanza di oltre 90 anni, il marchio di qualità "made in Germany" sottolinea ancora oggi il nostro obiettivo di essere sempre la vostra prima scelta. Con WMF troverete macchine da caffè ideali per soddisfare le vostre esigenze aziendali. Offriamo una vasta gamma di macchine da caffè specialità e completamente automatiche, macchine da caffè americano e porta filtro, con una struttura modulare che vi consentirà di adeguare la loro struttura esattamente alle vostre esigenze. Le nostre soluzioni non solo stimolano l'aumento delle vendite e il miglioramento dei processi, ma possono anche essere la base per nuovi modelli di business che rispondono ai crescenti livelli di digitalizzazione. Questo perché i nostri tecnici di sviluppo hanno un solo compito: comprendere e accogliere gli universi del caffè dei nostri clienti e prepararvi per le opportunità economiche di domani.

Designed to Perform

LA PRIMA SCELTA
NELLE SOLUZIONI DA CAFFÈ.

"Designed to Perform" è la promessa che facciamo per ogni macchina per caffè professionale WMF, concepita per fornire prestazioni tecniche eccezionali, garantendo i risultati e l'affidabilità che i nostri clienti desiderano.

Made in Germany
Ricerca, sviluppo e produzione sono concentrati a Geislingen, nella Germania meridionale che, nel corso dei decenni, è diventata un centro di eccellenza per le macchine da caffè professionali. Costruiamo ogni macchina su ordinazione e la testiamo completamente prima di inviarla al cliente.

Innovazione
Per WMF, bene non è mai abbastanza. Sviluppiamo continuamente nuove caratteristiche per aiutare i nostri clienti ad ottimizzare le proprie attività aggiungendo nuovi prodotti, come il famoso latte macchiato e il caffè americano appena fatto. Tutte le nostre macchine offrono una connettività digitale a prova di futuro, aprendo un nuovo mondo di opportunità.

Affidabilità
I clienti si fidano di noi. Le macchine WMF sono progettate per perfezionare l'ambiente di lavoro in cui sono collocate, assicurandosi che tutto sia perfetto, consentendo all'attività di raggiungere i massimi livelli.

Qualità
Le norme riconosciute sono solo l'inizio. Le nostre certificazioni ISO 9001 e ISO 14001 attestano la solidità e la sostenibilità dei nostri processi. Ma la nostra reputazione legata alla qualità dipende anche dall'utilizzo di materiali di altissimo livello e dalla tecnologia più avanzata.

Design
Le macchine WMF non sono solo belle. Premi prestigiosi come l'iF Design Award e il Red Dot Best of the Best confermano il livello mondiale del loro design. Pulito, contemporaneo e immediatamente riconoscibile, il design WMF è una promessa di perfezione nel mondo del caffè.

Diamo il meglio di noi perché vogliamo essere la vostra prima scelta nelle soluzioni professionali per il caffè.

Assistenza clienti

LA NOSTRA ESPERIENZA
A VOSTRA DISPOSIZIONE.

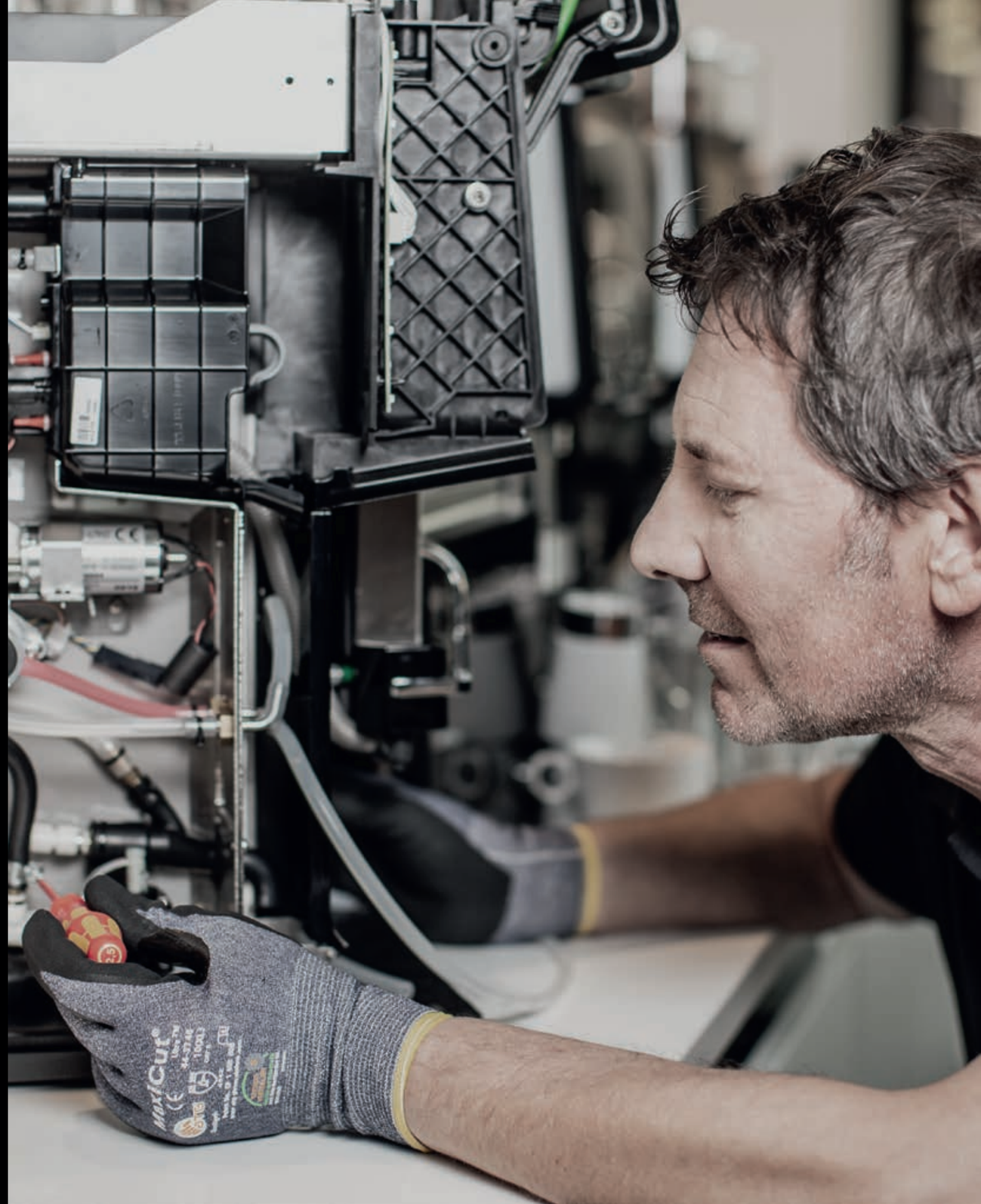
Il momento in cui una nuova macchina da caffè esce dalla linea di produzione non rappresenta la fine del nostro impegno per la qualità. Progettiamo e costruiamo ogni macchina perché sia un successo fin dal primo giorno. Il nostro servizio completo e personalizzato assicura che ognuna di esse garantisca lunga durata e prestazioni affidabili.

WMF produce macchine da caffè professionali innovative e la nostra garanzia di assistenza assicura che ricevano un trattamento tecnologicamente all'avanguardia per tutta la loro vita lavorativa. Disponiamo della più grande organizzazione di assistenza aziendale per macchine da caffè professionali in Europa. La regolare formazione presso i centri di formazione WMF garantisce che questo know-how venga costantemente trasmesso a tutta la nostra rete di assistenza globale. In questo modo potrete essere certi che la vostra macchina funzionerà perfettamente per molti anni, garantendovi una qualità del caffè ineguagliabile e un eccellente ritorno del vostro investimento.

Installazione
Ogni macchina da caffè professionale WMF viene installata da un tecnico altamente qualificato ed esperto, che saprà adattarla al vostro ambiente e al vostro gusto, tenendo conto del tipo di acqua, della miscela scelta, del personale e altro ancora. Il risultato è il migliore caffè per i vostri clienti, erogazione dopo erogazione.

Manutenzione
Solo una macchina in buono stato di manutenzione può garantire una qualità del caffè sempre eccellente. Per questo motivo il tecnico dell'assistenza controllerà regolarmente e sistematicamente la vostra macchina, pulendola e decalcificandola se necessario. L'innovativa piattaforma digitale WMF CoffeeConnect offre ora la possibilità di gestione centralizzata ed efficiente delle macchine da caffè professionali WMF come fornitore di servizi, consentendovi di visualizzare le informazioni di assistenza e manutenzione in qualsiasi momento e ovunque, aprendo la strada alla manutenzione predittiva.

Guasto e riparazione
Nel raro caso in cui si renda necessaria una riparazione, vi assicuriamo che WMF sarà il vostro partner ideale. Utilizziamo esclusivamente pezzi di ricambio originali, combinando una pronta disponibilità con la massima qualità. Inoltre, un tecnico con il giusto know-how sarà rapidamente a disposizione per rimettere in funzione la vostra macchina, in modo che possa continuare a contribuire al successo della vostra attività.



Gamma prodotti

LA RISPOSTA PERFETTA
PER OGNI ESIGENZA.

Il nostro obiettivo è dare supporto alla vostra attività in ogni modo possibile. Ecco perché la nostra gamma di prodotti soddisfa ogni esigenza, dalle macchine specifiche completamente automatiche alle caffettiere per caffè americano completamente automatiche e l'originale macchina automatica per caffè espresso.

Chi beve caffè ha le proprie preferenze. Ogni attività che vende caffè ha le proprie precise esigenze. Vogliamo fornirvi la macchina da caffè professionale su misura per voi e per i vostri clienti. La nostra gamma di prodotti comprende tre distinte famiglie: macchine da caffè specialità completamente automatiche, macchine da caffè filtro completamente automatiche e la categoria pionieristica delle macchine automatiche porta filtro, che consente anche a chi è alle prime armi dietro il bancone di preparare un espresso delizioso e autentico.

MACCHINE DA CAFFÈ SPECIALITÀ COMPLETAMENTE AUTOMATICHE

Ognuna delle nostre macchine da caffè completamente automatiche produce diverse bevande di alta qualità in un attimo, valorizzando ogni ambiente con il suo design accattivante e i materiali pregiati. Per ogni modello sono disponibili tante configurazioni diverse per soddisfare una vasta gamma di clienti in ambienti di basso, medio o alto volume, sia in presenza di servizio che di self-service.

Macchine da caffè PORTA FILTRO AUTOMATICHE

Il gusto del vero espresso è apprezzato in tutto il mondo. Per utilizzare una macchina da caffè portafiltro convenzionale è necessario però un barista esperto. Così abbiamo deciso di colmare il divario tra la preparazione artigianale e automatica dell'espresso. Il risultato è l'inedita WMF espresso, una macchina pluri premiata che automatizza tutti i passaggi che richiedono abilità e capacità specifiche, pur mantenendo lo stile e l'atmosfera di una vera macchina per espresso. Per un caffè espresso "fatto a mano, automaticamente".

MACCHINE DA CAFFÈFILTRO COMPLETAMENTE AUTOMATICHE

Un caffè all'americana dal gusto pieno dipende non solo dalla qualità dei chicchi di caffè e dell'acqua, ma soprattutto dalla preparazione dalla quantità giusta alla temperatura e al timing. Le nostre macchine da caffè all'americana lo fanno rapidamente e automaticamente, qualsiasi sia la quantità desiderata. Il risultato è un ottimo caffè filtro, appena preparato tutte le volte in cui serve molto caffè di ottima qualità in poco tempo.

Caratteristiche & innovazioni

PER I CLIENTI WMF, IL FUTURO È UNO STANDARD.

Da sempre WMF plasma il futuro. Non è un caso che possediamo più brevetti di chiunque altro nel settore. Da quando abbiamo lanciato la nostra prima macchina da caffè professionale nel 1927, siamo sempre stati all'avanguardia nell'innovazione.

Parte della nostra missione è continuare ad alzare il livello con migliori prestazioni, nuovi prodotti e caratteristiche innovative per migliorare le vostre attività legate al caffè. Ciò significa capire sempre meglio il modo in cui il caffè fa parte del vostro universo, in modo da potervi preparare per le opportunità di domani. Questo impegno per l'innovazione continua è uno dei fattori che rendono WMF la prima scelta nelle soluzioni professionali per così tante attività.

FRESH FILTERED COFFEE

Per soddisfare tutti le tipologie di clientela - appassionati di caffè all'americana e di specialità fatte col caffè - fino ad oggi erano necessarie due diverse macchine. La nuova e rivoluzionaria tecnologia WMF Fresh Filtered Coffee porta una ventata di novità: è possibile servire entrambe le bevande da un'unica macchina, per offrire la massima varietà con un ingombro minimo, risparmiando sui costi di investimento, energia e manutenzione. Con il nostro nuovo processo di filtraggio, ogni tazza viene preparata al momento partendo da chicchi di caffè dal gusto intenso e poi filtrata. Dal momento che il sistema assicura una temperatura e un volume costanti, ogni tazza di caffè americano è meravigliosamente gustosa e fresca come la precedente.

WMF COFFEE CONNECT

Con la sua pionieristica piattaforma digitale cloud, WMF può aiutarvi a sfruttare l'IoT e la digitalizzazione, per rendere la vostra attività ancora più redditizia. WMF CoffeeConnect trasforma il potenziale delle vostre macchine da caffè, ovunque esse siano, dando loro la possibilità di fornire dati preziosi e ricevere istruzioni a distanza. È possibile visualizzare e analizzare i dati di vendita e le informazioni sull'assistenza ovunque e in qualsiasi momento. È possibile identificare le bevande più vendute e gli orari di punta delle vendite, ottimizzando di conseguenza la propria offerta. È possibile ricevere un avviso tempestivo di forniture scarse o trovare suggerimenti per rendere più efficiente la manutenzione. Siccome il sistema è bidirezionale, potete ad esempio inviare promozioni speciali direttamente dalla vostra scrivania al display di qualsiasi macchina selezionata, o aggiornare a distanza il vostro menu di ricette e prezzi del caffè. Se lo desiderate, possiamo anche collegare la piattaforma WMF CoffeeConnect ai vostri sistemi aziendali. Con la raccolta, l'analisi e l'elaborazione di dati di prodotto intelligenti, utilizzando standard all'avanguardia per la sicurezza dei dati, WMF CoffeeConnect vi offre la possibilità di ottimizzare i processi, ridurre i costi di servizio e aumentare il fatturato. Ma questo è solo l'inizio. I nostri esperti digitali lavorano costantemente a nuove soluzioni digitali per soddisfare le esigenze in crescita dei clienti.

IMPRESE DI PICCOLE E MEDIE DIMENSIONI

Se la vostra attività è un hotel, ristorante, bar, caffetteria, ufficio o società di catering con un numero limitato di macchine da caffè professionali, potete utilizzare WMF CoffeeConnect per creare valore aggiunto monitorando i dati di manutenzione, funzionamento, consumo e assistenza.

GRANDI IMPRESE

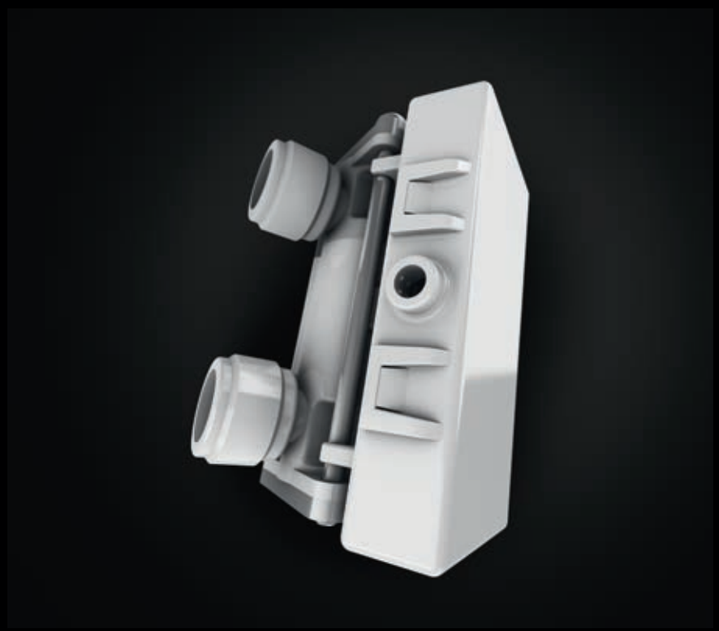
Se la vostra è un'organizzazione ad alto reddito con numerose macchine da caffè distribuite su un'ampia area geografica, è possibile approfittare di WMF CoffeeConnect per analizzare e ottimizzare le vostre prestazioni aziendali.

OPERATORE

In qualità di operatori, potreste essere interessati a funzioni che indicano i livelli di riempimento, il consumo e le mansioni delle macchine da caffè professionali dei vostri clienti. WMF CoffeeConnect vi aiuta a incrementare i tempi di attività, a ottimizzare la gestione dell'inventario e a risolvere i problemi.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Per aiutarvi a trovare il caffè di alta qualità che volete offrire ai vostri clienti in ogni tazzina, abbiamo progettato una serie di tecnologie di autoregolazione che consentono alle macchine da caffè professionali WMF di controllarsi autonomamente e di effettuare le proprie regolazioni tecniche a seconda delle necessità. L'innovativo sistema Dynamic Coffee Assist misura continuamente il flusso di infusione, regolando automaticamente i fattori più importanti per la qualità del caffè, come il grado e la quantità di macinatura. In questo modo, il tempo di estrazione rimane stabile, assicurando che ogni bevanda a base di caffè espresso sia sempre deliziosa come la precedente.



DYNAMIC MILK ASSIST

Se desiderate offrire ai vostri clienti la schiuma di latte migliore in assoluto, apprezzerete la nostra tecnologia Dynamic Milk Assist, automatizzata e all'avanguardia. Assicura una perfetta schiuma di latte caldo e freddo e garantisce un'elevata operatività della vostra macchina per il caffè. L'innovativa tecnologia Dynamic Milk Assist garantisce un'alta qualità costante di tutte le bevande a base di latte. Grazie a sensori all'avanguardia, monitora continuamente la temperatura nel refrigeratore e il flusso del latte nella macchina. Sulla base di questi valori, regola fattori come la velocità della pompa per creare una schiuma di latte perfetta con la consistenza preselezionata. Inoltre, il Dynamic Milk Assist è in grado di rilevare anche quando il livello del latte è a zero, anche nei sistemi bag-in-box, per evitare che il miscelatore giri a vuoto.

SISTEMI DI EROGAZIONE DEL LATTE

Qualsiasi siano le preferenze dei vostri clienti quando si tratta di specialità calde o fredde con caffè o latte, WMF ha la soluzione per garantire sempre la migliore qualità delle bevande. I nostri sistemi di erogazione del latte semplificano la preparazione di creazioni professionali a base di caffè per il vostro personale o per i vostri clienti, senza bisogno di alcuna esperienza pregressa. Dal sistema Basic Milk al più versatile Easy Milk o al sistema Dynamic Milk di alta gamma, ognuno di essi offre una varietà di gustose opzioni a base di latte e schiuma di latte.

BASIC
MILK

Il sistema Basic Milk è la scelta perfetta per tutte le classiche specialità al caffè come cappuccino, latte macchiato e latte, preparati con latte caldo e schiuma di latte calda.

EASY
MILK

Il sistema Easy Milk, che consente di entrare nel mercato delle bevande miste a base di latte freddo e delle specialità a base di caffè caldo, eroga automaticamente latte freddo e latte caldo o schiuma di latte caldo attraverso l'erogatore della bevanda.

DYNAMIC
MILK

Il sistema Dynamic Milk di WMF offre una gamma di possibilità ancora più ampia, consentendo la produzione completamente automatica di 4 diverse consistenze di schiuma di latte caldo e 3 varianti di schiuma di latte freddo, nonché di latte caldo e freddo. In questo modo potrete sempre offrire ai vostri clienti la schiuma di latte perfetta per ogni creazione a base di caffè.

SISTEMI A VAPORE

I nostri sistemi a vapore integrati aggiungono un'altra dimensione alla vostra macchina da caffè professionale WMF, consentendovi di offrire la più ampia varietà di bevande possibile. Chiunque utilizzi la vostra macchina, sia esso un principiante assoluto o un aspirante barista, su ogni macchina WMF troverà un sistema a vapore avanzato ma semplice da usare in grado di soddisfare le sue esigenze. Si può utilizzare per riscaldare bevande come il vin brulè e per schiumare il latte alla perfezione, ad esempio per creare vere e proprie opere a base di latte o schiuma di latte da una fonte esterna. Basta scegliere il sistema che meglio si adatta alle proprie esigenze per soddisfare i desideri dei vostri clienti.

BASIC
STEAM

Questo sistema può essere utilizzato per riscaldare rapidamente e facilmente una varietà di bevande, dalla cioccolata calda al vin brulè, e per riscaldare e schiumare il latte manualmente se richiesto dal cliente.

EASY
STEAM

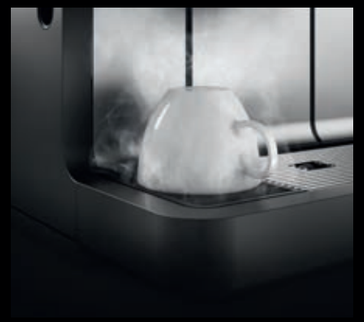
Progettato per la preparazione di bevande calde o per la schiumatura manuale del latte da fonte esterna, questo sistema è dotato di un pannarello a vapore semiautomatico che si spegne al raggiungimento della temperatura prescritta, rendendo molto più semplice la tradizionale schiumatura del latte.

AUTO
STEAM

La lancia vapore dedicata separata del sistema Auto Steam consente agli utenti di personalizzare la densità della schiuma di latte per ogni singola bevanda al caffè e produce tre diversi tipi di schiuma di latte in modo completamente automatico su di un lato. Il sistema semplifica inoltre il riscaldamento del latte e la preparazione di diverse bevande calde.

CAFFÈ FREDDO

Questo ingegnoso sistema permette di servire una nuova gamma di bevande speciali a base di caffè freddo. Facendo passare il caffè caldo appena preparato attraverso uno scambiatore di calore che lo raffredda fino a meno di 50°C, offre una soluzione rapida per preparare deliziosi caffè freddi e altre bevande. La temperatura più bassa significa meno cubetti di ghiaccio sciolti, per creare una bevanda fredda più bella e più gustosa. Inoltre, poiché il caffè freddo viene prodotto attraverso una valvola separata, tutte le altre specialità vengono servite alla loro temperatura abituale.



STEAM JET

Dotato dell'avanzata tecnologia WMF, il pratico SteamJet impiega solo pochi secondi per riscaldare ogni tazza con vapore naturale. Così ogni bevanda non solo viene servita alla temperatura ideale, ma rimane calda più a lungo, per un vero caffè perfetto.

UNITÀ DI INFUSIONE ROBUSTA

Vogliamo permettervi di godere della massima affidabilità e delle migliori prestazioni per tutta la lunga vita della vostra macchina da caffè professionale WMF. Per questo motivo utilizziamo i materiali più robusti. Ad esempio, la robusta unità di infusione ad alte prestazioni è realizzata in acciaio inossidabile. La sua capacità di 19 g consente di preparare grandi quantità di caffè in una volta sola, mentre il setaccio fine consente di preparare specialità al caffè con ricette più raffinate. La manutenzione non potrebbe essere più semplice: poiché l'unità di infusione è installata permanentemente nella macchina, non necessita di ulteriori pulizie se non la manutenzione effettuata dal vostro tecnico dell'assistenza WMF.

DISPLAY TOUCH

Tutte le nostre nuove macchine sono dotate di moderni display touch a colori da 10". Le immagini sono nitidissime e la navigazione è intuitiva, grazie ai comuni menu touch e swipe, disponibili sia in modalità barista che self-service. La funzione di preselezione delle bevande consente al personale di richiedere più bevande in un unico ordine. Queste bevande vengono poi prodotte una dopo l'altra senza bisogno di ulteriori istruzioni. In modalità self-service, invece, è presente una funzione post-selezione che consente al cliente di modificare a piacere la bevanda selezionata seguendo un menu guidato passo dopo passo.

Inoltre, è possibile personalizzare i colori e la grafica in base alle esigenze della propria attività, mentre alcuni modelli possono visualizzare foto o addirittura video per l'assistenza all'utente o per la pubblicità. Ad esempio, è possibile mostrare il proprio logo aziendale o le foto delle tazze che utilizzi nella tua attività, semplificando così la vita ai tuoi clienti e al personale. Per accedere rapidamente alle funzioni speciali in modalità di assistenza, la barra degli strumenti può essere configurata in base alle proprie esigenze individuali. I display sono perfetti per visualizzare informazioni nutrizionali, se necessario.

SISTEMI DI PULIZIA

Quando si sceglie una macchina da caffè professionale per la propria azienda, si opta per un modello che non solo produce ottime specialità al caffè per i propri clienti, ma che è anche semplice da pulire per il personale. In questo modo si risparmia tempo nella formazione del personale e nella manutenzione. Per soddisfare le vostre esigenze, abbiamo creato diversi sistemi di pulizia a norma HACCP per i sistemi di erogazione del latte delle nostre macchine, ciascuno progettato per ottimizzare l'efficienza e la facilità d'uso. Basta selezionare quello che meglio si addice alla vostra attività.

BASIC CLEAN

Basic Clean
Con questo sistema manuale, la macchina da caffè viene pulita con una soluzione detergente e acqua, prima di essere risciacquata con acqua. L'erogatore deve essere pulito manualmente ogni giorno mettendolo in uno speciale liquido detergente. Per macchine con Basic Milk o macchine senza sistemi di erogazione del latte.

EASY CLEAN

Easy Clean
Questo sistema completamente automatico per il sistema Easy Milk utilizza uno speciale contenitore di lavaggio e pastiglie detergenti solubili. Dopo aver collegato il tubicino di aspirazione del latte al contenitore di lavaggio, la macchina eroga l'acqua nel contenitore, quindi pulisce e risciacqua automaticamente la macchina con la soluzione detergente, acqua e vapore. Lo schiumatore del latte deve essere pulito manualmente una volta alla settimana.

PLUG +CLEAN

Plug&Clean
Questo sistema utilizza acqua bollente e vapore per la pulizia del sistema di erogazione del latte semplicemente inserendo l'adattatore Plug&Clean nella scatola Plug&Clean della macchina/refrigeratore. Questo evita di dover smontare lo schiumatore del latte ogni giorno, riducendo il lavaggio della macchina nel liquido detergente a una sola volta alla settimana.

Con il sistema **Click&Clean** per la WMF 1100 S l'adattatore deve essere montato sullo scarico acqua bollente della macchina.

CLEAN IN PLACE

Clean in Place (pulizia sul posto)
Il nostro sistema di pulizia più avanzato funziona allo stesso modo del sistema Easy Clean, ma con l'ulteriore vantaggio dato dal fatto che lo schiumatore del latte viene pulito automaticamente dal sistema. È il massimo della semplicità e dell'efficienza per tutte le macchine con il sistema Dynamic Milk.

Tutti i sistemi di pulizia sono conformi al modello e alla configurazione della macchina da caffè WMF.

Descrizione macchine

UNA RICCA GAMMA DI POSSIBILITÀ

Macchine da caffè portafiltro automatiche

Macchine da caffè specialità completamente automatiche

	WMF espresso	WMF 9000 S+	WMF 5000 S+	WMF 1500 S+
	L'espresso perfetto fatto a mano, automaticamente.	Specialità gourmet al caffè, servite una ad una con la massima perfezione.	Il piacere di un caffè eccellente e senza fatica in qualsiasi ambiente.	Una versatilità senza precedenti, con un caffè di alta qualità garantita.
Raccomandato per requisiti quotidiani di	300 tazze	350 tazze	250 tazze	180 tazze
Display	Display touch a colori	Display touch a colori 10"	Display touch a colori 10"	Display touch a colori 10"
Unità di infusione	Portafiltro	Unità di infusione robusta	Unità di infusione robusta	Unità di infusione professionale
Macinino	2	Fino a 4	Fino a 2	Fino a 2
Dynamic Coffee Assist	√	√	√	√
Fresh Filtered Coffee (Caffè appena filtrato)	-	-	Opzionale	Opzionale
Sistema di erogazione del latte	-	Dynamic Milk	Easy Milk / Dynamic Milk	Basic Milk / Easy Milk / Dynamic Milk
Sistema a vapore	Vapore base / Vapore automatico	Vapore facile / Vapore automatico	Vapore facile / Vapore automatico	Basic Steam
Alimentazione idrica	Collegamento idraulico fisso	Collegamento idraulico fisso	Collegamento idraulico fisso	Serbatoio / Collegamento idraulico fisso
Sistema di pulizia	Programma di lavaggio tramite software	Clean in Place (pulizia sul posto)	Easy Clean / Clean in Place	Basic Clean / Plug&Clean / Easy Clean / Clean in Place
Caffè freddo	-	-	Opzionale	-
Acqua bollente / produzione di caffè in parallelo	√	√	Opzionale	-
WMF CoffeeConnect	√	√	√	√
Regolazione in altezza automatica	Tabella	Tabella	Erogatore	Erogatore

Macchine da caffè all'americana completamente automatiche

	WMF 1300 S	WMF 1100 S	WMF 950 S	WMF 9000 F (External Storage)	WMF 9000 F (Internal Storage)
	Un caffè di qualità, sempre. Compattezza e facilità nel servizio	La qualità del caffè professionale in formato compatto.	L'entry level professionale compatta, affidabile, elegante.	Un caffè all'americana pieno e corposo in grandi quantità.	Un caffè all'americana aromatico, dal gusto sempre fresco.
Raccomandato per requisiti quotidiani di	120 tazze	80 tazze	50 tazze	500 tazze	1000 tazze
Display	Display touch a colori 7"	Display touch a colori 7"	Display touch a colori 7"	Display touch a colori 10"	Display touch a colori 10"
Unità di infusione	Unità di infusione professionale	Unità di infusione professionale	Unità di infusione professionale	Unità di infusione ad alta capacità	Unità di infusione ad alta capacità
Macinino	Fino a 2	Fino a 2	1	-	-
Dynamic Coffee Assist	-	-	-	-	-
Fresh Filtered Coffee (Caffè appena filtrato)	-	-	-	-	-
Sistema di erogazione del latte	Basic Milk / Smart Milk	Basic Milk	Basic Milk	-	-
Sistema a vapore	Basic Steam	Vapore base / Vapore automatico	-	-	-
Alimentazione idrica	Serbatoio / Collegamento idraulico fisso	Serbatoio / Collegamento idraulico fisso	Serbatoio / Collegamento idraulico fisso	Collegamento idraulico fisso	Collegamento idraulico fisso
Sistema di pulizia	Plug+Clean / Smart Clean	Click&Clean	Click&Clean	Automatico	Automatico
Caffè freddo	-	-	-	-	-
Acqua bollente / produzione di caffè in parallelo	-	-	-	Opzionale	√
WMF CoffeeConnect	Opzionale	Opzionale	-	√	√
Regolazione in altezza automatica	-	-	-	-	-

WMF espresso

L'ESPRESSO PERFETTO,
FATTO A MANO AUTOMATICAMENTE.

"Voglio che i miei clienti si godano la vera essenza dell'espresso. Non sempre però i bar hanno baristi formati come si deve. Con WMF espresso so che ogni singola tazzina sarà perfetta, indipendentemente da chi la prepari. Così la gente torna di nuovo!"

Grazie alla sua capacità di unire due realtà diverse, la premiata macchina WMF espresso combina l'inconfondibile gusto della tradizione con gli innegabili vantaggi dell'automazione. Sembra e suona come una classica macchina portafiltro: produce vapore, fischia e rievoca tutte le emozioni di un autentico bar da espresso, ma le parti più complesse del processo sono completamente automatizzate. In questo modo non solo garantisce una qualità del caffè sempre elevata, ma anche una notevole facilità d'uso. Consigliato per locali con un fabbisogno medio giornaliero di 300 tazze, consente di preparare un vero caffè espresso e café crème in poche e semplici mosse. Quando il portafiltro è inserito, WMF espresso lo rileva automaticamente, macina una quantità di caffè preimpostata, lo preme perfettamente e monitora il tempo di infusione. Il risultato è un vero caffè espresso di qualità e perfetto al 100%. Ciò significa che chiunque può imparare rapidamente ad utilizzarlo, senza bisogno di una formazione approfondita o di competenze tecniche: ideale per ambienti in cui il personale cambia spesso. Con WMF espresso, ogni operatore può offrire ai clienti un espresso unico, servito con quel tocco personale importante.

1. UNA MACCHINA DAL SAPORE E DALLO STILE TRADIZIONALE

Con WMF espresso si ottengono tutti i vantaggi di un sistema automatico per la preparazione del caffè, mantenendo però il piacere di una macchina espresso tradizionale, con il suo design classico, la maneggevolezza del portafiltro e la possibilità di schiumare il latte manualmente.

2. DUE MACININI INTEGRATI & PRESSATURA AUTOMATICA

I due macinini integrati di WMF espresso sono dotati di macine rettificate con precisione per garantire una qualità eccellente dell'espresso. La macchina esegue inoltre una pressatura automatica con una consistenza del 100%.

3. CONTENITORI PER CHICCHI RAFFREDDATI AD ARIA

I due contenitori nascosti per chicchi da 550 g, raffreddati ad aria, consentono di conservare due diversi tipi di caffè, ad esempio espresso e café crème. Ora è possibile scegliere anche contenitori più grandi e visibili con una capacità di 1100 g ciascuno.

4. PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA DI LATTE AUTOMATICA O TRADIZIONALE

WMF espresso può produrre automaticamente tre diverse consistenze di schiuma di latte con il pannarello Auto Steam premendo semplicemente un pulsante. L'operatore può scegliere inoltre di schiumare il latte manualmente e persino creare creazioni a base di latte, con uno stile da barista tradizionale con la seconda lancia vapore.

5. SECONDA LANCIA VAPORE OPZIONALE AUTO STEAM

Oltre allo SteamJet centrale per il preriscaldamento delle tazze e alla Auto Steam per la schiumatura automatica del latte, è possibile scegliere una seconda lancia vaporeAuto Steam opzionale per ottimizzare i tempi di lavorazione della vostra attività.

6. PORTAFILTRI

WMF espresso viene fornito con 3 diversi portafiltri di diverse dimensioni per una o due tazze. La macchina rileva automaticamente i diversi portafiltri e visualizza solo le possibili selezioni di caffè per ciascuna di esse.

COLORI PER OGNI GUSTO

WMF espresso è disponibile in una varietà di colori, dal classico ed elegante al moderno e acceso. Che si tratti di uniformarsi o distinguersi, valorizzerà qualsiasi ambiente.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

La tecnologia intelligente Dynamic Coffee Assist, proposta di serie, monitora costantemente i fattori che determinano la qualità del caffè, tra cui la quantità di polvere di caffè e la finezza di macinazione, regolandoli automaticamente per garantire il tempo di estrazione perfetto per una qualità dell'espresso sempre elevata.

WMF COFFEE CONNECT INSIDE

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi consente di ottimizzare i processi, ridurre i costi di assistenza e aumentare il fatturato.

VASSOI PER TAZZE A DOPPIA REGOLAZIONE IN ALTEZZA

Grazie all'avanzata tecnologia WMF, i vassoi per tazze regolabili in altezza integrati su entrambi i lati della macchina offrono uno spazio libero ottimale per qualsiasi tipo di tazza, per garantire che ogni bevanda venga servita alla temperatura ideale, mantenendo la macchina pulita.

PORTA TAZZE RISCALDATO

Il pratico porta tazze riscaldato permette di tenere le tazze a portata di mano e pronte all'uso in qualsiasi momento, comodamente sopra la macchina con contenitori per chicchi integrati, senza necessità di ulteriore spazio.

PREPARAZIONE IN PARALLELO DI CAFFÈ E ACQUA BOLLENTE

Il caffè e l'acqua bollente possono essere versati simultaneamente, per risparmiare tempo prezioso.

WMF 9000 S+

SPECIALITÀ GOURMET AL CAFFÈ, SERVITE UNA AD UNA CON LA MASSIMA PERFEZIONE.

"I miei clienti hanno standard elevati e noi vogliamo soddisfare i loro gusti anche per quanto riguarda il caffè. La WMF 9000 S+ supera ogni aspettativa in modo rapido e affidabile. Per me è una soluzione creativa e ovviamente un ottimo investimento".

Progettata per deliziare gli estimatori del caffè più esigenti, la WMF 9000 S+ promette prestazioni top di gamma in locali in cui è richiesto un menu particolare di specialità gourmet al caffè accompagnato da un servizio rapido. È dotato di quattro contenitori più un inserto manuale e fino a quattro macinini. È possibile miscelare anche diversi tipi e quantità di chicchi in base alle proprie ricette, per stupire chi di caffè se ne intende. In alternativa, uno o due contenitori possono essere dedicati al cioccolato in polvere o ad altri topping per creare una selezione particolarissima di bevande alternative. A complemento dell'impareggiabile standard del caffè, il sistema Dynamic Milk è di presente di serie, per erogare automaticamente delizioso latte caldo e freddo e permettere al personale di sbizzarrirsi con diverse consistenze di schiuma di latte caldo o freddo per tutti i gusti. Consigliata per locali con un fabbisogno medio di 350 tazze al giorno, la WMF 9000 S+ eroga ogni bevanda alla propria temperatura ideale, comprese tre diverse opzioni per l'acqua bollente. Inoltre, la macchina solleva o abbassa automaticamente il piano delle tazze alla giusta altezza. Con una tale attenzione impeccabile ai dettagli, ogni bevanda verrà servita sempre alla perfezione, al momento giusto.

1. CREA LA TUA SPECIALITÀ
Grazie alla possibilità di utilizzare fino a quattro macININI per ricetta e di impostare diverse proporzioni di polvere di caffè, la WMF 9000 S+ consente di creare le proprie miscele speciali.

2. FINO A 4 MACININI
Gli innovativi macININI ad alte prestazioni e a controllo elettronico sono finemente regolati e durano a lungo, oltre ad essere veloci e molto silenziosi.

3. TEMPERATURE OTTIMIZZATE SINGOLARMENTE
È possibile impostare una temperatura dell'acqua ottimizzata per ogni bevanda, creando la migliore temperatura di preparazione per ogni tipo di caffè per garantire una qualità eccezionale per ogni tazza.

4. ALTA CAPACITÀ
Progettato per locali con un fabbisogno medio giornaliero di 350 tazze, la WMF 9000 S+ è in grado di soddisfare la domanda in qualsiasi ambiente ad alto volume.

5. RIPIANO PER TAZZE REGOLABILE IN ALTEZZA
La griglia per il ripiano tazze si sposta automaticamente verso l'alto verso l'erogatore fisso a seconda della bevanda e dell'impostazione, garantendo una distanza perfetta per ogni tipo di tazza. In questo modo la temperatura della bevanda rimane perfetta e gli antiestetici spruzzi di latte vengono eliminati.

6. UNITÀ DI INFUSIONE ROBUSTA
La pregiata unità di infusione in acciaio inox garantisce alte prestazioni e massima affidabilità nel tempo.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Questa tecnologia intelligente monitora costantemente i fattori che determinano la qualità del caffè, tra cui la quantità di polvere di caffè e la finezza di macinazione, regolandoli automaticamente per garantire il tempo di estrazione perfetto per una qualità dell'espresso sempre elevata.

DYNAMIC MILK DISPONIBILE DI SERIE

Il sistema di erogazione del latte più avanzato di WMF consente di scegliere tra una vasta gamma di consistenze per la schiuma di latte caldo e freddo, impostando singolarmente la densità ideale per ogni bevanda ed erogando latte caldo e freddo.

DYNAMIC MILK ASSIST

Questa tecnologia innovativa monitora costantemente il flusso del latte nella macchina e la temperatura nel raffreddalatte, regolandosi automaticamente se necessario per garantire una qualità costante della schiuma di latte, proteggendo al tempo stesso lo schiumatore del latte.

DISTRIBUTORE DI SCIROPPI

Per una scelta e un piacere ancora maggiori, il distributore di sciroppi opzionale consente di creare tanti deliziosi sapori utilizzando fino a quattro diversi tipi di sciroppo o liquore.

DISPLAY TOUCH INTERATTIVO

Il display touch a colori da 10" è intuitivo, grazie ai comuni menu touch e swipe. È personalizzabile con il proprio schema di colori, loghi e immagini di bevande. Perfetto per presentare informazioni nutrizionali, può essere utilizzato anche per mostrare immagini pubblicitarie e video.

SOLUZIONE PER 2 TIPOLOGIE DI LATTE

Con la possibilità di collegare due diverse fonti di latte, potete offrire ai vostri clienti una scelta in più, ad esempio aggiungendo al menu latte magro, senza lattosio o di soia.

WMF COFFEE CONNECT INSIDE

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi consente di ottimizzare i processi, ridurre i costi di assistenza e aumentare il fatturato.

SISTEMA DI PULIZIA

Il sistema Clean in Place, completamente automatico, utilizza una speciale scatola per la pulizia e pastiglie solubili. Dopo aver collegato la scatola di pulizia alla macchina, eroga acqua al suo interno, quindi pulisce e risciacqua automaticamente la macchina con la soluzione detergente e vapore. Non richiede pulizia manuale ed è il massimo in termini di efficienza e facilità d'uso.

WMF 5000 S+

IL PIACERE DI UN CAFFÈ ECCELLENTE E SENZA FATICA IN OGNI AMBIENTE.

"Nella mia attività, è importante offrire sempre molta qualità e varietà nella scelta, in tempi rapidi. I miei clienti vogliono un ottimo caffè fatto in base ai propri gusti e lo vogliono velocemente. La WMF 5000 S+ è assolutamente perfetta. Così, anche nelle ore di punta, posso contare su di lei per ottenere prestazioni perfette".

Se gestite un ristorante, un bar o una panetteria molto frequentata, quello che vi serve è offrire un'ampia gamma di specialità al caffè di alta qualità e farlo rapidamente. La WMF 5000 S+ ha la potenza e l'agilità per soddisfare tutti i vostri clienti senza perdere un colpo. I suoi due macinini, le due varianti di latte e il distributore di sciroppi opzionale offrono un'ampia scelta di bevande speciali. Con l'opzione data dall'inedita tecnologia Fresh Filtered Coffee di WMF, è in grado di soddisfare al meglio anche gli amanti del caffè all'americana. Può erogare caffè e acqua bollente in parallelo, grazie alla potenza termica opzionale di 9 kW. Consigliata per locali con un fabbisogno medio giornaliero di 250 tazze, soddisfa facilmente le esigenze di attività medio-grandi. Tutto questo è reso possibile dal design robusto, dai componenti di alta qualità e dalle caratteristiche all'avanguardia della macchina. Dall'elegante alloggiamento in metallo, alla robusta e durevole unità di infusione, fino all'impianto elettrico ad alta tensione e alla caldaia ottimizzata, ogni componente è progettato per garantire alte prestazioni e massima affidabilità nel tempo. L'intuitivo display touch a colori da 10" cattura l'attenzione e permette di fare ordinazioni in modo semplice, sia in situazioni che prevedono il servizio, che in quelle da self-service. Nel frattempo, la tecnologia Dynamic Coffee Assist e Dynamic Milk Assist monitorano e regolano costantemente i fattori rilevanti per garantire una qualità elevata e costante del caffè e del latte.

1. ALTA VELOCITÀ
La WMF 5000 S+ produce specialità al caffè di alta qualità, senza perdere tempo. Per questo motivo è perfetta per soddisfare i clienti più esigenti in situazioni di forte richiesta.

2. PREPARAZIONE IN PARALLELO DI CAFFÈ E ACQUA BOLLENTE
I modelli a 400 V possono erogare contemporaneamente caffè e acqua calda, risparmiando tempo prezioso. Ciò è reso possibile da una caldaia ottimizzata, che aumenta la potenza termica totale a 9kW.

3. UNITÀ DI INFUSIONE ROBUSTA
Costruita secondo gli standard normalmente presenti sulle macchine più grandi, l'unità di infusione inox garantisce alte prestazioni e massima affidabilità nel tempo.

4. CAFFÈ FREDDO
Questa innovativa opzione consente di servire bevande a base di caffè freddo. Facendo passare il caffè caldo appena preparato attraverso uno scambiatore di calore per raffreddarlo, offre una soluzione rapida per preparare deliziosi caffè freddi e altre bevande, senza sciogliere i cubetti di ghiaccio o il gelato.

5. FRESH FILTERED COFFEE
Con l'innovativa opzione Fresh Filtered Coffee di WMF, è possibile servire sia specialità al caffè che delizioso caffè all'americana utilizzando un'unica macchina, offrendo la massima varietà con un ingombro minimo.

6. SOLUZIONE PER 2 TIPOLOGIE DI LATTE
Con la possibilità di collegare due diverse fonti di latte, potete offrire ai vostri clienti una scelta in più, ad esempio aggiungendo al menu latte magro, a basso contenuto di lattosio o di soia.

ALLOGGIAMENTO IN METALLO
Il robusto alloggiamento in metallo e acciaio inossidabile della macchina combina lunga durata e uno stile che si mantiene nel tempo.

DYNAMIC COFFEE ASSIST
Questa tecnologia intelligente monitora costantemente i fattori che determinano la qualità del caffè, tra cui la quantità di polvere di caffè e la finezza di macinazione, regolandoli automaticamente per garantire il tempo di estrazione perfetto per una qualità dell'espresso sempre elevata.

DYNAMIC MILK ASSIST
Questa tecnologia innovativa monitora costantemente il flusso del latte nella macchina e la temperatura nel raffreddalatte, regolandosi automaticamente se necessario per garantire una qualità costante della schiuma di latte, proteggendo al tempo stesso lo schiumatore del latte.

DISPLAY TOUCH INTERATTIVO
Il display touch a colori da 10" è intuitivo, grazie ai comuni menu touch e swipe. È personalizzabile con il proprio schema di colori, loghi e immagini di bevande. Perfetto per presentare informazioni nutrizionali, può essere utilizzato anche per mostrare immagini pubblicitarie e video.

DISTRIBUTORE DI SCIROPPI
Per una scelta e un piacere ancora maggiori, il distributore di sciroppi opzionale consente di creare tanti deliziosi sapori utilizzando fino a quattro diversi tipi di sciroppo o liquore.

WMF COFFEE CONNECT INSIDE
Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi consente di ottimizzare i processi, ridurre i costi di assistenza e aumentare il fatturato.

EROGATORE CON REGOLAZIONE IN ALTEZZA AUTOMATICA
L'erogatore si sposta automaticamente alla giusta altezza per ogni bevanda selezionata. In questo modo la temperatura della bevanda rimane perfetta e gli antiestetici spruzzi di latte vengono eliminati.

SISTEMA DI PULIZIA
Ciascuno dei sistemi di pulizia automatizzati WMF, conformi al sistema HACCP, è progettato per ottimizzare l'efficienza e la facilità d'uso, semplificando il processo di manutenzione e riducendo i costi. La WMF 5000 S+ viene fornita con una selezione tra i sistemi Easy Clean o Clean in Place.

WMF 1500 S+

UNA VERSATILITÀ SENZA PRECEDENTI, CON UN CAFFÈ DI ALTA QUALITÀ GARANTITA.

"Ho bisogno di una macchina su cui poter contare per fare un caffè sempre eccellente e voglio che soddisfi la voglia di novità dei miei clienti allo stesso tempo. La WMF 1500 S+ è assolutamente ciò che cercavo. È la scelta versatile per la mia azienda".

Pensata per le piccole e medie imprese che si occupano di caffè e che operano in un'ampia gamma di ambienti, la WMF 1500 S+ unisce un'impressionante varietà e prestazioni elevate con la qualità e l'affidabilità che ci si aspetta da WMF. Consigliata per locali con un fabbisogno medio giornaliero di 180 tazze, cattura l'attenzione con il suo display touch a colori personalizzabile da 10" e piace a tutti grazie alla sua scelta professionale di specialità a base di caffè. Utilizzando i due macinini è possibile offrire due diversi tipi di caffè in grani appena macinati. Inoltre, la tecnologia Dynamic Coffee Assist è una promessa di qualità per tutte le bevande a base di caffè espresso, regolando automaticamente la quantità di caffè e la finezza di macinazione per garantire che ogni tazzina sia buona come la precedente. Ma non è tutto. Grazie all'innovativa opzione data dalla tecnologia Fresh Filtered Coffee di WMF, per la prima volta è possibile soddisfare sia gli appassionati di caffè all'americana che gli estimatori di specialità al caffè utilizzando un'unica macchina con un ingombro ridotto. Aggiungete la possibilità di scegliere tra uno qualsiasi dei nostri tre sistemi di erogazione del latte e di collegare un distributore di sciroppi, e avrete la flessibilità necessaria per creare la configurazione ideale e offrire ai vostri clienti tutta la varietà che desiderano.

1. LINEE SLIM
Il design della WMF 1500 S+ comprende numerose caratteristiche avanzate con un profilo sorprendentemente sottile, che misura solo 70,6 cm (27.8") di larghezza per 59 cm (23.2") di profondità.

2. CONFIGURAZIONE FLESSIBILE DEI CONTENITORI PER CHICCHI
Fino a 3 contenitori montati sulla WMF 1500 S+ vi offrono la possibilità di scegliere tra 2 varietà di caffè in chicchi, polvere di cioccolato o twin-topping. Le macchine dotate di due macinini e contenitori polvere consentono anche di utilizzare l'inserto manuale per il caffè in polvere, ad esempio per la preparazione di caffè decaffeinato.

3. FRESH FILTERED COFFEE
Con l'innovativa opzione Fresh Filtered Coffee di WMF, è possibile servire sia specialità al caffè che delizioso caffè all'americana utilizzando un'unica macchina, offrendo la massima varietà con un ingombro minimo.

4. DISTRIBUTORE DI SCIROPPI
Per una scelta e un piacere ancora maggiori, il distributore di sciroppi opzionale consente di creare tanti deliziosi sapori utilizzando fino a quattro diversi tipi di sciroppo o liquore.

5. EROGATORE CON REGOLAZIONE IN ALTEZZA AUTOMATICA
L'erogatore si sposta automaticamente alla giusta altezza per ogni bevanda selezionata. In questo modo la temperatura della bevanda rimane perfetta e gli antiestetici spruzzi di latte vengono eliminati.

6. DISPLAY TOUCH INTERATTIVO
Il display touch a colori da 10" è intuitivo, grazie ai comuni menu touch e swipe. È personalizzabile con il proprio schema di colori, loghi e immagini di bevande. Perfetto per presentare informazioni nutrizionali, può essere utilizzato anche per mostrare immagini pubblicitarie e video.

PANNELLI LATERALI ILLUMINATI A LED

I pannelli laterali sono illuminati da LED colorati, che possono essere regolati in base all'ambiente. Possono anche lampeggiare quando è necessaria un'azione, ad esempio quando è il momento di ricaricare, attirando l'attenzione anche a distanza.

DYNAMIC MILK ASSIST

Questa tecnologia innovativa monitora costantemente il flusso del latte nella macchina e la temperatura nel raffreddalatte, regolandosi automaticamente se necessario per garantire una qualità costante della schiuma di latte, proteggendo al tempo stesso lo schiumatore del latte.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Questa tecnologia intelligente monitora costantemente i fattori che determinano la qualità del caffè, tra cui la quantità di polvere di caffè e la finezza di macinazione, regolandoli automaticamente per garantire il tempo di estrazione perfetto per una qualità dell'espresso sempre elevata.

WMF COFFEE CONNECT INSIDE

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi consente di ottimizzare i processi, ridurre i costi di assistenza e aumentare il fatturato.

SISTEMI DI EROGAZIONE DEL LATTE

Con una scelta tra tre sistemi alternativi di erogazione del latte, la WMF 1500 S+ vi offre la possibilità di servire ai vostri clienti tutta la varietà di latte caldo e freddo e di schiuma che desiderano.

SISTEMA DI PULIZIA

La WMF 1500 S+ propone una scelta tra 4 diversi sistemi di pulizia. Ciascuno dei sistemi di pulizia automatizzati WMF, conformi al sistema HACCP, è progettato per ottimizzare l'efficienza e la facilità d'uso, semplificando il processo di manutenzione e riducendo i costi.

WMF 1300 S

UN CAFFÈ DI QUALITÀ, SEMPRE
COMPATTEZZA E FACILITÀ NEL SERVIZIO.

"Cercavo una soluzione semplice e sicura, per offrire ai miei clienti caffè e altre specialità di alta qualità. Con il minimo sforzo di manutenzione e cura ho trovato la soluzione perfetta con la WMF 1300 S"

Basandosi sul successo dei suoi predecessori, la WMF 1300 S offre, con una gamma completa di specialità professionali a base di caffè e cioccolato, molte nuove funzioni per una maggiore affidabilità e facilità d'uso. È possibile utilizzare due macinini per caffè in grani, ad es. caffè crema ed espresso, per ampliare ulteriormente la varietà di bevande nel menù. Ciò è garantito anche dal sofisticato sistema del latte. Questo rende la WMF 1300 S un talento a tutto tondo su cui poter contare. È ideale per luoghi con un fabbisogno giornaliero medio di 120 tazze, come panifici, aree self-service, ristoranti di piccole e medie dimensioni, minimarket, saloni di parrucchieri e palestre. Compatta, performante e progettata per durare nel tempo, la WMF 1300 S soddisfa un'ampia gamma di esigenze, in modo professionale e senza sforzo.

1. DIMENSIONI RIDOTTE
Grande qualità nel più piccolo spazio: il modello WMF 1300 S è la soluzione perfetta per luoghi con spazio limitato.

2. FERMA TAZZA E VASSOIO DI SGOCCIOLAMENTO
Schizzi e fuoriuscite antiestetiche sono un ricordo del passato. Ciò è garantito dalla regolabilitá dell´erogatore, che si adatta alle varie altezze delle tazze. Il vassoio di raccolta è facile da rimuovere per lo svuotamento e la pulizia.

3. FINO A 3 CONTENITORI
Come opzione, la WMF 1300 S può essere equipaggiata fino a due contenitori per grani e uno per solubile, offrendo così ai vostri clienti una vasta selezione di bevande. Sono disponibili anche contenitori con serratura.

4. STEAM JET
Il getto di vapore con l'avanzata tecnologia WMF riscalda ogni tazza in pochi secondi con la forza naturale del vapore. In questo modo non solo ogni bevanda ha la temperatura ideale, ma rimane anche calda più a lungo, per un caffè perfetto.

5. CHOC MIXER
Molto facile da usare - molto facile la manutenzione. La chiusura magnetica e il sensore integrato assicurano che la campana del frullatore sia sempre correttamente inserita per evitare danni e perdite.

6. INFUSORE PROFESSIONALE
Prodotto in Germania, in polimero super resistente, per garantire la massima prestazione e affidabilità per molti anni. Per una facile pulizia e manutenzione, l'infusore professionale con una capacità di 15 g è facile da rimuovere.

SISTEMA DI PULIZIA

Il nuovo processo Smart Clean rende la manutenzione più semplice che mai. Il sistema del caffè viene pulito inserendo una pastiglia di pulizia, dopo 250 erogazioni o dopo 7 giorni. Il sistema del latte si pulisce, sempre dopo 250 erogazioni, semplicemente inserendo l'adattatore blu Plug & Clean, il che significa che non è necessario smontare il montalatte ogni giorno.

PUBBLICITÀ SU DISPLAY

Potete sfruttare il display touch, a colori, da 7" per mostrare immagini pubblicitarie ai vostri clienti o ospiti durante la preparazione della bevanda o quando la macchina è a riposo.

EROGATORE REGOLABILE IN ALTEZZA

Il beccuccio per bevande può essere regolato manualmente all'altezza ideale (da 60mm a 169mm) per qualsiasi tazza, boccale o brocca, in modo da eliminare gli spruzzi antiestetici.

INTRODUZIONE MANUALE DEL CAFFÈ

Il pratico inserto manuale offre la possibilità di usare un tipo diverso di caffè macinato per una particolare bevanda, ad esempio l'espresso decaffeinato.

WMF COFFEE CONNECT INSIDE (OPZIONALE)

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati provenienti dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi offre la possibilitá di ottimizzare i processi, ridurre i costi di servizio e aumentare il fatturato.

ECO MODE

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati provenienti dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi offre la possibilitá di ottimizzare i processi, ridurre i costi di servizio e aumentare il fatturato.

PANNELLI LATERALI ILLUMINATI A LED

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati provenienti dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi offre la possibilitá di ottimizzare i processi, ridurre i costi di servizio e aumentare il fatturato.

EROGATORE ACQUA BOLLENTE

Un beccuccio separato opzionale per l'erogazione di acqua calda permette di preparare facilmente tè e altre infusioni con un semplice tocco.

WMF 1100 S

LA QUALITÀ DEL CAFFÈ PROFESSIONALE IN FORMATO COMPATTO.

"Nel nostro ufficio, molte conversazioni importanti si svolgono davanti a un caffè, sia con gli ospiti che tra i membri dello staff. Il caffè di qualità professionale della WMF 1100 S non solo fa bene all'umore di tutti, ma anche agli affari".

Cercate un modo per dare più energia al vostro staff e accogliere i vostri ospiti in maniera speciale? Investire in una macchina da caffè professionale è una soluzione intelligente. La WMF 1100 S offre tante deliziose bevande al caffè e al cioccolato di alta qualità con un semplice tocco. Ideale per ambienti con spazi limitati e standard elevati, il suo design compatto comprende molte delle caratteristiche speciali che si trovano solitamente nei modelli più grandi. L'opzione del doppio distributore di polvere, ad esempio, è un punto di forza di questa classe di macchine. Prestazioni affidabili e una lunga durata sono garantite dall'unità di infusione professionale, mentre lo SteamJet porta ogni tazza alla temperatura perfetta in pochi secondi, sfruttando la potenza naturale del vapore per garantire sempre un caffè eccellente. La facilità d'uso e di pulizia sono particolarmente importanti in ufficio. Grazie all'interfaccia touch intuitiva e al sistema Click&Clean semplice da utilizzare, la WMF 1100 S non potrebbe essere più facile da usare e curare. Consigliata per locali con un fabbisogno medio giornaliero di 80 tazze, rappresenta il modo più leggero di entrare nel mondo del caffè professionale.

1. INTERFACCIA TOUCH INTUITIVA

Grazie alla funzione a scorrimento verticale, il design intuitivo del display touch a colori da 7" è facile da navigare, ed è possibile personalizzare lo schema dei colori e la disposizione dei pulsanti in base alle proprie esigenze specifiche.

2. DIVERSI COLORIE

Le pareti esterne verniciate a spray della WMF 1100 S sono disponibili in cinque colori preconfigurati e molti altri sono disponibili su richiesta, come optional. Sia che vogliate abbinare la vostra macchina da caffè all'arredamento della vostra postazione di lavoro o allo stile della vostra azienda, con lei troverete la soluzione perfetta.

3. TWIN-TOPPING

La WMF 1100 S vi offre la possibilità di arricchire il vostro menu di bevande speciali con due diversi topping, ad esempio latte e cioccolato in polvere: un'opzione che difficilmente troverete su un'altra macchina di questa categoria.

4. SISTEMA CLICK+CLEAN

La funzione Click&Clean semplice da utilizzare rende il sistema di erogazione del latte facile da pulire, limitando la necessità di pulizia manuale dello schiumatore del latte ad una volta alla settimana. Le istruzioni animate passo dopo passo proposte sul display guidano l'utente attraverso il processo di pulizia.

5. STEAM JET

Dotato dell'avanzata tecnologia WMF, SteamJet riscalda ogni tazza in pochi secondi utilizzando la potenza naturale del vapore. Così ogni bevanda non solo viene servita alla temperatura ideale, ma rimane calda più a lungo, per un caffè davvero perfetto.

6. UNITÀ DI INFUSIONE PROFESSIONALE

Costruito con un polimero di alta qualità per garantire una lunga durata, l'unità di infusione professionale della WMF 1100 S è leggera, rimovibile e ha una capacità di 15 g.

PUBBLICITÀ SU DISPLAY

Sfruttate il coloratissimo display touch da 7" per mostrare immagini pubblicitarie ai vostri clienti o ospiti durante la preparazione delle bevande.

WMF COFFEE CONNECT INSIDE (OPZIONALE)

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi consente di ottimizzare i processi, ridurre i costi di assistenza e aumentare il fatturato.

EROGATORE ACQUA BOLLENTE

Un erogatore separato per acqua bollente facilita la preparazione di tè e altri infusi in un attimo.

INTRODUZIONE MANUALE DEL CAFFÈ

La praticità data dall'introduzione manuale offre la possibilità di utilizzare un diverso tipo di polvere di caffè per una particolare bevanda, ad esempio l'espresso decaffeinato.

RIPIANO PER TAZZE

Il ripiano per tazze fino a 100 mm di altezza è integrato nella scatola dei fondi. La vaschetta raccogligocce separata facilita l'utilizzo e riduce le operazioni di pulizia.

ECO-MODE

Questa modalità di risparmio energetico riduce la temperatura della caldaia a vapore se non viene erogata alcuna bevanda per 10 minuti, riducendo così anche il consumo energetico. Se servono altre bevande, bastano solo 15 secondi per riscaldarsi nuovamente.

PLUG+PLAY

La WMF 1100 S è dotata della funzione Plug&Play per una rapida e semplice configurazione automatica.

PROTEZIONE TRABOCCAMENTO

Per un aspetto costantemente pulito e una manutenzione più semplice, la vaschetta raccogligocce offre una protezione integrata contro il traboccamento.

WMF 950 S

L'ENTRY LEVEL PROFESSIONALE
COMPATTA, AFFIDABILE, ELEGANTE.

"Eravamo alla ricerca di una macchina da caffè che lavorasse in modo professionale e individuale proprio come noi. E abbiamo trovato esattamente questo nella WMF 950 S".

La WMF 950 S è la macchina da caffè completamente automatica ideale per le piccole aziende, i fornitori di servizi e le startup. Diventerà rapidamente una parte importante del team e renderà un servizio eccellente giorno dopo giorno: qualità del caffè nonostante le quantità ridotte, design sofisticato in forma salvaspazio e prestazioni affidabili con la possibilità di soddisfare i desideri individuali. Questa macchina da caffè automatica ha una capacità giornaliera di 50 tazze e offre la possibilità di salvare semplicemente le creazioni di caffè nel menu. I desideri si avverano con la pressione di un pulsante - sia che stiate preparando il caffè per i clienti sia per i colleghi. Grazie alla sua forma sottile e al volume ridotto, la macchina può stare al centro dell'azione senza essere d'intralcio. Ma anche se non è ingombrante, il suo design WMF di alta qualità la renderà un vero e proprio richiamo visivo in qualsiasi ufficio o area clienti. L'ampio display touch-screen da 7 pollici consente un utilizzo semplice e intuitivo, mentre la pulizia della macchina è un gioco da ragazzi grazie al principio brevettato Click+Clean.

1. GRANDE SCORTA DI CAFFÈ IN GRANI

Il contenitore per il caffè in grani ha una capienza di 750 grammi e può essere rimossa per una facile pulizia

2. USO MOBILE

Con il suo serbatoio dell'acqua da 1,8 litri, la macchina è adatta anche all'uso mobile. Inoltre, viene fornita completa di tutti i componenti necessari per il collegamento ad un allaccio idrico fisso.

3. COMPATTA E MANEGGIEVOLE

La WMF 950 S occupa pochissimo spazio, rendendola la macchina professionale ideale per piccoli uffici e cucine.

4. SILENZIOSA

Il macinino professionale e l´erogatore lavorano in modo estremamente silenzioso per preparare il caffè.

5. UTILIZZO SEMPLICE ED INTUITIVO

È sufficiente scorrere l'ampia selezione di bevande, toccare il display touch a colori per scegliere quella desiderata e la macchina si metterà al lavoro.

AMPIA SELEZIONE DI BEVANDE

Con 21 varianti di bevande preimpostate, la WMF 950 S fornisce ispirazione e aiuto nella scelta della bevanda giusta. Manca la ricetta perfetta per la vostra bevanda preferita? Tutte le bevande possono essere regolate in modo semplice, e le preferenze individuali possono essere salvate nelle impostazioni.

EROGATORE REGOLABILE IN ALTEZZA

Bicchiere, tazza o caraffa: l'erogatore di bevande regolabile manualmente è sempre a portata di mano, mentre l'erogazione parallela di caffè e latte garantisce un'elevata efficienza.

EROGATORE D`ACQUA CALDA

Un beccuccio separato per l'erogazione di acqua calda consente di preparare facilmente tè e altri infusi con un semplice tocco.

SISTEMA DI PULIZIA

La WMF 950 S è estremamente facile da pulire. È sufficiente un breve risciacquo giornaliero. La macchina ricorda in modo affidabile la pulizia settimanale tramite un avviso sul suo display. Grazie al principio brevettato Click+Clean, la pulizia è un gioco da ragazzi: basta collegare il tubo del latte all'erogatore dell'acqua calda e avviare il programma di pulizia sul display.

INSERTO MANUALE PER CAFFÈ

Il pratico inserto manuale offre la possibilità di utilizzare un tipo di caffè macinato diverso per una determinata bevanda, ad esempio l'espresso decaffeinato

PROTEZIONE ANTITRABOCCO

La vaschetta di raccolta è monitorata in modo che non possa traboccare. Il sensore di protezione incorporato arresta la macchina e il display indica che la vaschetta di raccolta deve essere svuotata.

WMF 9000 F External Storage

UN CAFFÈ ALL'AMERICANA PIENO E CORPOSO IN GRANDI QUANTITÀ.

"Nel settore del catering su ampia scala, quantità e velocità sono i punti di partenza per quanto riguarda il caffè. Ma la WMF 9000 F con conservazione esterna offre anche il vantaggio di una qualità estremamente elevata. In questo modo è in grado di soddisfare in modo rapido e affidabile un'intera sala conferenze piena di uomini d'affari esigenti".

Qualità e quantità vanno di pari passo con la macchina da caffè all'americana automatica WMF 9000 F (External Storage), rendendola il partner perfetto in situazioni in cui è necessario produrre e trasportare rapidamente grandi quantità di caffè di prima qualità. Nonostante le dimensioni ridotte, questa macchina produce fino a 100 litri di caffè all'americana all'ora. Offre una risposta flessibile a tutte le esigenze, con l'opzione di due diversi tipi di polvere di caffè e la possibilità di erogare grandi quantità tramite il braccio di erogazione di quantità, o quantità minori tramite il braccio di erogazione con recipiente. È inoltre disponibile un erogatore per acqua calda per il tè o altre bevande. La grande unità di infusione consente agli appassionati di caffè di non dover mai aspettare troppo per la loro bevanda. Per massimizzare la flessibilità e il controllo, il menu interattivo sul display touch a colori da 10" consente di impostare sia la quantità di produzione (fino a 40 litri) che quella successiva ad essa (fino a 100 litri). Grazie alla modalità di produzione intelligente, è possibile ridurre il consumo di polvere di caffè sfruttando un tempo di contatto più lungo. In sintesi, la WMF 9000 F (External Storage) è la soluzione di grandi dimensioni per un caffè all'americana pieno di gusto pronto ogni volta che si desidera.

1. DUE TIPI DI CAFFÈ

Con due contenitori da 2,5 kg a disposizione, potrete offrire due diversi tipi di caffè macinato, ad esempio normale e decaffeinato. Ma se si sceglie di utilizzare un solo tipo, si può sfruttare il doppio della capacità, un aspetto utile soprattutto nelle ore di punta. Ogni contenitore può essere espanso fino ad una capacità di 3,8 kg come opzione.

2. BRACCIO ESTRAIBILE DI PREPARAZIONE PER RECIPIENTI

Il braccio di preparazione per recipienti è ottimizzato per riempire recipienti e caraffe fino a 2,8 litri e può essere esteso per riempire recipienti di diverse dimensioni (fino a 175 mm di larghezza e 398 mm di altezza).

3. DISPLAY TOUCH A COLORI DA 10"

Il display interattivo touch a colori da 10" è stato progettato per una facile navigazione nel menu a struttura logica, con grandi tasti per le bevande che rendono le operazioni quotidiane semplici e veloci e una barra degli strumenti personalizzabile per accedere rapidamente alle opzioni preimpostate.

4. EROGAZIOE ACQUA BOLLENTE

Un'uscita separata posta direttamente sotto il display eroga acqua bollente in modo rapido e flessibile, rendendola efficiente e facile da usare anche quando il volume d'acqua richiesto è minimo, ad esempio per una teiera.

5. BRACCIO DI EROGAZIONE DI QUANTITÀ

Durante la preparazione tramite il braccio di erogazione di quantità nel recipiente termico riscaldato con funzione di post-infusione, un processo di infusione ottimizzato consente di ottenere una concentrazione costante di caffè di alta qualità con tempi di preparazione molto rapidi. Questo processo può erogare fino a 100 litri di eccellente caffè, con una quantità di produzione successiva di 5 litri per volta.

6. DOSATORE GRANULATO

La WMF 9000 F è dotata di un dosatore di granulato integrato per la conservazione del granulato utilizzato nel processo di pulizia automatizzato e conforme alle norme HACCP.

UNITÀ DI INFUSIONE GRANDE

L'innovativa unità di infusione grande consente di preparare singoli lotti da 1 a 5 litri di delizioso caffè all'americana. La grande camera di infusione, con una capacità fino a 200 grammi, non si limita a garantire le migliori prestazioni. Il suo design modificato garantisce anche un comodo accesso a tutti gli elementi di servizio.

FUNZIONE DI PREPARAZIONE INTELLIGENTE

Disponibile quando si utilizza il braccio di preparazione per recipienti, questa funzione intelligente sfrutta un maggiore tempo di contatto tra la polvere di caffè e l'acqua per produrre bevande a volumi maggiori a parità di quantità di polvere di caffè, garantendo una qualità del caffè sempre elevata.

PULIZIA AUTOMATICA FACILE

I processi di pulizia di questa macchina da caffè all'americana automatica sono automatici, efficienti e, soprattutto, conformi alle norme HACCP. Per comodità dell'utente, il display touch può essere temporaneamente spento o bloccato per facilitare la pulizia senza guasti.

ELEVATA CAPACITÀ (100 LITRI ALL'ORA)

Questa versione della WMF 9000 F eroga fino a 100 litri all'ora, per offrire sempre agli estimatori del caffè all'americana di poter gustare subito la loro bevanda preferita.

WMF COFFEE CONNECT INSIDE

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi consente di ottimizzare i processi, ridurre i costi di assistenza e aumentare il fatturato.

SCARICO FONDI

I fondi di caffè usati vengono smaltiti in modo efficiente, seguendo il principio dello smaltimento a umido, direttamente nello scarico o in un separatore di fondi posizionato in modo discreto sotto il bancone.

WMF 9000 F Internal Storage

UN AROMATICO CAFFÈ ALL'AMERICANA, DAL GUSTO SEMPRE FRESCO.

"I nostri locali hanno a che fare con un alto volume di clienti che non hanno voglia di aspettare troppo per avere un caffè all'americana. Con questa versione della WMF 9000 F, so che nella zona colazione troveranno sempre un ottimo caffè appena preparato, e possono anche fare da soli".

La macchina da caffè all'americana automatica WMF 9000 F (Internal Storage) combina un'elevata capacità e un'eccellente qualità con la possibilità di utilizzo a livello individuale. In altre parole, è la soluzione ideale per ambienti self-service dove un gran numero di estimatori di caffè all'americana ha bisogno di essere servito velocemente, anche in ambienti self-service. Grazie al suo design sottile, questa versione della WMF 9000 F è in grado di produrre 50 litri (o fino a 500 tazze) all'ora di caffè all'americana aromatico per riempire il serbatoio di conservazione integrato da 4 litri. Da qui può essere erogato in recipienti e caraffe tramite il braccio di erogazione estraibile. In alternativa, è possibile preparare tazzine o tazze singole attraverso l'erogatore di caffè, così come l'acqua calda per il tè e altre bevande attraverso un distributore separato. Il display touch interattivo da 10" a colori consente inoltre di impostare il livello di successiva preparazione e la quantità di conservazione per assicurarsi di avere sempre abbastanza caffè all'americana all'interno del serbatoio. Anche se la macchina è dotata di un unico recipiente per la polvere di caffè, è possibile sfruttare l'introduzione manuale per consentire una seconda scelta, come il caffè macinato decaffeinato. Con un prodotto fresco sempre pronto, la WMF 9000 F (Internal Storage) è la soluzione self-service perfetta per il migliore caffè all'americana di sempre.

1. DOSATORE GRANULATO
La WMF 9000 F è dotata di un dosatore di granulato integrato per la conservazione del granulato utilizzato nel processo di pulizia automatizzato e conforme alle norme HACCP.

2. EROGAZIONE ACQUA BOLLENTE
Proprio a destra del distributore di caffè, un'uscita separata eroga acqua bollente in modo rapido e flessibile, rendendola efficiente e facile da usare anche quando il volume d'acqua richiesto è minimo.

3. CONTENITORE PER POLVERE DI CAFFÈ ESPANDIBILE
Il grande contenitore per polvere di caffè, chiudibile a chiave, contiene di serie 2,5 kg e può essere ampliato fino a 3,8 kg come opzione.

4. EROGAZIONE DI CAFFÈ PER TAZZE SINGOLE O PICCOLI RECIPIENTI
È stato progettato un erogatore di caffè indipendente sotto il display per una facile erogazione di tazzine singole, tazze e piccole caraffe direttamente dal serbatoio interno.

5. BRACCIO ESTRAIBILE DI PREPARAZIONE PER RECIPIENTI
Il braccio di preparazione per recipienti è ottimizzato per riempire recipienti e caraffe fino a 2,8 litri e può essere esteso per riempire recipienti di diverse dimensioni.

6. DISPLAY TOUCH A COLORI DA 10"
Il display interattivo touch a colori da 10" è stato progettato per una facile navigazione nel menu a struttura logica, con grandi tasti per i prodotti che rendono le operazioni quotidiane semplici e veloci e una barra degli strumenti personalizzabile per accedere rapidamente alle opzioni preimpostate.

CONTENITORE PER INTERNAL STORAGE (conservazione interna)

Progettato per l'erogazione controllata, il contenitore di conservazione integrato da 4 litri consente di impostare la quantità massima di erogazione, scegliendo tra uno, due o quattro litri. È inoltre possibile determinare il periodo massimo di conservazione e decidere se la fase successiva all'erogazione debba iniziare automaticamente quando il contenitore di conservazione è stato svuotato.

FUNZIONE DI PREPARAZIONE INTELLIGENTE

Disponibile quando si utilizza il braccio di preparazione per recipienti, questa funzione intelligente sfrutta un maggiore tempo di contatto tra la polvere di caffè e l'acqua per produrre bevande a volumi maggiori a parità di quantità di polvere di caffè, garantendo una qualità del caffè sempre elevata.

ELEVATA CAPACITÀ (50 LITRI ALL'ORA)

Questa versione della WMF 9000 F eroga fino a 50 litri o 500 tazze all'ora, per offrire sempre agli estimatori del caffè all'americana di poter gustare subito la loro bevanda preferita.

CALDAIA ACQUA BOLLENTE

La caldaia di acqua bollente di alta qualità all'interno della WMF 9000 F (Internal Storage) ha una capacità di 6,5 litri.

PULIZIA AUTOMATICA FACILE

Grazie ad un distributore di granulato, processi di pulizia di questa macchina da caffè all'americana automatica sono automatici, efficienti e, soprattutto, conformi alle norme HACCP. Per comodità dell'utente, il display touch può essere temporaneamente spento o bloccato per facilitare la pulizia della superficie senza guasti.

WMF COFFEE CONNECT INSIDE

Raccogliendo, analizzando ed elaborando i dati dalla vostra macchina o inviando informazioni alla vostra macchina, WMF CoffeeConnect vi consente di ottimizzare i processi, ridurre i costi di assistenza e aumentare il fatturato.

SCARICO FONDI

I fondi di caffè usati vengono smaltiti in modo efficiente, seguendo il principio dello smaltimento a umido, direttamente nello scarico o in un separatore di fondi posizionato in modo discreto sotto il bancone.

Strumenti accessori

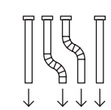
AMPLIA E MIGLIORA
LA TUA MACCHINA PER CAFFÈ WMF.

Gli strumenti accessori WMF sono progettati per ottimizzare la qualità delle bevande e ridurre il carico di lavoro quotidiano sia nei locali con servizio che in quelli con self-service. Ogni articolo è perfettamente coordinato con la vostra macchina per caffè, sia visivamente che tecnologicamente.

Scegliete tra l'ampia gamma di accessori WMF di alta qualità per completare la vostra offerta legata al caffè, migliorando l'esperienza sia per il personale di servizio che per i consumatori. Le opzioni includono interessanti scaldatazze e raffreddalatte, unità combinate Cup&Cool, un distributore di sciroppi, distributori di tazze, dispositivi di pagamento, stazioni di caffè mobili e altro ancora. Ogni accessorio non solo completa l'estetica della vostra macchina per il caffè, ma vi si integra alla perfezione. Così, ad esempio, il funzionamento del raffreddalatte viene programmato nella macchina per caffè stessa e le ricette che utilizzano il contenuto del distributore di sciroppi possono essere memorizzate come bevande standard sul display della macchina per caffè.

DISTRIBUTORE DI SCIROPPI

Il distributore per sciroppi WMF garantisce un'esperienza di gusto eccezionale per ogni bevanda. Grazie al collegamento diretto ad una macchina da caffè WMF compatibile, queste specialità di miscele di caffè possono essere salvate come bevande standard sul display della macchina da caffè in pochi semplici passi, con oltre 20 diverse icone standard disponibili. Non ci sono limiti alla creatività: grazie alla possibilità di variare fino a quattro tipi di sciroppi, puree di frutta o liquori in tre diverse quantità di dosaggio, gli utenti possono creare le proprie ricette personalizzate. Grazie al design coordinato perfettamente coordinato con le macchine da caffè WMF, il distributore di sciroppi è il partner ideale, in grado di conferire ai bar un look accattivante ed elegante.



Ogni sciroppo passa attraverso un kit di tubicini separato per mantenere la purezza del sapore.

La pulizia è semplicissima, grazie alle istruzioni complete sul display.

Numero articolo	03.9023.0001
Capacità bottiglie	1 - 4
Misure esterne (larghezza / altezza / profondità)	261 / 530,5 / 469 mm
Peso a vuoto	Ca. 16 kg
Chiudibile	√
Guarnizione rimovibile	√
Applicabilità	WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+

SCALDATAZZE

Realizzate con materiali di alta qualità e facili da pulire, i nostri scaldatazze sono progettati per essere posizionati direttamente accanto alla macchina del caffè. Così le vostre tazze saranno sempre pronte alla giusta temperatura per evitare che le bevande si raffreddino troppo velocemente. Inoltre, è possibile abbinare lo schema di colori al LED scelto dalla macchina, in modo che si integri perfettamente in qualsiasi spazio.

	SCALDATAZZE, LARGO	SCALDATAZZE, STRETTO
Numero articolo	03.9020.0002	03.9020.0102
Potenza nominale / impianto elettrico	0.16 kW / 220 - 240 V	0.15 kW / 220 - 240 V
Misure esterne (larghezza / altezza / profondità)	368 / 530 / 539 mm	286 / 530 / 539 mm
Peso a vuoto	Ca. 28 kg	Ca. 27 kg
Capacità max. tazze	Da 88 a 320 tazze	Da 60 a 260 tazze
Termostato	√	√
Ripiani riscaldabili	4, acciaio inossidabile	4, acciaio inossidabile
Adatto al self-service	√	√
Illuminazione (impostabile su diversi colori)	√	√

CUP&COOL

Contenute nel medesimo spazio, le unità Cup&Cool combinano le funzioni di riscaldamento delle tazze e di raffreddamento del latte.

	CUP&COOL, LARGO	CUP&COOL, STRETTO
Numero articolo	03.9021.6012 / 22 / 42	03.9021.5011 / 21
Potenza nominale / impianto elettrico	0.2 kW / 220 - 240 V	0.15 kW / 220 - 240 V
Misure esterne (larghezza / altezza / profondità)	368 / 530 / 565 mm	286 / 530 / 566 mm
Peso a vuoto	Ca. 32 kg	Ca. 31 kg
Inserimento del latte removibile	9,5 litri	4,5 litri
Capacità max. tazze	da 45 a 130 tazze	da 45 a 190 tazze
Termostato	√	√
Ripiani riscaldabili	2, acciaio inossidabile	3, acciaio inossidabile
Adatto al self-service	√	√
Sensore temperatura del latte	Opzionale	Opzionale
Illuminazione (impostabile su diversi colori)	√	√
Segnale di vuoto latte (se disponibile nella macchina)	Opzionale	Opzionale
Chiudibile	√	√
Guarnizione rimovibile	√	√
Altre informazioni	Opzionale: conduzione tubicino di aspirazione del latte possibile a destra o sinistra, con utilizzo possibile tra due macchine da caffè per WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+	Utilizzabile WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+

RAFFREDDALATTE

I nostri raffreddalatte da banco, sotto banco e refrigeratori di fondo per latte garantiscono che il latte sia costantemente raffreddato, conservato in condizioni igieniche ottimali per produrre schiuma di latte di alta qualità. I recipienti del latte sono rimovibili, facili da riempire e facili da pulire.

	REFRIGERATORE CENTRALE	REFRIGERATORE DA BANCO	REFRIGERATORE DA BANCO	REFRIGERATORE DA BANCO	REFRIGERATORE DA BANCO	REFRIGERATORE DI FONDO	REFRIGERATORE DI FONDO
Numero articolo	03.9022.6041	03.9190.0001	03.9190.5001	03.9192.6011 / 21 / 41	03.9469.7012 / 22	03.9468.6012 / 22	03.9469.6012 / 22
Potenza nominale / impianto elettrico	0.045 kW / 220 - 240 V	0.08 kW / 220 - 240 V	0.08 kW / 220 - 240 V	0.09 kW / 220 - 240 V	0.07 kW / 220 - 240 V	0.07 kW / 220 - 240 V	0.07 kW / 220 - 240 V
Misure esterne (larghezza / altezza / profondità)	261 / 530,5 / 469 mm	228 / 344 / 469 mm	228 / 392 / 463 mm	230 / 353 / 530 mm	336 / 280 / 533 mm	406 / 265 / 539 mm	345 / 300 / 539 mm
Peso a vuoto	Ca. 16 kg	Ca. 13,5 kg	Ca. 14,3 kg	Ca. 18 kg	Ca. 22 kg	Ca. 26 kg	Ca. 22 kg
Inserimento del latte removibile	10 litri	3,5 litri	3,5 litri	6,5 litri	9,5 litri	9,5 litri	9,5 litri
Adatto al self-service	√	√	√	√	√	√	√
Sensore temperatura del latte	Opzionale	-	√	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Segnale di vuoto latte (se disponibile nella macchina)	Opzionale	-	-	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Chiudibile	√	√	√	√	√	√	√
Guarnizione rimovibile	√	√	√	√	√	√	√
Altre informazioni	Utilizzabile con WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+	Utilizzabile con WMF 1100 S WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+	Utilizzabile con WMF 1100 S WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+*	Utilizzabile con WMF 1100 S WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+*	Opzionale: conduzione tubicino di aspirazione del latte possibile a destra o sinistra, con utilizzo possibile tra due macchine da caffè (WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+)*	Utilizzabile con WMF 9000 S+	Utilizzabile con WMF 1500 S+, WMF 5000 S+; per WMF 9000 S+ solo per installazione sotto banco, opzionale: soluzione per 2 tipi di latte

* La profondità richiesta cambia a causa della guida del tubicino del latte in collegamento con i seguenti refrigeratori:
Profondità per 03.9190.5001: 631 mm*
Profondità per 03.9192.6011 / 03.9192.6021 / 03.9192.6041 / 03.9469.7012 / 03.9469.7022: 616 mm*

ACCESSORI DI PAGAMENTO

Dai validatori di monete e cambiamonete agli involucri per lettori di schede e altro ancora, offriamo una vasta gamma di accessori studiati per rendere il pagamento facile ed efficiente per i clienti in caso di self-service.

	VALIDATORE DI MONETE	CAMBIAMONETE	LETTORE DI SCHEDE
Utilizzabile con	WMF 1100 S, WMF 1200 F, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+, WMF 9000 F	WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+, WMF 9000 F	WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+, WMF 9000 F
Accetta	Monete da 5 cent a 2 euro e gettoni WMF (Non dà il resto)	Monete da 5 cent a 2 euro e gettoni WMF (Dà il resto)	Lettore di schede piccolo solo per lettore MDB
Connessione fino a	1 macchina per caffè	1 macchina per caffè	1 macchina per caffè
Misure esterne (larghezza / altezza / profondità)	105 / 502 /350 mm 170 / 604 / 496 mm	105 / 500 / 350 mm 170 / 604 / 496 mm	130 / 500 / 350 mm 170 / 604 / 496 mm
Altre informazioni	Sempre sul lato destro della macchina È possibile impostare un prezzo individuale per ogni bevanda. (WMF 1200 F può essere utilizzata con un validatore di monete a due prezzi, WMF 1200 F esclusivamente senza estrazione del braccio di erogazione.)	Sempre sul lato destro della macchina È possibile impostare un prezzo singolo per ciascuna bevanda.	Sempre sul lato destro della macchina Il lettore di schede viene fornito dal cliente e inviato a WMF per essere installato. La compatibilità del lettore va sempre controllata in anticipo.

Informazioni: è possibile collegare 2 accessori di pagamento ad una singola macchina per caffè WMF.

STAZIONI MOBILI

Posizionate la vostra macchina per caffè professionale WMF ovunque desideriate: non servono collegamenti idraulici fissi o uscite. Particolarmente utile per conferenze e altri eventi.

	MOBILE COFFEE STATION 125+ (stazione caffè mobile)	MOBILE COFFEE STATION 85+ (stazione caffè mobile)	COFFEE STATION 58 / 58+ (stazione caffè)	GRUPPO TECNICO
Numero articolo	03.9491.0215*	03.9491.0201*	03.9491.1001 / 201 / 101* / 301*	03.9493.0002
Adatta per essere installata sull'inserto tecnologico integrato fino a	3.3 kW / 220 - 240 V	3.3 kW / 220 - 240 V	3.3 kW / 220 - 240 V	-
Misure esterne (larghezza / altezza / profondità)	1250 / 900 / 780 mm	850 / 900 / 780 mm	580 / 900 / 600 mm	525 / 620 / 540 mm
Peso	103 kg	93 kg	33 kg	7,5 kg
Capacità del serbatoio dell'acqua pulita	Ca. 25 litri	Ca. 25 litri	Opzionale, ca. 25 litri	25 litri
Capacità del serbatoio dell'acqua di scarico	Ca. 13 litri	Ca. 13 litri	Opzionale, ca. 13 litri	13 litri
Cassetto fondi integrato	-	-	Opzionale	-
Adatto al self-service	√	√	√	-
Chiudibile	√	√	-	-
Altre informazioni	Spazio per una macchina per caffè con apparecchi supplementari come frigo e scaldatazze o per un distributore (p.es. validatore di monete) e con diverse opzioni di alimentazione idrica in base al modello di macchina per caffè. *Include gruppo tecnico	Spazio per una macchina per caffè o per una macchina per caffè con frigo o per un distributore (p.es. validatore di monete) e con diverse opzioni di alimentazione idrica in base al modello di macchina per caffè. *Include gruppo tecnico	La "Coffee station 58" può essere utilizzata in modo flessibile all'interno dei locali, ma non deve essere spinta attraverso pianerottoli, porte o altri ostacoli a causa del rischio di ribaltamento. Per spingerla, rimuovere eventuali oggetti (come macchine da caffè e unità aggiuntive) dalla parte superiore della coffee station! * Include gruppo tecnico	Con pompa booster esterna, serbatoio acqua pulita, serbatoio acqua di scarico per WMF 1100 S WMF 1200 F WMF 1500 S+ WMF 5000 S+ WMF 9000 S+

VARIE

Filtri dell'acqua, distributori di bicchieri, serbatoio latte e altro: un accessorio WMF di alta qualità per ogni esigenza.

	SERBATOIO LATTE	DISTRIBUTORE BICCHIERI	SEPARATORE FONDI	CONTENITORE TERMICO 20 L	CONTENITORE TERMICO 40 L
Numero articolo	03.9499.0001	03.9199.0003	03.9011.0002	03.6621.0001	03.6641.0001
Misure esterne (larghezza / altezza / profondità)	460 / 280 / 310 mm	230 / 192 / 500 mm	314 / 579 / 440 mm	-	-
Peso a vuoto	Ca. 4 kg	Ca. 5 kg	Ca. 12 kg	11,2 kg	19 kg
Inserimento del latte removibile	18 litri	-	-	-	-
Capacità massima tazze	-	Per 2 confezioni di bicchieri di carta con una lunghezza di 390 mm ciascuno	-	-	-
Adatto al self-service	-	√	-	-	-
Segnale di vuoto latte (se disponibile nella macchina)	√	-	-	-	-
Materiale	-	-	-	Acciaio inossidabile a doppio spessore, con saldature invisibili	Acciaio inossidabile a doppio spessore, con saldature invisibili
Temperatura di conservazione	-	-	-	Ca. 85°C	Ca. 85°C
Vetro di controllo integrato	-	-	-	√ Rivestimento in alluminio	√ Rivestimento in alluminio
Rubinetto antigoccia	-	-	-	√ Acciaio inossidabile	√ Acciaio inossidabile
Altre informazioni	Rimovibile per frigoriferi standard, in policarbonato, include telaio e segnale di vuoto latte, tubo montante e adattatore per tubicino Plug&Clean	Per utilizzo autonomo o sopra il frigo 6011, utilizzabile per 2 confezioni di bicchieri di carta, per bicchieri di carta da ø 60-90 mm, impilabile (fino a 3 distributori di bicchieri)	Capacità massima 12 litri per 9000 F	Disponibile per WMF 9000 F (External Storage)	Disponibile per WMF 9000 F (External Storage)

WMF PhotoSimu App

VISUALIZZA LA TUA MACCHINA PER CAFFÈ WMF NELLA TUA ATTIVITÀ.

Volete sapere che aspetto potrebbe avere una macchina da caffè professionale WMF nella vostra attività? Con l'applicazione WMF PhotoSimu potete utilizzare il vostro smartphone o tablet per visualizzare la configurazione del prodotto scelto esattamente come nella realtà. Basta scaricare l'applicazione per iniziare.

Scaricate l'applicazione con l'aiuto del codice QR, quindi utilizzate la foto della pagina successiva come marcatore o stampate un marcatore dall'applicazione. Posizionatela nella posizione desiderata, scansionatela con il vostro dispositivo e il gioco è fatto. Potrete visualizzare due immagini diverse sul display del dispositivo, una che mostra un'anteprima fotorealistica della vostra macchina per caffè, l'altra che ne mostra il design e le misure.

iOS

Android

Dati tecnici

TUTTE LE INFORMAZIONI E I NUMERI CHE VI SERVONO

Macchine da caffè portafiltro automatiche

Macchine da caffè specialità completamente automatiche

	WMF espresso	WMF 9000 S+		WMF 5000 S+		WMF 1500 S+
Raccomandato per requisiti quotidiani di*	300 tazze	350 tazze		250 tazze		180 tazze
Potenza nominale / allacciamento alla rete	6.0 - 7.0 kW / 380 - 415 V	3.4 - 3.8 kW 220 - 240 V	6.0 - 7.0 kW 380 - 415 V	3.0 kW 220 - 240 V	9.0 kW 380 - 415 V	2.75 - 3.25 kW / 220 - 240 V
Potenza oraria secondo DIN 18873-2* Espresso / 2 espressi Café Crème / 2 café crème Cappuccino / 2 cappuccini	-	Da 150 / 242 tazze Da 130 / 152 tazze Da 150 / 238 tazze		Da 144 / 220 tazze Da 112 / 136 tazze Da 144 / 220 tazze		Da 124 / 194 tazze Da 96 / 122 tazze Da 124 / 194 tazze
Bevande con latte caldo / schiuma calda	-	√		√ / √		√ / √
Bevande con latte freddo / schiuma fredda	-	√		√ / (√)		(√) / (√)
Erogazione acqua bollente / ora	-	120 tazze	190 tazze	160 tazze	280 tazze	143 tazze
Perdita di energia giornaliera secondo DIN 18873-2	-	2,59 kWh		1,55 (Easy Milk) / 2,23 (Dynamic Milk) kWh		1.29 / 1.37 / 2.10 kWh
SteamJet	√	√		√		√
Contenitori per caffè in chicchi	Ca. 550 g ognuno	Parte posteriore grande ca. 1200 g, parte anteriore piccola ca. 700 g		Destra e sinistra ca. 1100 g, centrato ca. 700 g		Destra e sinistra ca. 1100 g, centrato ca. 700 g
Contenitore per cioccolato o topping	-	Ca. 1200 g		Ca. 2000 g		Ca. 2000 g
Misure esterne (larghezza / altezza / profondità)**	723 / 580 / 540 (600 con contenitore per tazze aperto) mm	390 / 744 / 598 mm		325 / 716 / 590 mm		325 / 716 / 590 mm
Alimentazione idrica	Alimentazione idraulica fissa	Alimentazione idraulica fissa		Alimentazione idraulica fissa		Serbatoio d'acqua / alimentazione idraulica fissa
Peso a vuoto	Ca. 75 kg	Ca. 67 kg		Ca. 37 kg		32 - 36 kg
Livello di pressione acustica continuo (LpA)***	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)		< 70 dB(A)		< 70 dB(A)

* La potenza viene determinata utilizzando una macchina con collegamento idraulico fisso e dipende dalle dimensioni della tazza, dalle impostazioni di qualità, dall'erogatore, dal modello e dalla potenza nominale. La capacità massima giornaliera raccomandata si basa sul nostro concetto di servizio inserito a catalogo. Tuttavia, questi valori medi servono solo come linea guida. Chiedete al nostro team di esperti WMF di adattare il design ideale della macchina da caffè alle vostre esigenze specifiche.

Macchine da caffè all'americana completamente automatiche

WMF 1300 S	WMF 1100 S	WMF 950 S	WMF 9000 F External Storage		WMF 9000 F Internal Storage	
120 tazze	80 tazze	50 tazze	1000 tazze		500 tazze	
2.0 - 2.4 kW / 220 - 240 V	1.9 - 2.3 kW / 220 - 240 V	2.6 - 2.8 kW / 220 - 240 V	8,5 - 10,1 kW 380 - 415 V	12,4 - 14,7 kW 380 - 415 V	8,5 - 10,1 kW 380 - 415 V	12.4 - 14.7 kW 380 - 415 V
Da 110 / 160 tazze Da 80 / 92 tazze Da 110 / 160 tazze	Da 105 / 150 tazze Da 75 / 90 tazze 105 tazze	Da 105 / 135 tazze Da 62 / 75 tazze Da 105 / 135 tazze	-		-	
√	√	√	-		-	
-	-	-	-		-	
110 tazze	110 tazze	75 tazze	72 litri	110 litri	72 litri	110 litri
1,02 kWh	0,76 kWh	0,62 kWh	-		-	
√	√	-	-		-	
Destra e sinistra ca. 650 g, centrato ca. 550 g	Ca. 550 g	Ca. 750 g	Ca. 2500 g per ricarica		Ca. 2500 g per ricarica	
Ca. 1200 g	Ca. 450 g	-	-		-	
325 / 670 / 574 mm	325 / 500 / 561 mm	303 / 562 / 528 mm	450 / 782 / 605 mm		450 / 782 / 605 mm	
Serbatoio d'acqua / alimentazione idraulica fissa	Serbatoio d'acqua / alimentazione idraulica fissa	Serbatoio d'acqua / alimentazione idraulica fissa	Alimentazione idraulica fissa		Alimentazione idraulica fissa	
Ca. 40 kg	Ca. 25,5 kg	Ca. 20 kg	Ca. 65 kg		Ca. 65 kg	
< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)		< 70 dB(A)	

** L'altezza comprende il contenitore per caffè in chicchi

*** Il livello di pressione acustica nominale A (lento) e LpA (impulso) presso le postazioni di lavoro del personale di servizio è inferiore a 79 dB(A) in qualsiasi modalità operativa. Al di sopra di 5° dKH (durezza carbonatica), è necessario installare un filtro dell'acqua WMF.

Contact Details

GET IN TOUCH TO FIND OUT MORE

A

WMF Group GmbH
Eberhardstrasse 35
73312 Geislingen/Steige

+49 7331 258 482
professional-coffeemachines@wmf-group.com
www.wmf-coffeemachines.com

B

WMF Austria
Langer Weg 28
6020 Innsbruck

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

C

WMF in Switzerland
Allmendweg 8
4528 Zuchwil

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

D

SEB PROFESSIONAL BeLux BV
Boomsesteenweg 608
2610 Antwerpen

+32 828 11 28
sales.belgium@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.com/nl_be

E

SEB PROFESSIONAL Iberia S.A.
Avda. Llano Castellano, 15
28034 Madrid

+91 3341216
maquinasdecafe@wmf.es
www.wmf-coffeemachines.es

F

SEB PROFESSIONAL UK Limited
31 Riverside Way
UB8 2YF Uxbridge

+44 1895 816100
sales@wmf.uk.com
www.wmf-coffeemachines.uk.com

G

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

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

H

SEB PROFESSIONAL Nederland B.V.
Gyroscoopweg 82-84
1042 AX Amsterdam

+31 20 480 80 85
business@wmf.nl
www.wmf-coffeemachines.nl

I

SEB PROFESSIONAL Japan
13F Hamarikyu Parkside Place
5-6-10 Tsukiji, Chuoku
Tokyo, 104-0045

+81 3 3541 1941
wmfj@wmf-japan.co.jp
www.wmf-japan.co.jp

J

SEB PROFESSIONAL (Shanghai) Co., Ltd.
1318 North Sichuan Road, ICP, Unit 1101
200080 Shanghai

+86 021 2601 6288
coffeemachine@wmf-ap.com
www.wmf-coffeemachines.com

K

SEB PROFESSIONAL LATAM & Caribbean
PH Brazil 405, Oficina 7D
Avenida Brasil
Ciudad de Panama
Panama

+507 60171520
COliver@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.com

L

SEB PROFESSIONAL North America
15501 Red Hill Avenue, Suite 200
Tustin, California 92648

+1 888 496 3435
coffee@wmfnorthamerica.com
www.wmf-coffeemachines.us.com

Hegematic s.r.l.
Via Scuderie, 1/3
39012 Merano| Italia

Telefono: +39 0473 234 990
web: www.hegematic.com
managementitalia@hegematic.com /
office@hegematic.com

Tutte le modifiche tecniche, i refusi
e gli errori riservati per l'intero contenuto.

WMF Group GmbH
GBU Professional Coffee Machines PCM
Eberhardstrasse 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Telefono: +49 73 31 - 258 482
Fax: +49 73 31 - 258 792
professional-coffeemachines@wmf-group.com
www.wmf.com

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com