

Kaffee. Leidenschaft. Genuss.

WMF professionelle Kaffeemaschinen-Gesamtprogramm 2017/2018

Inhalt



Wir lieben Kaffee 4

WMF Kaffeewelt 6
Kaffeekompetenz 8
Milchkompetenz 10
Wasserkompetenz 12
Digitalkompetenz 14
Servicekompetenz 16
Referenzen 18

Übersicht
WMF Kaffeemaschinen 20

Siebträger-
Vollautomat 22

WMF espresso 24





Vollautomaten 28

Milch- und Dampfsysteme 32
WMF 9000 S+ 36
WMF 5000 S 42
WMF 1500 S 48
WMF 1200 S 54
WMF 1100 S 60

Vollautomaten für gefilterten Kaffee 66

WMF combiNation F 72
WMF 1200 F 76

Zusatzgeräte 80

Wir lieben Kaffee

Mit einem Qualitätsanspruch, der eines garantiert: den perfekten Kaffeegenuss.

Wir bei WMF haben alle eine große Leidenschaft: Kaffeemaschinen. Egal ob wir im Vertrieb, in der Entwicklung oder in der Fertigung arbeiten. Eine fast grenzenlose Kaffeeliebe ist dafür natürlich die wichtigste Grundvoraussetzung. Jeden Tag können wir so das volle Aroma unserer Arbeit auskosten. Und da wir leidenschaftlich gerne die Vorkoster unserer Kunden sind, haben wir den Anspruch, unsere Kaffeemaschinen jeden Tag besser zu machen. Mit dem Ziel, dass Menschen weltweit die perfekte Tasse Kaffee genießen können. Prozesssicher und konsistent. Immer wieder und immer lecker.


Tamer Genca,
Produktion


Uwe Göttle,
Entwicklung


Sander Dollner,
Entwicklung


Julia Ziegler,
Produktmanagement


Jochen Gussmann,
Entwicklung


Armin Stucke,
Technischer Support


Daniele
Valentino,
Produktion


Dorothee Albrecht,
Entwicklung

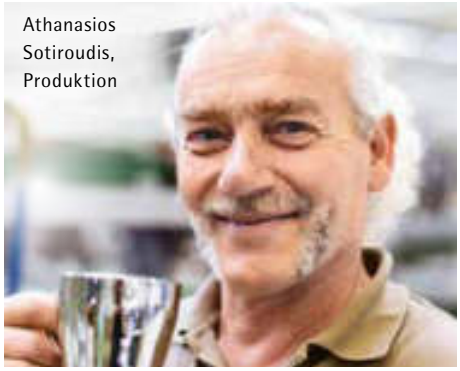

Jörg Köpf,
Vertrieb International


Isabel Straub,
Vertrieb
International


Thobias Kuchler,
Entwicklung


Armin Bittlingmeier,
Vertrieb Außendienst


Elke Stöckle,
Marketing


Athanasios
Sotiroudis,
Produktion

Weltweite Kaffee-leidenschaft „made in Geislingen“





Alles, was „made in Germany“ ist, wird weltweit hoch geschätzt. Wir bei WMF haben dieses Qualitätssiegel für den Markt der gewerblichen Kaffeemaschinen lokalisiert: „made in Geislingen“. Damit stehen wir für eine traditionsreiche Herstellung gepaart mit innovativen Herstellungsmethoden. Der Ursprung von WMF, die Metallwarenfabrik Straub & Schweizer, wurde 1853 in Geislingen/Steige mit 16 Mitarbeitern gegründet. Seit 1927 konstruieren und produzieren wir nun schon Kaffeemaschinen für die Gastronomie, und zwar ausschließlich am Standort Geislingen.

Unsere Zuverlässigkeit ist Verpflichtung. Jede Maschine wird von uns in Betrieb genommen und rundum geprüft. Nur in tadellosem Zustand verlässt sie unser Haus. Bereits in der Produktion optimieren wir ständig Prozesse, um kontinuierlich Verbesserungen voranzutreiben. Eine hohe Fertigungstiefe, etwa durch unsere eigene lasergesteuerte Blechteileproduktion, garantiert ein Höchstmaß an Produktivität und Teilegenauigkeit.

Hinter jeder Maschine steckt Persönlichkeit. Unsere Mitarbeiter stehen mit ihrem guten Namen hinter jedem ihrer Arbeitsschritte. Jede Baugruppe kann zum zuständigen Mitarbeiter genau zurückverfolgt werden.

Innovation hat bei uns Tradition – schon 1927 war unsere erste Großserie an gewerblichen Kaffeemaschinen revolutionär für die damalige Zeit. Und auch heute noch ist es unser Anspruch, mit neuester Maschinentechnik Überraschungsmomente und Geschmackserlebnisse zu schaffen, die jeden Gastronomen, Café-Betreiber und Kaffeegenießer begeistern.







Wir sind international führender Anbieter für Kaffeeleidenschaft.

Wir sind die Erfinder des Komforts, denn schon vor 90 Jahren haben wir mit unseren Maschinen den Bedienkomfort revolutioniert und bis heute kontinuierlich weiterentwickelt.

Innovative Touch-Displays machen die Kaffeezubereitung zum Kinderspiel. Die perfekte Tasse Kaffee ist meist nur einen Knopfdruck entfernt. Möglich wird dies, weil wir aus unserem Selbstverständnis heraus selbst forschen und entwickeln – stets ganz nah am Markt und direkt auf die Bedürfnisse unserer Kunden ausgerichtet. Wir verstehen uns als ihr „Weltverbesserer" in Sachen Kaffee.

Für viele unserer Technik-Innovationen halten wir Patente, wie Plug & Clean, Connect & Clean, den SteamJet, das Dynamic Milk System, den Tassenlift oder den Siebträger-Vollautomaten WMF espresso.

So tragen wir mit unseren Kaffeemaschinen „made in Geislingen" höchste Qualität hinaus in die Welt. Über 80 Länder werden von uns beliefert. Darum sind wir auch international führender Anbieter von gewerblichen Kaffeevollautomaten. Und natürlich für Kaffeeleidenschaft – denn diese Leidenschaft ist unverzichtbar und wird von uns und unseren Kunden auch in Zukunft gemeinsam weitergelebt.

Kaffeeentdecker auf Aromaabenteuer

Baristas zelebrieren das Zusammenspiel zwischen Mensch und Maschine.

Der Duft steigt langsam in die Nase, die Hände spüren die warme Tasse, die Crema benetzt die Lippen, die Aromen breiten sich langsam auf der Zunge aus. Doch es ist weit mehr – Kaffee ist ein Abenteuer. Für viele Baristas beginnt das Abenteuer direkt auf einer Kaffeeplantage irgendwo in Südamerika.

Die Berührung mit Kaffee als Naturprodukt ist für viele eine prägende Erfahrung. Die Wissens- und Erfahrungsschätze, die sie auf ihren Kaffeearomaabenteuern sammeln, geben sie später mit Freude an junge Kollegen und Kaffeeliebhaber weltweit weiter.
Ein Leitsatz, den man dabei oft hören kann, lautet: Guter Kaffee ist ein Gefühl, man kann ihn nicht ausrechnen. Doch tatsächlich gibt es vier Faktoren, die über qualitativ hochwertige Kaffeespezialitäten entscheiden. Da ist die Bohne. Da ist die Röstung. Da ist der Barista mit Leidenschaft und Gespür für Kaffee. Und da ist die Maschine. Die Harmonie zwischen Barista und Maschine ist auch Garant dafür, dass am Ende des Aromaabenteuers ein großes Erlebnis steht: die perfekte Tasse Kaffee. Der Barista wird eins mit dem Gerät. Eines Tages bedient ein guter Barista die Kaffeemaschine nicht mehr nur, er beherrscht sie. Wie ein Pianist sein Instrument.



Nur so bringt man die 800 unterschiedlichen hochempfindlichen Aromen, die Klaviatur eines Kaffees, zu voller Entfaltung. Das ist die Kunst.

Wir schätzen die Expertise von Baristas bei der Neuentwicklung von Maschinen.

Bei der Zubereitung ist dann jeder Handgriff entscheidend. Da braucht es Gefühl für Kaffee. Und jede Maschine fühlt sich anders an. Jeder Barista entwickelt seine eigenen Vorlieben mit der Zeit. Und prinzipiell stehen alle Baristas mit ihrem Namen nicht für Geräte- oder Markenempfehlungen. Trotzdem machen unsere Erfindungen sie immer wieder neugierig und selbstverständlich nutzen wir ihre enorme Expertise bei der Neuentwicklung von Kaffeemaschinen. Wie beispielsweise bei der WMF espresso. Von der zeigten sich dann auch alle überrascht, denn die leistet, was bis dahin nur ausgebildete Baristas perfekt konnten. Das Mahlen der frischen Kaffeebohnen, das richtige Dosieren und kraftvolle Tampern des Kaffeemehls - alles, was viel Expertise benötigt, erledigt der Siebträger-Vollautomat.

Dieses spezielle Gerät bestätigt, wie Mensch und Kaffeemaschine verschmelzen können. Wie Spitzentechnik dafür sorgen kann,

dass mehr Menschen auf der Welt sich auf Kaffeereisen begeben können, auch wenn sie die hohe Kunst der Kaffeezubereitung niemals erlernt haben.

Man glaubt fast, die Maschine hätte eine Barista-Ausbildung.

Einmal mehr zeigt sich, dass ein perfektes Zusammenspiel aller Komponenten – der Bohne, der Röstung, hoher Barista-Kunst und technischer Präzision – Kaffeekunstwerke hervorbringt, die dem hohen Anspruch der Kaffeeliebhaber weltweit gerecht werden.

Am Ende eines jeden Aromaabenteuers mit WMF steht übrigens immer eine Tasse Kaffee, und ja, es ist die perfekte Tasse Kaffee.





Verrückt nach Milch

Wir wollen Milchschaum, der nach Milch schmeckt.

Weltweit haben die beliebtesten Kaffeespezialitäten eines gemeinsam: sie bestehen nicht nur aus Kaffee, sondern meistens auch aus Milch. Dabei ist Milch nicht gleich Milch. Es gibt sie warm, kalt, geschäumt, fluffig, locker-leicht, fest. Ob die Kaffee-Milch-Kreation gelingt, hängt von der Temperatur, dem Fett- und Eiweißgehalt in der Milch und anderen Faktoren ab.

Hier kommt die Leistung von WMF Milchsystemen ins Spiel. Wir lassen keine Wünsche offen, wenn es um die Zubereitung individueller Milchschaumkreationen geht. Die Vielfalt der Konsistenzen und der Geschmack von Milch und Milchschaum sind uns dabei besonders wichtig.
Wir machten uns daran, ein Milchsystem für Kaffeemaschinen zu erfinden, mit dem man jede Art Milch und Milchschaum und damit alle Kaffeekreationen perfekt zubereiten kann. Die Herausforderung: Die Technik muss bei den unterschiedlichen Rahmenbedingungen zu 100 Prozent verlässlich arbeiten – also bei jeder Milchtemperatur, jedem Fettgehalt, mit laktosefreier Milch oder Sojamilch.

Wir brauchten 20.000 Liter Milch für Tests.

Unser Ziel war außerdem, dass Milchschaum nicht nur in unterschiedlichen Konsistenzen und Temperaturen zubereitet werden kann, sondern dass er schmeckt. Nach echter, natürlicher Milch nämlich. Denn klar ist doch: Wenn ein Getränk zu zwei Dritteln aus Milch gemacht ist, dann muss die Milch schmecken.

Wir brauchten letztlich so ungefähr 20.000 Liter Milch, um dieses System zu entwickeln. Dafür müsste eine Kuh zweieinhalb Jahre lang gemolken werden. Die viele Milch hat sich gelohnt, denn am Ende hatten wir ein Milchsystem, das Milch in jeder Konsistenz und Temperatur und in unterschiedlicher Optik zubereiten kann. Und das Wichtigste: Es macht Milchschaum, der nach Milch schmeckt.

Wir nannten das neue Milchsystem von WMF Dynamic Milk. Es kann als einziges System vier verschiedene Konsistenzen Heißmilchschaum und drei Varianten kalten Milchschaum, heiße Milch und kalte Milch zubereiten. Darüber hinaus sind Kombinationen möglich, denn der Milchschaum kann während der Getränkezubereitung beliebig variiert werden. Spielraum zum Experimentieren also.

Das hört sich alles komplex an, ist aber einfach. Denn Dynamic Milk bereitet Milchschaum aller Art in null Komma nichts zu.

Schnell muss es gehen und Qualität muss es haben – Time is Money. So bleibt auch mehr Zeit zum Milchschaumschlürfen.





Wasser, das alles für den Kaffee tut

Optimales Wasser für Maschinenschutz und Kaffeearoma.



Eine Tasse Kaffee ist im Idealfall 100 Prozent Genuss. Jedenfalls besteht eine Tasse Kaffee aus bis zu 98 Prozent Wasser. Grund genug, bei der Kaffeezubereitung neben besten Kaffeebohnen auch bestes Wasser zu verwenden. Eine echte Herausforderung, denn Wasser ist nicht gleich Wasser. Je nach Herkunftsort hat es unterschiedliche Qualitäten und Zusammensetzungen. Deshalb haben wir für die Entwicklung von Wassertechnologien für WMF Kaffeemaschinen ein klares Ziel definiert: optimales Wasser. Optimal heißt, bestes Wasser für den Kalkschutz der Maschine und für die Entfaltung des feinen Kaffeearomas nach allen Regeln der Kunst.

Eine Tasse Kaffee besteht zu 98 Prozent aus Wasser.

Um bestmöglichen Schutz der Geräte zu erzielen, sind die Wasserfiltersysteme modular aufgebaut, das heißt, die Wasserreinigung und -aufbereitung passiert in mehreren Schritten, den Filterstufen. Der Partikelfilter entfernt feste Bestandteile wie Rost und Sand. Die Filterstufe aus Aktivkohle befreit das Wasser von Geruchs- und Geschmacksstoffen (Off-Flavours) sowie von Chlor. Die nächste Filterstufe ist das Herzstück. Sie entfernt Kalzium aus dem Rohwasser und verhindert damit auch die Kalkbildung in der Maschine.

Nehmen wir als Beispiel für optimale Wasseraufbereitung den Wasserfilter von WMF.



Er ist so konzipiert, dass er zuverlässigen Kalkschutz für Kaffeemaschinen bietet.

Optimales Wasser ist ausgewogen.

Was für den sensiblen Gaumen des Kaffeegenießers noch wichtiger ist: Mit WMF Wasserfiltern schmeckt Wasser besser. Nur mit dem optimalen Wasser kommen Kaffeearomen zur größtmöglichen Entfaltung. Für den besten Geschmack des Wassers haben wir deshalb spezielle Techniken entwickelt.

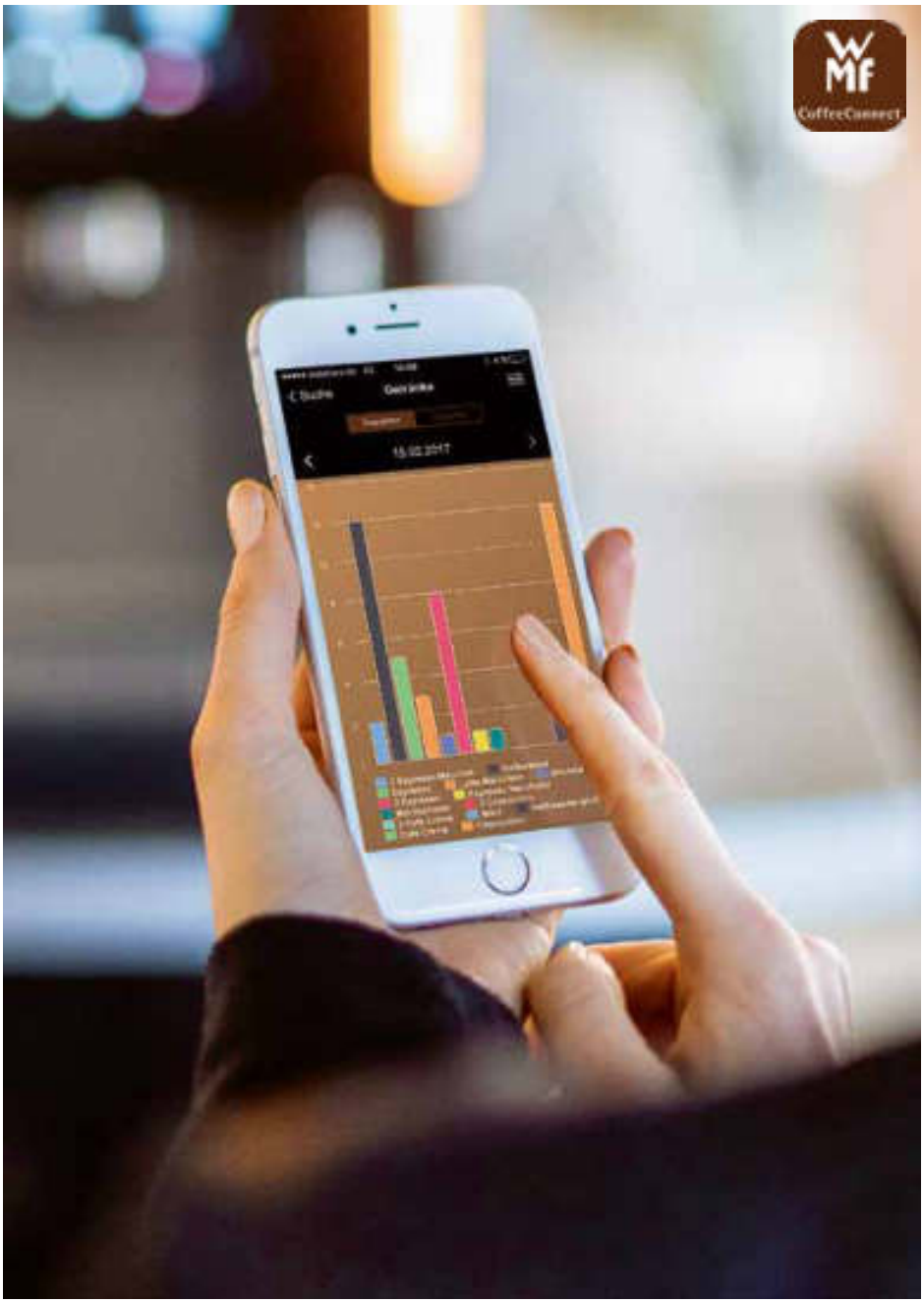
Zum einen muss Wasser einen ausgewogenen pH-Wert haben und der Mineraliengehalt muss stimmen, damit wir es angenehm – weder sauer noch seifig – und „spannend" finden. Deshalb belassen WMF Wasserfilter den pH-Wert immer im richtigen Intervall und im Wasser ist stets eine ausreichende Menge gelöster Mineralien vorhanden.

Was dabei herauskommt, schmeckt man: ein intensives Aromaerlebnis.



Digital Solutions

Vernetzung. Optimierung. Souveränität.



Digitalisierung ist allgegenwärtig. Auch im Bereich von professionellen Kaffeemaschinen spielt Vernetzung eine immer größere Rolle. An der richtigen Stelle eingesetzt und kompetent angewandt, birgt Digitalität ein riesiges ökonomisches Potential für Ihr Kaffee-Business: Prozesse, Kosten und Handling lassen sich nach den Maßstäben höchster Effizienz optimieren und Angebote, Produkte und Designs in Echtzeit individualisieren.

Die Kraft der Daten.

Mit WMF Digital Solutions geben wir den Daten, Zahlen und Fakten, die bei jeder Tasse Kaffee entstehen, eine unternehmerische Bedeutung. So stellen wir Sie in Ihrem Kaffeebusiness besser auf und steigern Ihren Umsatz.







Um Ihr Kaffeebusiness zu vernetzen, haben wir das Telemetrie-Programm WMF CoffeeConnect entwickelt. Es hilft Ihnen, Ihre Prozesse zu konzentrieren, zu beschleunigen und zu optimieren. Überwachen, kontrollieren und überprüfen Sie Ihre Kaffeemaschinen bequem von einem zentralen Ort aus. Ständig im Blick dank Condition Monitoring: die Einhaltung Ihrer Qualitätsstandards, Reinigungs- und Serviceintervalle, Betriebszustand, Event-Meldungen etc.

WMF CoffeeConnect bedeutet schneller, einfacher, effizienter.

Wir haben nicht nur höchste Anforderungen an unsere Hardware sondern legen auch größten Wert auf Datensicherheit nach aktuellen Sicherheitsstandards. Digitale Oberflächen und Steuerungsmöglichkeiten bieten prozessuale Optimierung in Kombination mit kundenorientierter Individualisierung. In Zukunft lässt sich nicht nur irgendein Kaffee zubereiten. Es können ganz persönliche Kaffeerezepte zusammengestellt, Angebote, Werbebanner sowie Preise tageszeitabhängig gestaltet und auf die Displays Ihrer Maschinen gespielt werden – und das alles in Ihrem Corporate Design. Zusätzlich bietet die „WMF MyCoffee-App" Nutzern die Möglichkeit, ganz persönliche Kaffeerezepte zu konfigurieren und zu speichern – individueller Geschmack dank digitaler Technik.

Die Idee: Einfacher für Sie und effizienter für Ihr Unternehmen.

Genießen Sie unsere Servicespezialitäten

Wir sind Kaffeemaschinenkenner und Kaffeemaschinenkönner. Und immer für Sie da.

Das Schöne ist: Wir kennen jede WMF Kaffeemaschine in- und auswendig in Form und Funktion. Bei uns laufen nicht einfach Maschinen vom Band, werden verkauft und fertig. Was danach kommt, ist genauso wichtig. Jetzt soll die Kaffeemaschine an ihren Einsatzort, jetzt soll sie die Gastronomie beflügeln und Gaumen erfreuen. Deshalb gibt es bei WMF nicht nur die Maschinen, sondern auch einen europaweit einzigartigen Service.

Die braucht es, denn unsere Maschinen sind einfach bedienbar, doch die Technik dahinter ist komplex. WMF Service fängt deshalb bereits bei der Wartung einer Kaffeemaschine an. Natürlich prüft Ihr Servicetechniker Ihre Maschine auf Herz und Nieren, wartet und entkalkt sie bei Bedarf. Denn nur eine gut gewartete Maschine garantiert konstant gute Kaffeespezialitäten. Das ist schließlich das, was wir alle am Ende wollen. Kaffeegenuss, der ein Erlebnis ist.

Aus diesem Grund sind unsere Servicespezialisten übrigens auch beim Einstellen der Kaffeeprodukte und der Einweisung des Bedienpersonals für unsere Kunden da oder geben Tipps zur Kaffeequalität.

Service hat bei WMF Tradition. Es war 1954, als WMF den ersten Außendienst-Servicetechniker einstellte. Heute haben wir mit über 300 Servicetechnikern in Deutschland die größte werkseigene Serviceorganisation

Unser Service wird auf den speziellen Kunden individuell zugeschnitten.

Im wahrsten Sinne des Wortes einen Experten-Service. Denn hier arbeiten nur Kaffeekenner und Kaffeekönner, ausgewiesene, geprüfte Spezialisten. WMF erfindet und baut Hightech-Maschinen und wir im Service geben ihnen eine Sonderbehandlung, ein Kaffeemaschinenleben lang.

Bei einer Kaffeemaschine aus dem Hause WMF ist nach dem Verkauf für uns nicht Schluss, im Gegenteil. Denn ab jetzt sind wir immer für unsere Kunden da – egal wo, egal wann. Unser Experten-Service für WMF Kaffeemaschinen ist ein Netz, das sich flächendeckend über ganz Deutschland spannt. Das Netz besteht aus hoch qualifizierten Technikspezialisten.





für gewerbliche Kaffeemaschinen in Europa. Damit jeder einzelne Servicespezialist immer up to date ist, bilden wir ihn regelmäßig in hauseigenen Schulungszentren weiter.

Unsere 300 Service-techniker geben alles.

Das eigentlich Spezielle am WMF Service ist aber, dass es nicht nur Standard-Servicepakete gibt, sondern dass der Service auch speziell auf den einzelnen Kunden und seinen individuellen Bedarf zugeschnitten wird, durch Vollwartungsverträge zum Beispiel. Service bei WMF hat ein Selbstverständnis, das maximal am Kunden ausgerichtet ist. Deshalb bekommt man bei WMF nicht nur einen hoch spezialisierten Techniker, sondern auch einen motivierten und freundlichen Menschen, der aus Überzeugung bei der Sache ist.



Vergleichen Sie und such

	Siebträger-Vollautomat	Vollautomaten		
				
	WMF espresso Perfekter Espresso. Automatisch handgemacht.	**WMF 9000 S+** Top Performance für höchste Bedürfnisse.	**WMF 5000 S** Spezialitäten ohne Ende. Sofort.	**WMF 1500 S** Allroundmodell im schlanken Design.
Barista-Feeling[1]	●●●●●●●	●●●●○○○	●●●●○○○	●●●●○○○
Tassenleistung Kaffee	●●●●●●○	●●●●●●●	●●●●●●○	●●●●○○○
Tassenleistung Heißwasser[2]	●●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●○	●●●●●○○
Getränkevielfalt[3]	●●●●○○○	●●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●●
Getränkequalität	●●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●○	●●●●●○○
Geeignet für Selbstbedienung	–	●●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●●
Kaltmilchgetränke	–	✓	✓	✓
Kaltschaumgetränke	–	✓	✓	✓
Einsatz weiterer Milchsorten (z. B. laktosefrei)[4]	✓	✓	✓	✓
MMI-Touch-Display	–	✓	✓	✓
Empfohlene Tages- bzw. max. Stunden-leistung[5]	Bis zu 300 Tassen	Bis zu 350 Tassen	Bis zu 250 Tassen	Bis zu 180 Tassen

hen Sie sich eine aus.

Vollautomaten für gefilterten Kaffee









WMF 1200 S Wir sagen Grundmodell. Sie sagen spitze.	WMF 1100 S Das Einstiegsmodell in die Welt der Vollautomaten.		WMF combiNation F Gefilterter Kaffee in Vollendung. In jeder Tasse.	WMF 1200 F Mahlt frisch. Belebt das Geschäft.
○○○○○○○	●○○○○○○	Tassenleistung Kaffee	●●●●●●●	●●●●○○○
●●○○○○○	●●○○○○○	Tassenleistung Heißwasser[2]	●●●●●●●	●●●●○○○
●●●●○○○	●●●●○○○	Vollautomatische Zubereitung	✓	✓
●●●●●○○	●●●●●○○	Gefilterter Kaffee aus frisch gemahlenen Bohnen	–	✓
●●●●●○○	●●●●●○○	Gefilterter Kaffee aus Kaffeemehl	✓	–
●●●●●●○	●●●●●○○	Vorratsbehälter mit optionaler Nachbrühautomatik	✓ (integriert)	✓ (extern)
✓	–	Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung[5]	Bis zu 500 Tassen	Bis zu 180 Tassen
–	–			
–	–			
–	✓			
Bis zu 100 Tassen	Bis zu 80 Tassen			

[1] Bei Vollautomaten, wenn Milch zusätzlich mittels Dampfhahn aufgeschäumt wird (optional).
[2] Über den Heißwasserauslauf, abhängig von der Nennleistung.
[3] Abhängig von Milchsystem und Display.
[4] Erhitzen und Aufschäumen von weiteren Milchsorten (laktosefreier Milch, Sojamilch usw.) mittels Dampfhahn (optional).
[5] Die Leistung ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung.



WMF espresso

Zeit für einen
Siebträger-Vollautomaten.
Den jeder bedienen kann.



WMF espresso

Die Weltneuheit: Jeder kann Barista sein.

Menschen weltweit lieben Kaffee. Aus dieser Liebe heraus haben wir mit der WMF espresso den Siebträger-Vollautomaten erfunden. Er produziert perfekten Espresso in Barista-Qualität, ohne dass Sie einen ausgebildeten Barista beschäftigen müssen. Denn wir haben alle Arbeitsschritte automatisiert, die besonderes Können oder Übung erfordern. Einfach Siebträger einspannen, Knopf drücken, perfekten Espresso abwarten, Siebträger ausklopfen, fertig. So steht bei der Auswahl Ihres Personals nicht mehr nur das Können, sondern der Mensch und die Persönlichkeit im Vordergrund.



reddot award 2015
best of the best

DESIGN AWARD 2015





Die hohe Kunst eines richtigen Espresso besteht in frisch gemahlenem Kaffee, exakt gewogen, perfekt getampert und richtig extrahiert.

Wenn bei der Zubereitung eines Espresso etwas falsch läuft, dann ist es nichts mit dem Genuss. Und bei einem Cappuccino gilt es, diesen Espresso mit einem richtig schönen, glänzenden, feinporigen Milchschaum zu vereinen. Latte Art ist dabei die visuelle Krönung, die keinesfalls gelingt, wenn die Emulsion aus Kaffee und Milch nicht passt. Nun können wir noch über Bohnen, Röstungen und Wasserqualität sprechen. Über Barista-Kollegen und die Leidenschaft und Liebe für die höchste Kaffeekultur. Oder darüber, wie WMF es jedem ermöglicht, einen perfekten Espresso zuzubereiten. Mit der WMF espresso.

WMF espresso

Perfekter Espresso. Automatisch handgemacht.

Die WMF espresso schlägt die Brücke zwischen zwei Welten. Sie bereitet Kaffee automatisch handgemacht zu. Sie zischt und dampft wie ein traditioneller Siebträger, aber jeder kann kinderleicht perfekten Espresso zubereiten. Denn die WMF espresso mahlt und tampert den Kaffee automatisch in den Siebträger, kontrolliert den Brühdurchfluss und die Brühtemperatur. So können Sie Ihren Gästen stets feinsten und besten Kaffeegenuss bieten, konsistent und prozesssicher.



723 mm





540 (600) mm



Automatisch perfekter Espresso
Die neue WMF espresso erkennt automatisch die Siebträger, kontrolliert den Brühdurchfluss, meldet, wenn der Mahlgrad nachjustiert werden soll, mahlt den Kaffee und tampert 100 Prozent konstant. Alles für einen perfekten Espresso.

Technische Daten

WMF espresso

Stundenleistung[1] Espresso oder Café Crème Cappuccino, Latte Macchiato oder Milchkaffee	 Bis zu 300 Tassen Bis zu 240 Tassen
Nennleistung/Netzanschluss	6,0 – 7,0 kW/380 – 415 V
Kaffeebohnenbehälter	Je ca. 550 g
Außenmaße (Breite/Höhe/Tiefe)	723/580/540 (600 bei aufgeschobener Tassenablage) mm
Leergewicht	75 kg
Dauerschalldruckpegel (LpA)[2]	< 70 dB(A)

[1] Abhängig von Nennleistung, Netzanschluss und Rezepteinstellungen.
[2] Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).
Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.



Zwei integrierte Mahlwerke und automatisches Tampern (Abb. mit zusätzlichen Füßen und zwei Satzschubladen.)



Beheizbare Tassenablage
Mit Softeinzug.



Brühzeitüberwachung
Brühzeitüberwachung wird durch die Software im System unterstützt.



Luftgekühlte Bohnenbehälter
Für zwei verschiedene Bohnensorten (Espresso und/oder Café Crème).



Farben für jeden Geschmack
Ob stylisch schlicht oder knallig modern. Die WMF espresso in vielen verschiedenen Farben.



Höhenverstellbarer Tassentisch
Auf beiden Seiten, für die optimale Unterstellhöhe der Tasse.



WMF Vollautomaten

Kaffeeleidenschaft. Vollautomatisch.



The Rilano Hotel, München

WMF Vollautomaten

Jeder Kaffee ein kleines Kunstwerk. In Sekunden.

Genuss ist so vielfältig und so individuell wie das Leben. Jeder Gast hat eigene Vorlieben und Bedürfnisse. Mit den Kaffeevollautomaten von WMF kredenzen Sie Ihren Gästen Raffinesse und jeden Extrawunsch. Nur ein Knopfdruck und es entfaltet sich das harmonische Zusammenspiel der Aromen, das immer wieder ein Lächeln zaubert. Egal wo auf der Welt. Ob auf dem Gipfel eines Berges, auf den Weiten der Ozeane oder einfach nur im Lieblingscafé nebenan. Wo auch immer Sie Ihren WMF Vollautomaten zum Einsatz bringen, stellt sich in Sekunden Hochgenuss ein. Versprochen.









Klaus Witte, Fisch Witte,
am Viktualienmarkt, München





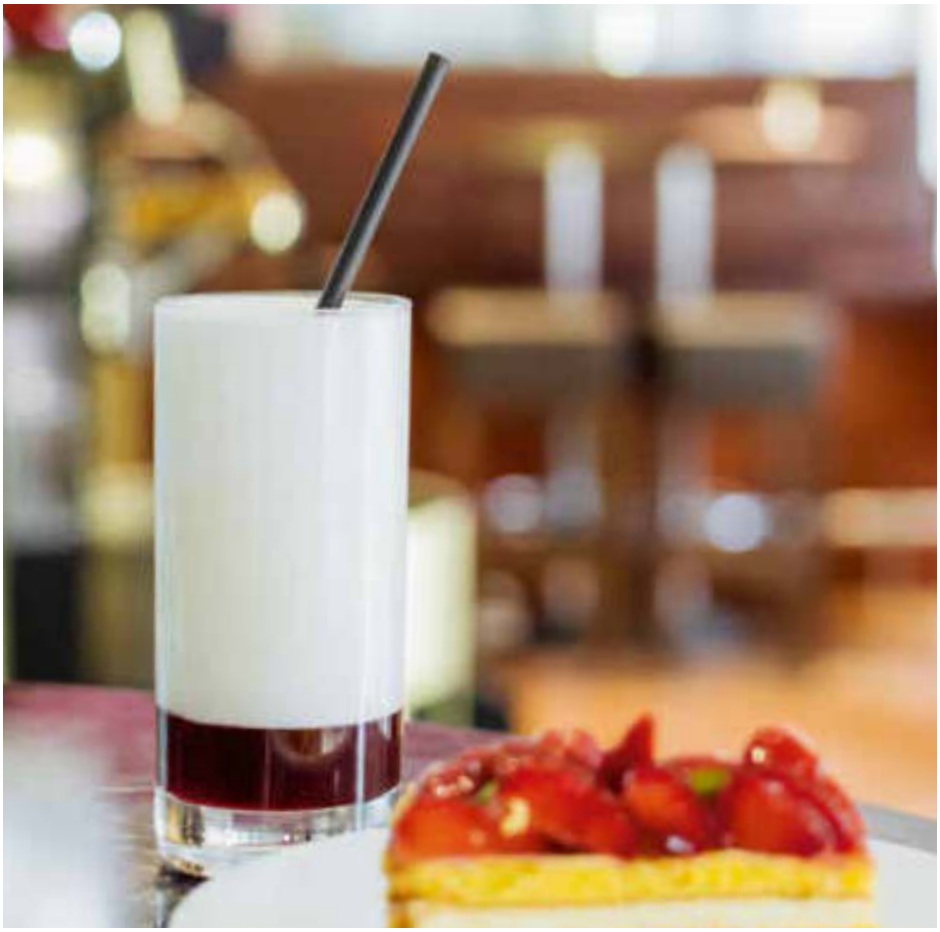


Ihr Plus: WMF Milch- und Dampfsysteme

Vollautomaten-Konfigurationen für individuelle Ansprüche.

Machen Sie aus Ihrem Kaffeeangebot eine einzigartige Spezialitätenvielfalt. Dazu müssen Sie nur das komplette Potenzial Ihres WMF Vollautomaten ausschöpfen. WMF Vollautomaten erhalten Sie in unterschiedlichen Konfigurationen, jeweils mit verschiedenen Milchsystemen und optional auch mit Dampfsystemen.

Fragen Sie sich, welche Kaffeespezialitäten Sie zubereiten möchten, welche Arten von Milch- und Milchschaum Sie dafür benötigen und in welchen Temperaturen. Wählen Sie dann exakt die Konfiguration aus Vollautomat und Milch- sowie Dampfsystem, die zu Ihnen, dem Einsatzort und den Wünschen Ihrer Kunden passt. So holen Sie das Optimum aus Ihrem täglichen Geschäft.



Als Kaffeeexperten wissen wir nur zu gut, dass über das Gelingen einer Kaffeekreation nicht zuletzt ein in Konsistenz, Temperatur und Geschmack perfekter Milchschaum oder die perfekt temperierte Milch entscheidet. Das Geheimnis liegt schließlich auch bei der Kaffeezubereitung im Detail und in der Präzision. Mit einem Milchsystem von WMF arbeiten Sie professionell und auf den Punkt. Das gilt selbstverständlich für die neuesten Kaffeetrends wie zum Beispiel Kaltschaumgetränke genauso wie für die Klassiker Latte Macchiato und Cappuccino. Für alle, die es mögen, wenn es dampft und zischt, und die gerne handwerklich arbeiten, gibt es unsere optionalen Dampfsysteme.

Damit können Sie noch besser auf die Wünsche Ihrer Kunden eingehen und mit allen Arten von Milch – Kuhmilch, laktosefreie oder Sojamilch – arbeiten.

Jeder Ihrer Mitarbeiter kann mit WMF Vollautomaten ohne spezielle Vorkenntnisse in kurzer Zeit perfekte Kaffeegetränke und Spezialitäten zubereiten. Auf den Folgeseiten finden Sie genau die für Ihre Ansprüche passenden Konfigurationen in Verbindung mit unseren Milch-/Dampfsystemen.



Milchsysteme

Welche Kaffeemaschine mit welchem Milchsystem verfügbar ist, entnehmen Sie bitte der Tabelle auf der nächsten Doppelseite.

BASIC MILK

BASIC MILK – heiße Milch, heißer Milchschaum, vollautomatisch über den Getränkeauslauf.

EASY MILK

EASY MILK[1] – heiße und kalte Milch, heißer Milchschaum, vollautomatisch über den Getränkeauslauf.

DYNAMIC MILK

DYNAMIC MILK[1] – vier Konsistenzen für heißen Milchschaum, drei Varianten für kalten Milchschaum, heiße und kalte Milch.

[1] Mit integrierter Milchpumpe.

Dampfsysteme

Welche Kaffeemaschine mit welchem Dampfsystem verfügbar ist, entnehmen Sie bitte der Tabelle auf der nächsten Doppelseite.

BASIC STEAM

BASIC STEAM – heiße Getränke, heiße Milch und heißer Milchschaum über die Dampflanze. Manuelle Ein- und Abschaltung.

EASY STEAM

EASY STEAM – heiße Getränke, heiße Milch und heißer Milchschaum über die Dampflanze. Automatische Abschaltung über Temperatursensor.

AUTO STEAM

AUTO STEAM – heiße Getränke, heiße Milch und heißer Milchschaum in drei Qualitätsstufen über die Dampflanze. Vollautomatisch, Abschaltung über Temperatursensor.



Die besten Kombinationen für die leckersten Kreationen.



WMF espresso

BASIC STEAM + AUTO STEAM

Heißgetränke

Heißgetränke mit und ohne Milch, mit und ohne Milchschaum: Espresso, Ristretto, Café Crème, Espresso Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Caffè con Ghiaccio, Milch-Choc, Chociatto.



✓

Kaltmilchgetränke

Getränke mit kalter Milch, für die kein Milchschaum benötigt wird, wie z.B. Iced Coffee.



–

Kaltschaumgetränke

Getränke mit kalter Milch und kaltem Milchschaum, wie z.B. Milchmixgetränke mit Sirup oder Früchtepüree.



–

Dampfgetränke

Getränke, die mit Dampf erhitzt werden, wie z.B. Glühwein, und Getränke mit Kuhmilch oder anderen Milchsorten (laktosefrei, Soja usw.), die mit Dampf erhitzt oder aufgeschäumt werden, z.B. Spezialkreationen wie ein Mozart-Kaffee oder Latte Macchiato mit Sojamilch.



✓







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 des perfekten Geschmacks.

Die neue WMF 9000 S+ erfüllt spielerisch individuellste und höchste Genussansprüche. An jedem Ort, zu jeder Zeit. Im Restaurant für Feinschmecker oder im hoch frequentierten Bahnhofsbistro, im Frühstücksraum des Premiumhotels oder in der Stadtbäckerei. Meisterhafter Genuss – zur Perfektion gebracht in jedem einzelnen Getränk – selbst bei einer Stundenleistung von 350 Tassen. Die WMF 9000 S+ steht für eine Performance, die immer eines ist: ein garantiert köstliches Kaffeeerlebnis auf höchstem Niveau.





Gäste eines ausgezeichneten Hotels erkennt man an drei Dingen: Anspruch, Anspruch, Anspruch.

Sie buchen nicht ein Hotel. Sie buchen ein besonderes, exklusives Erlebnis mit dem passenden Service. Einem Service, den man nicht bemerkt. Der da ist, verschwindet und ein Lächeln hinterlässt. Für solch ein Erlebnis benötigt das Personal eine genauso professionelle Assistenz im Hintergrund. Die den gleichen Anspruch hat. Die sich still und leise perfekt der Umgebung und dem persönlichen Bedarf des Gastes anpasst. Der gute Name verpflichtet. Wer also ein Leading Hotel ist, benötigt ein Leading Equipment. Eine Maschine, die jede Herausforderung dank ihrer Geschwindigkeit und Qualität spielend meistert. Die „Sterne"-Kaffeemaschine von WMF: die WMF 9000 S+.

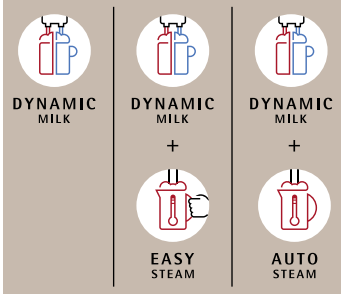
WMF 9000 S+

Performance, die alle Bedürfnisse bedient.

Die unübertroffene Performance der WMF 9000 S+ gibt Ihnen die professionelle Souveränität, alle Geschmacks- und Mengenregister entspannt ziehen zu können, immer genau dann, wenn es darauf ankommt. Und dank dem neuen intuitiven Bedienkonzept und dem übersichtlichen 10-Zoll-Touch-Display funktioniert alles noch verständlicher, individueller und flexibler – selbst die Kreation individuellster Kaffeespezialitäten.



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



Die Erklärung der Milchsysteme sowie die Getränke, die damit zubereitet werden können, finden Sie auf den Seiten 32–35.



Bedienkonzept

Die Bedienung der WMF 9000 S+ wird dank neuem, intuitivem Bedienkonzept noch verständlicher, individueller und flexibler. Die konfigurierbare Bedienoberfläche kann auf die Bedürfnisse von unterschiedlichen Benutzergruppen angepasst werden. Sowohl für das Personal wie auch für Kunden im SB-Bereich wird die Kommunikation mit der Maschine damit einfacher. Zudem gibt es neue Freiheiten bei der Konfiguration von Layout und Spezialfunktionen.

Technische Daten

WMF 9000 S+		
Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung[1]	Bis zu 350 Tassen	
Nennleistung/Netzanschluss	3,4–3,8 kW/ 220–240 V	6,0–7,0 kW/ 380–415 V
Stundenleistung nach DIN 18873-2[2] Espresso/2 Espressi Café Crème/2 Café Crème Cappuccino/2 Cappuccini	 150/242 Tassen 130/152 Tassen 150/238 Tassen	
Kaltmilch- und Kaltschaumgetränke	✓	✓
Heißwasserleistung pro Stunde[1]	120 Tassen	190 Tassen
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2	2,59 kWh	
Reinigungssystem	Clean in Place[2]	
Kaffeebohnenbehälter	groß hinten ca. 1200 g, klein vorne ca. 700 g	
Choc- oder Topping-Behälter (optional)	ca. 1200 g	
Außenmaße (Breite/Höhe[3]/Tiefe)	390/744/598 mm	
Wasseranschluss	Festwasser	
Leergewicht je nach Ausstattung	ca. 67 kg	
Dauerschalldruckpegel (LpA)[4]	< 70 db (A)	

[1] Die Leistung wurde mit einer Festwassermaschine ermittelt und ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.
[2] Das Reinigungssystem Clean in Place hat den Vorteil, dass der Schäumerkopf nicht mehr extra ausgebaut und manuell gereinigt werden muss.
[3] Höhe mit Bohnenbehälter mit Schloss, ohne Schlüssel.
[4] Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A).
Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY HYGCERT



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



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



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



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



WMF Dynamic 2-Milk
Ermöglicht die Verwendung von zwei Sorten Milch. Bei Verwendung von normaler und laktosefreier Milch erfolgt zwischen den Produktbezügen eine autom. Umschaltspülung. Die Verwendung in diesem Fall gilt als laktosearm.



Werbemöglichkeiten
Auf dem großzügigen 10-Zoll-Display können mit realistischen Produktdarstellungen, individuellen Farbwelten und animierten Werbeeinblendungen spezielle Angebote eingeblendet werden.

WMF 5000 S

Coffee to go, go, go. Denn Genuss kann nicht warten.

Die WMF 5000 S ist unsere Spezialitätenmaschine für die Schnellen im Leben. Sie erfüllt perfekt den Anspruch, höchste Genussvielfalt und Qualität in höchster Geschwindigkeit zu bieten. Überall dort, wo man auf Kaffeespezialitäten nicht warten möchte. Somit hat die WMF 5000 S eine eingebaute Erfolgsformel: mehr Genussmomente pro Stunde, mehr Umsatz pro Tag. Verlassen Sie sich darauf.




WMF 5000 S



The Rilano Hotel, München

Eine der großen Herausforderungen ist es, flexibel auf die Stoßzeiten der Gäste zu reagieren.

Das ist nicht nur eine Sache der Personalplanung, sondern auch der Geräteleistung. Die WMF 5000 S sorgt dafür, dass zum Beispiel morgens beim Straßenverkauf alle Kunden zügig bedient werden können und zufrieden sind. Dabei hilft nicht mehr Personal, da helfen nur gleichbleibende Qualität und höchste Geschwindigkeit bei der Zubereitung. Dies sind daher wichtige Erfolgsfaktoren, die mehr Umsatz pro Tag ermöglichen.

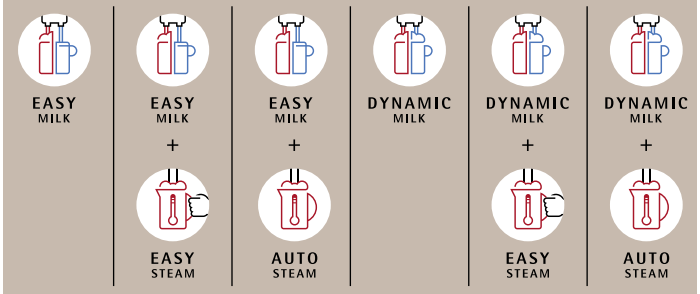
WMF 5000 S

Spezialitäten ohne Ende. Sofort.

Die WMF 5000 S macht besten Kaffee, und zwar schneller. Dafür arbeitet sie mit einem Hochleistungsbrüher, der in der Regel nur in Großmaschinen eingesetzt wird. Mit dem Platzbedarf von vergleichbar kleineren Maschinen. Für dauerhafte Top-Kaffeequalität und Spezialitätenvielfalt sorgt das zuverlässige Dynamic Milk System. Es produziert Heiß- und Kaltmilchschaum in allen Konsistenzen und garantiert dabei einen ganz natürlichen Milchgeschmack. Natürlich einfach, alles mit einem intuitiven Knopfdruck über das Touch-Display der WMF 5000 S.



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



Die Erklärung der Milchsysteme sowie die Getränke, die damit zubereitet werden können, finden Sie auf den Seiten 32 – 35.



Dynamic Milk System

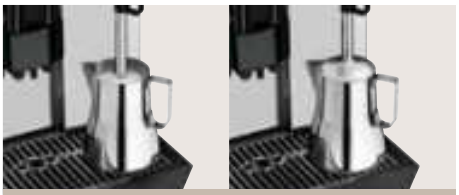
Heiße und kalte Milch, heißer und kalter Milchschaum – vollautomatisch über den Getränkeauslauf, ohne separate Schäumerkammer.

Technische Daten

WMF 5000 S	Easy Milk		Dynamic Milk	
Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung[1]	Bis zu 250 Tassen			
Nennleistung/Netzanschluss	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
Stundenleistung nach DIN 18873-2[1] Espresso/2 Espressi Café Crème/2 Café Crème Cappuccino/2 Cappuccini	144/220 Tassen 112/136 Tassen 144/220 Tassen			
Gesamt-Heißwasserleistung/Stunde	160 Tassen	180 Tassen	160 Tassen	180 Tassen
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2	1,55 kWh		2,23 kWh	
Heißmilchgetränke	✓		✓	
Heißmilchschaumgetränke	✓		✓	
Kaltmilchgetränke	✓		✓	
Kaltmilchschaumgetränke	–		✓	
Kaffeebohnenbehälter	Links oder rechts ca. 1100 g, mittig ca. 550 g			
Choc- oder Topping-Behälter	ca. 1200 g			
Außenmaße (Breite/Höhe[2]/Tiefe)	325/706/590 mm			
Wasseranschluss	Festwasser			
Leergewicht	Ca. 37 kg			
Dauerschalldruckpegel (LpA)[3]	< 70 dB(A)			

[1] Die Leistung wurde mit einer Festwassermaschine ermittelt und ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.
[2] Höhe mit Bohnenbehälter; mit Schloss, ohne Schlüssel.
[3] Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).
Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY



Milch- und Dampfsysteme
Heiße Milch und Milchschaum schnell und auf Knopfdruck oder klassisch mit dem Auto Steam oder Easy Steam.



Große abnehmbare, verschließbare Produktbehälter
Die Kaffeebohnenbehälter sind spülmaschinengeeignet. Praktisch für die einfache Reinigung.



Small-Medium-Large-Funktion
Jedem gewünschten Getränk wird ganz einfach eine unterschiedliche vordefinierte Füllmenge zugeordnet.



SteamJet/Dampfdusche
Sekundenschnell wird jede Tasse auf Temperatur gebracht – für beste Kaffeequalität.



Schlanke Bauweise
Weniger Platzbedarf dank besonders schlanker Maße. Das bietet mehr Möglichkeiten, die Maschine aufzustellen und sie zu kombinieren.



Langlebigkeit
Solide Bauteile, wie der Heavy-Duty-Brüher oder eine Hochleistungspumpe, garantieren eine lange Lebensdauer und Top-Performance.

WMF 1500 S

Das Allroundtalent. Für exquisiten Geschmack.

Die WMF 1500 S ist unser Allroundmodell für professionellen Kaffeegenuss. Machen Sie die WMF 1500 S zum Genussallrounder in Ihrem Unternehmen und damit den nächsten Schritt bei der exzellenten Kaffeezubereitung. Ihre Kunden können sich täglich über Kaffeespezialitäten in gleichbleibend hoher Qualität freuen. Und Sie sich natürlich auch über das perfekte Preis-Leistungs-Verhältnis.




WMF 1500 S



Filiale der Bäckerei Ziegler, München

Gäste kommen in eine Bäckerei, auf der Suche nach einem Genussmoment – als kurze Auszeit im Alltag.

Da spielt ein erstklassiger Kaffee inzwischen eine genauso große Rolle wie delikate Backwaren. Perfekt wird das Croissant am Morgen erst durch den aromatischen Kaffee dazu. Zum Glück werden auch die Aushilfen am Wochenende im Nu zu Kaffeespezialisten, denn die WMF 1500 S lässt sich einfach und intuitiv bedienen. Haben die Kunden den Kaffee einmal gekostet, kommen manche sogar extra wegen des Kaffees zurück. So hinterlässt man bei den Kunden einen bleibenden Eindruck – herrlich duftend und lecker.

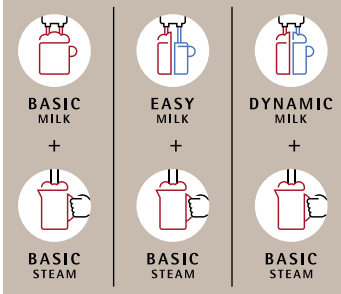
WMF 1500 S

Design schlank. Genuss pur.

Mit der Entwicklung der WMF 1500 S haben wir uns ein besonderes Ziel gesetzt: schlankes, platzsparendes Design in Kombination mit qualitativ hohem Kaffeegenuss zu bieten. Darüber hinaus zeichnet sich die Maschine durch den intuitiv bedienbaren Touch-Screen, die grundsolide Verarbeitung, hochwertige Bauteile und das optionale Dynamic Milk System aus. Dies und vieles mehr macht sie zum Spezialisten für puren Genuss. Und wer mehr möchte: Auf den gesparten Platz passt sicherlich eine zweite Maschine.



Die WMF 1500 S ist mit folgenden Milch- und Dampfsystemen erhältlich:



Die Erklärung der Milchsysteme sowie die Getränke, die damit zubereitet werden können, finden Sie auf den Seiten 32–35.



Dynamic Milk System

Heiße und kalte Milch, heißer und kalter Milchschaum – vollautomatisch über den Getränkeauslauf, ohne separate Schäumerkammer.

Technische Daten

WMF 1500 S	Basic Milk	Easy Milk	Dynamic Milk
Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung[1]	Bis zu 180 Tassen		
Nennleistung/ Netzanschluss	2,75–3,25 kW/220–240 V		
Stundenleistung nach DIN 18873-2[1] Espresso/2 Espressi Café Crème/2 Café Crème Cappuccino/2 Cappuccini	124/194 Tassen 96/122 Tassen 124/194 Tassen		
Kaltmilchgetränke	–	✓	✓
Kaltmilchschaumgetränke	–	–	✓
Gesamt-Heißwasserleistung/Stunde	143 Tassen		
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2 Topping/Basic Milk	1,29 kWh	1,37 kWh	2,10 kWh
Kaffeebohnenbehälter	Rechts ca. 650 g, mittig ca. 550 g		
Choc- oder Topping-Behälter (optional)	Ca. 1200 g		
Außenmaße (Breite/Höhe[2]/Tiefe)	325/675/590 mm		
Wasseranschluss	Wassertank (ca. 4 Liter) oder Festwasser		
Leergewicht je nach Ausstattung	Ca. 35 kg		
Dauerschalldruckpegel (LpA)[3]	< 70 db(A)		

[1] Die Leistung wurde mit einer Festwassermaschine ermittelt und ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.
[2] Höhe mit Bohnenbehälter.
[3] Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).
Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY



Einfache Wartung
Grundwartungsarbeiten können selbst durchgeführt werden. Für den WMF Servicetechniker ist Ihre Maschine ein seltener Anblick.



Acht Getränketasten auf sechs Ebenen
Es können bis zu 48 Getränke in Einzel- oder Doppeltassen einprogrammiert werden. Auch Rezepte und Bilder sind hinterlegbar.



Small-Medium-Large-Funktion
Jedem gewünschten Getränk wird ganz einfach eine unterschiedliche vordefinierte Füllmenge zugeordnet.



SteamJet/Dampfdusche
Sekundenschnell wird jede Tasse auf Temperatur gebracht – für beste Kaffeequalität.



Schlanke Bauweise
Weniger Platzbedarf dank besonders schlanker Maße. Das bietet mehr Möglichkeiten, die Maschine aufzustellen und sie zu kombinieren.



Einleuchtende Signale
Die beleuchteten Seitenteile dienen als visueller Signalgeber für Betriebszustände.

WMF 1200 S

Wir sagen Grundmodell. Sie sagen spitze.

Die WMF 1200 S ist das Genussprogramm für Ihre Kunden. Ausstattungsmöglichkeiten, Leistungsspektrum und Preis machen sie zur Favoritin für viele Einsatzorte. Im Handumdrehen verbreitet sie überall das Flair einer Kaffeebar. Leichter kann für Ihre Kunden die kleine Auszeit im Alltag nicht sein. Damit ist sie das perfekte Grundmodell des professionellen Kaffeegeschäfts. Mit der WMF 1200 S haben Sie eine vollwertige Profikaffeemaschine, die alles bietet, was das Genießerherz begehrt.




Bitte Ihre Wahl
15:00 20.05.2015
1200 S



J.7 hair lounge, München

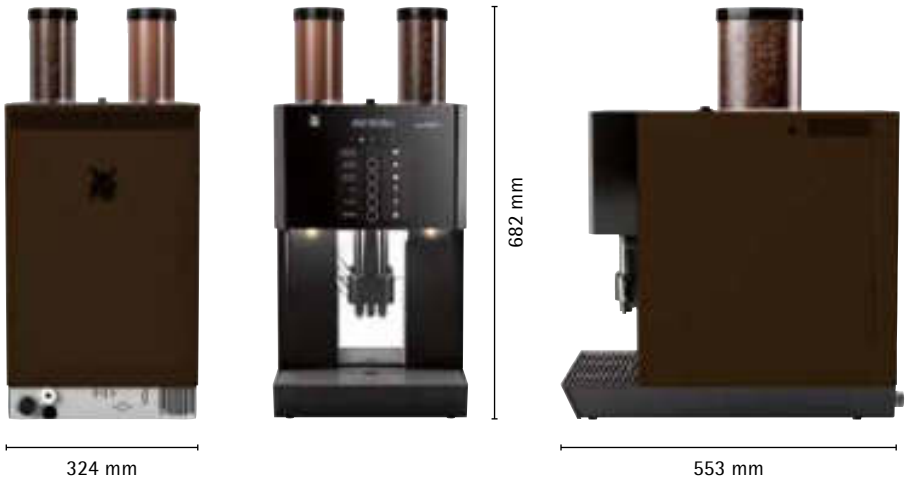
Wer seine Kunden bis in die Haarspitzen glücklich machen will, muss mehr beherrschen als nur sein Handwerk.

Da schneidet man seinen Kunden die perfekte Haarfrisur, sie genießen ihren neuen Look und sind zufrieden. Um ihnen aber dieses spezielle 100-prozentige Wohlfühllächeln zu entlocken, braucht es noch etwas Besonderes. Wenn man auf den Knopf der WMF 1200 S, unserer Profi-Kaffeemaschine für anspruchsvolle Kunden, drückt, kredenzt man nebenbei eine perfekte Tasse Kaffee und startet ganz einfach ein wirkungsvolles Kundenbindungsprogramm. Ja, das „Kaffeehandwerk" ist der schönste „Nebenberuf" der Welt.

WMF 1200 S

Verwöhnt Kunden. So einfach wie nie.

Ob Kaffee, Cappuccino, Espresso oder Milchkaffee – die WMF 1200 S bringt Kaffee voll zur Entfaltung. Ergänzt durch Schokoladenkreationen und über das selbsterklärende Display quasi im Vorbeigehen zubereitet. So einfach wie die Bedienung ist auch die Wartung. Die Grundwartungsarbeiten können Sie einfach selbst durchführen. Für alles andere bieten wir Ihnen auch für dieses Grundmodell unseren professionellen Vor-Ort-Service.



Die WMF 1200 S ist mit folgenden Milchsystemen erhältlich:

BASIC MILK | EASY MILK

Die Erklärung der Milchsysteme sowie die Getränke, die damit zubereitet werden können, finden Sie auf den Seiten 32 – 35.



Easy Milk System

Hierdurch eröffnet sich auch der lukrative Markt der Kaltmilchmixgetränke.

Technische Daten

WMF 1200 S	Basic Milk	Easy Milk
Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung[1]	Bis zu 100 Tassen	
Nennleistung/Netzanschluss	2,0 – 2,4 kW/220 – 240 V	
Stundenleistung nach DIN 18873-2[1] Espresso/2 Espressi Café Crème/2 Café Crème Cappuccino/2 Cappuccini Cappuccino mit Topping	 120/188 Tassen 93/110 Tassen 113/146 Tassen 110 Tassen	
Kaltmilchgetränke	–	✓
Heißwasserleistung pro Stunde[1]	110 Tassen	
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2 Topping/Basic Milk	0,41/0,85 kWh	
1 oder 2 Kaffeebohnenbehälter	Ca. 500 g	
Choc- oder Topping-Behälter (optional)	Ca. 500 g	
Außenmaße (Breite/Höhe[2]/Tiefe)	324/682/553 mm	
Wasseranschluss	Wassertank (ca. 4 Liter) oder Festwasser	
Leergewicht je nach Ausstattung	Ca. 33 kg	
Dauerschalldruckpegel (LpA)[3]	< 70 dB(A)	

[1] Die Leistung wurde mit einer Festwassermaschine ermittelt und ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.
[2] Höhe mit Bohnenbehälter.
[3] Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).
Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY



Zentrale Heißwasserausgabe
Auf Knopfdruck wird, beispielsweise für Tee, heißes Wasser perfekt temperiert ausgegeben.



Leckerer Milch-Choc und Chociatto (optional)
Mit viel heißer Frischmilch kann nahezu jede Schokoladen- und Kaffeekreation produziert werden.



Zwei integrierte LEDs
Die Beleuchtung an der Unterseite der Frontblende lässt die Ausgabestelle erstrahlen und rückt die Getränke ins richtige Licht.



Flexible Wasserzufuhr
Die Wahl zwischen einem Wassertank und einem Festwasseranschluss ermöglicht die Anpassung an alle Wünsche und Gegebenheiten.



Kombination durch schlanke Bauweise
Dank der schlanken Maße passt die Maschine an jeden Platz. In Kombination mit der WMF 1200 F lassen sich sämtliche Kaffeespezialitäten zubereiten.



Zero-Energy-Funktion
Wird die Maschine ausgeschaltet, ist sie auch wirklich aus. So verbraucht sie auch garantiert keinen Strom.

WMF 1100 S

Das Einstiegsmodell in die Welt der Kaffeevollautomaten.

Die neue WMF 1100 S passt überall dort perfekt, wo begrenzter Platz auf hohen Kaffeeanspruch trifft. Damit ist sie wie gemacht für eine Zeit, in der das Bewusstsein für Kaffeequalität stetig wächst. Mit einer Tagesleistung von 80 Tassen ist die WMF 1100 S das ideale Einstiegsmodell in die professionelle Kaffeewelt. Und die kennt bei uns keine Grenzen. Egal, ob beliebte Convenience Stores, Kaffeeküchen, Hotel-Konferenzräume, Lobby- und Loungebereiche oder kleinere Gastronomiebetriebe. Die WMF 1100 S bietet großen Geschmack auf kompaktem Raum, inklusive der wichtigsten Features unserer großen Profi-Vollautomaten.





Köstlicher Kaffeeduft ist die schönste Motivation.

Mit der neuen WMF 1100 S zieht endlich auch in Büros professioneller Kaffeegenuss ein, denn dank ihrer kompakten Maße passt sie perfekt in jede Kaffeeküchenzeile. Sie funktioniert mit erprobter Profitechnik absolut zuverlässig im harten Alltag und sorgt Tag für Tag mit leckersten Kaffeespezialitäten für die Motivation der Mitarbeiter. Aufgrund entkoppelter Mühlen ist sie dabei sogar besonders geräuscharm. Selbst das schwierige Thema „Reinigung" ist keines – dank vollautomatischem Reinigungskonzept.

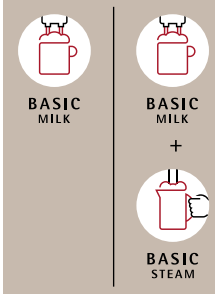
WMF 1100 S

Einfach einsteigen. Ins Profikaffeegeschäft.

Trotz der kompakten Maße bietet die WMF 1100 S selbst als Einstiegsmodell das volle Geschmackserlebnis. Ausgestattet mit einem Profibrüher, dem SteamJet, dem Basic Milk-System und einem Chocdispenser sind selbst die raffiniertesten Lieblingsrezepte realisierbar. Bequem über das Touch-Display mit innovativem Bedienkonzept oder zeitgemäß über die „WMF MyCoffee App" direkt auf Ihrem Smartphone: einfach Lieblingsspezialität auswählen, Kaffee-, Milch- und Schaummenge anpassen, Rezept speichern und genießen. Für die simple Reingung des Milchsystems sorgt die patentierte Click&Clean Funktion.



Die WMF 1100 S ist mit folgenden Milch- und Dampfsystemen erhältlich:



Die Erklärung der Milchsysteme sowie die Getränke, die damit zubereitet werden können, finden Sie auf den Seiten 32 – 35.



Kompaktheit

Dank der kompakten Maße passt die WMF 1100 S problemlos unter Standard-Küchenoberschränke und ist flexibel überall einsetzbar, wo Platz Mangelware ist.

Technische Daten

WMF 1100 S	Basic Milk	Topping[1]
Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung[2]	Bis zu 80 Tassen	
Nennleistung / Netzanschluss	1,9–2,3 kW / 230 V	
Stundenleistung nach DIN 18873-2[2] Espresso / 2 Espressi Café Crème / 2 Café Crème Cappuccino	 105 / 150 Tassen 75 / 90 Tassen 105 Tassen	
Frischmilchgetränke	✓	-
1 oder 2 Kaffeebohnenbehälter integriert / Erweiterung (Choc- oder Toppingvariante generell nur 1 Kaffeebohnenbehälter)	ca. 550 g / mit Erweiterung ca. 1100 g (Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße)	
Choc- oder Toppingbehälter (optional) / Erweiterung Pulverbehälter (Choc/Topping)	ca. 450 g / mit Erweiterung ca. 1250 g (Füllmenge ist abhängig vom verwendeten Pulver)	
SteamJet	✓	-
Gesamt-Heißwasserleistung / Stunde	110 Tassen (22 Liter)	
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2 Basic / Milk Topping	ca. 0,76 kWh / Tag	
Außenmaße (Breite / Höhe[3] / Tiefe)	325 / 500 / 561 mm	
Wassertank	ca. 4,5 Liter	
Leergewicht je nach Ausstattung	25,5 kg	
Dauerschalldruckpegel (LpA)[4]	< 70 dB(A)	

[1] Kein Dampfboiler, somit kein BasicMilk, BasicSteam und Steamjet möglich
[2] Die Leistung ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.
[3] Höhe inkl. Display.
Höhe Maschinendeckel ohne Display und Erweiterungen: 460 mm.
Höhe Produktbehältererweiterung inkl. Schloss ohne Schlüssel: 556 mm.
[4] Der A-bewertete Schalldruckpegel Lpa (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).
Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY



Intuitives Touch-Display
Das intuitive Bedienkonzept des 7 Zoll großen Touch-Displays ermöglicht mit seiner vertikalen Wischfunktion eine schnelle und zielsichere Führung durch die unterschiedlichen Menüs, die nicht nur im SB-Bereich vieles einfacher macht.



Einfache Reinigung
Einfache Reinigung des Milchsystems mit der patentierten Click&Clean Funktion. Das spart das tägliche Zerlegen des Milchschäumers und reduziert die manuelle Reinigung auch bei unserem Einstiegsmodell auf nur 1x pro Woche.



Wassertank
Großer, 4.5 Liter Wassertank mit integrierbarem Wasserfilter. Optional einfaches Anschließen an Festwasser möglich (Sofortrüstsatz durch geschultes Personal installieren).



Farbakzente setzen
Bedient alle Geschmäcker perfekt, selbst bei der Farbe. Die neue WMF 1100 S ist in unterschiedlichen Farbvarianten erhältlich.



Profibrüher und SteamJet
Kommen aus dem Profibereich: Der Brüher garantiert lange Lebensdauer und Top-Performance. Der patentierte SteamJet bringt jede Tasse sekundenschnell auf Temperatur.



Produktbehälter
Das Fassungsvermögen der integrierten Produktbehälter lässt sich mit den optionalen Bohnen- und Pulverbehälter (abschließbar) erheblich vergrößern.



WMF Vollautomaten für

Der Unverzichtbare. Frisch aufgebrüht.



gefilterten Kaffee

WMF Vollautomaten für gefilterten Kaffee

Purer Kaffeegenuss. In voller Entfaltung.

Seit Jahrhunderten wird Filterkaffee geschätzt und von Kaffeefreunden weltweit geliebt. Mit den WMF Vollautomaten für gefilterten Kaffee lassen Sie Ihre Gäste diesen klassischen Kaffeegenuss immer wieder neu entdecken. Das langsame Durchströmtwerden des Kaffees von Wasser, das perfekte Zusammenspiel zwischen Brühtemperatur und Brühdauer, die Entfaltung des gesamten Aromas. Unser Angebot an Kaffeemaschinen für gefilterten Kaffee ergänzt optimal die Vollautomaten für Spezialitäten. Die Maschinen überzeugen jedoch auch im Einzel-Einsatz. Machen wir das Beste aus Kaffee und Wasser. Denn frischer kann ein Klassiker nicht werden.











Tagungen und Kongresse bedeuten vor allem eines: sehr schnell, sehr viel, sehr guten Filterkaffee.

Wer schon mal 400 müden Augenpaaren gegenüberstand, weiß, dass große Mengen Kaffee – und zwar in konstant hoher Qualität – benötigt werden. Da kann und will niemand warten. Die Sitzung muss anfangen, die Gespräche müssen laufen, die Präsentation muss noch durchgeführt werden. Zufriedene Gäste stehen also nicht nur beim Kunden auf der Tagesordnung, sondern vor allem beim Service. Voraussetzung dafür sind Hochleistungsvollautomaten, die leicht zu bedienen, schnell einsetzbar, ausdauernd und kompromisslos in der Qualität sind.

WMF combiNation F

Gefilterter Kaffee in Vollendung. In jeder Tasse.

Die WMF combiNation F ist der Spezialist für die ausgezeichnete Tasse Kaffee, die auch in großen Mengen immer wieder und wieder produziert werden muss. Sie ist der Hochleistungsvollautomat im Bereich gefilterter Kaffee. Mit ihrem zeitlos eleganten Design und der unerreichten Benutzerfreundlichkeit macht die WMF combiNation F das Entdecken neuer Aromawelten ganz einfach.

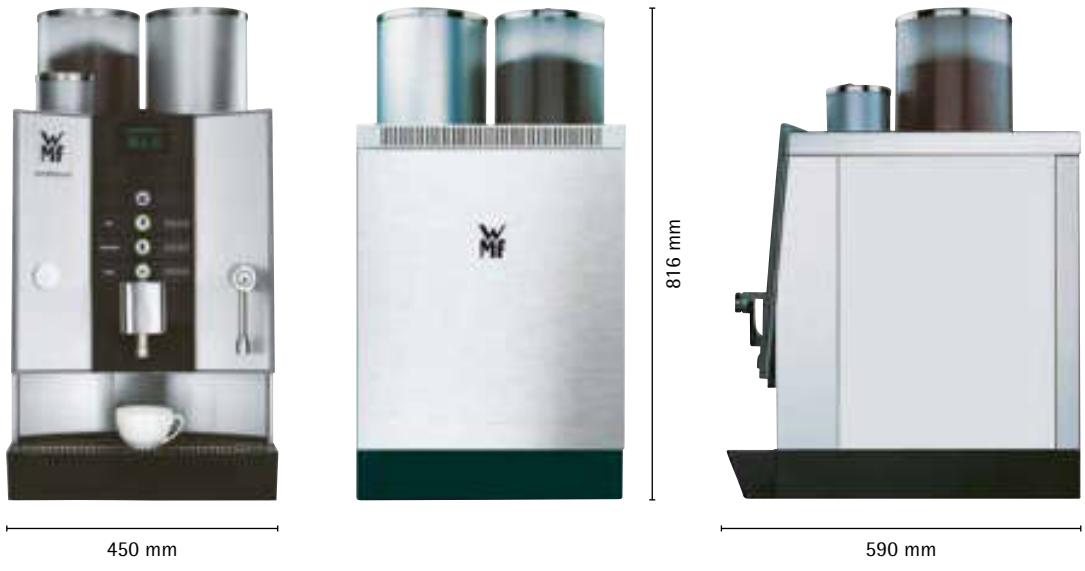



combiNation F
Pott
Kännchen
Tasse

WMF combiNation F

Genuss. In Hülle und Fülle.

Die WMF combiNation F sorgt zuverlässig für erstklassigen Kaffeegenuss. Der Vollautomat bereitet bis zu 500 Tassen gefilterten Kaffee in der Stunde zu, und eine ist so gut wie die andere. Unterschiedliche Brühmengen und eine optional höhenverstellbare Frontblende ermöglichen es, nahezu jedes Gefäß exakt zu befüllen. Die Füllmengen werden dabei individuell auf Ihre Tassen- und Kännchengrößen programmiert. Die intelligente Vorratshaltung sorgt dafür, dass auch in Stoßzeiten niemand warten muss.





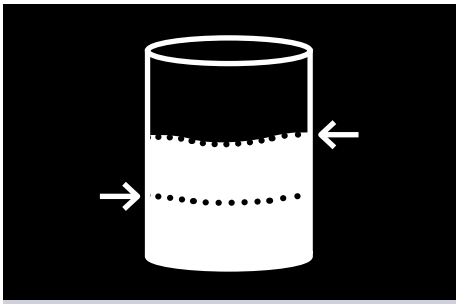
Vorratsbehälter
Fasst vier Liter, ist aromaversiegelt und exakt temperiert. Das Display informiert über die gewählte Vorratsmenge.

Technische Daten

WMF combiNation F

Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung[1] gefilterter Kaffee	Bis zu 430 Tassen	Bis zu 500 Tassen
Nennleistung/Netzanschluss	9,3 kW/400 V	13,8 kW/400 V
Heißwasserleistung pro Stunde[1]	72 Liter	108 Liter
Vorratsbehälter Kaffee	4 Liter	
Kaffeemehlbehälter	Ca. 2200 g	
Reinigungsgranulatdosierer	Ca. 1000 g (optional)	
Außenmaße (Breite/Höhe[2]/Tiefe)	450/816/590 mm	
Wasseranschluss	Festwasser	
Leergewicht je nach Ausstattung	Ca. 62 kg	
Dauerschalldruckpegel (LpA)[3]	< 70 dB(A)	

[1] Die Leistung ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.
[2] Höhe mit Bohnenbehälter.
[3] Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).
Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.



Nachbrühautomatik
Übernimmt das timergesteuerte Befüllen des Vorratsbehälters. Für schnellen Nachschub in Stoßzeiten – ideal im SB-Betrieb.



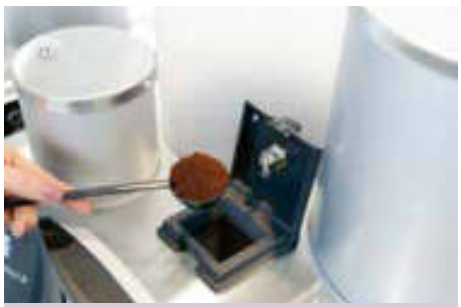
Granulatdosierung
Ermöglicht eine timergesteuerte automatische Reinigung mit oder ohne Abschalten der Maschine.



Höhenverstellbare Frontblende (optional)
Mit einer Unterstellhöhe von bis zu 275 mm lässt sich nahezu jedes Gefäß exakt befüllen.



Hohe Heißwasserleistung
Mit der 13,8-kW-Variante können bis zu 108 Liter Wasser pro Stunde erhitzt werden.



Separater Handeinwurf
Ermöglicht zusätzlich die Verwendung von entkoffeiniertem Kaffee für einzelne Tassen.



Black Edition
Stylische Designvariante in modernem, edlem Schwarz.

WMF 1200 F

Mahlt frisch. Belebt das Geschäft.

Die WMF 1200 F macht gefilterten Kaffee, der am besten schmeckt – weil er aus frisch gemahlenen Bohnen gebrüht wird. Der herrliche Duft von frisch gemahlenem und gebrühtem Kaffee und das unverwechselbare Aroma bringen Frische in jeden Frühstücksraum, in jedes Meeting und andere Gesellschaften. Die WMF 1200 F ist die Versorgungsstation, die Kaffee frisch mahlt, brüht und für hervorragenden Kaffeegenuss bei gleichzeitig hohem Ausstoß sorgt.

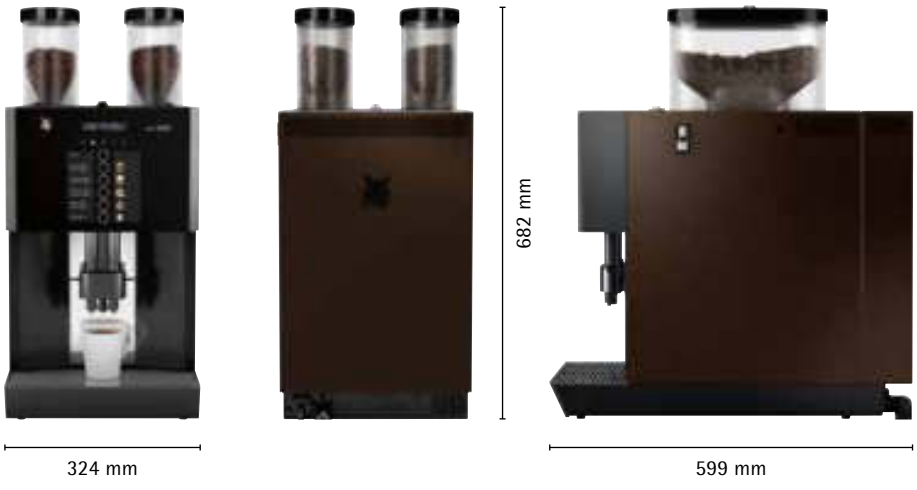



Bitte Ihre Wahl
15:08 20.05.2015
1200 F

WMF 1200 F

Einzigartiger Genuss. Für die ganze Gesellschaft.

Die WMF 1200 F passt sich Ihren Bedürfnissen an und macht Sie flexibel. Sie mahlt und brüht frischen Kaffee in Einzeltassen oder ganzen Kannen. Für größere Gesellschaften gibt es den Mengenbrüharm, der die Kaffeeausgabe in große Isoliergefäße ermöglicht. Und das leistet die WMF 1200 F in Bestzeit – mit einem halben Liter in 65 Sekunden. So sind Sie vorbereitet auf alles, und zwar schnell.





Optional ausziehbarer Mengenbrüharm
Ermöglicht die Ausgabe von größeren Mengen Kaffee in einen untergestellten Thermobehälter. Kannen von bis zu 170 mm Durchmesser und 395 mm Höhe können befüllt werden.

Technische Daten

WMF 1200 F

Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung[1] gefilterter Kaffee	Bis zu 180 Tassen
Nennleistung/Netzanschluss	3,1 – 3,7 kW/220 – 240 V
Heißwasserleistung pro Stunde[1]	Ca. 24 Liter
Thermobehälter (optional)	2,4 Liter
1 oder 2 Kaffeebohnenbehälter	Ca. 1000 g
Außenmaße (Breite/Höhe[2]/Tiefe)	324 (mit Kannentisch 507)/ 682/599 mm
Leergewicht je nach Ausstattung	Ca. 33 – 38 kg
Wasseranschluss	Festwasser
Dauerschalldruckpegel (LpA)[3]	< 70 db(A)

[1] Die Leistung ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.
[2] Höhe mit Bohnenbehälter.
[3] Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).
Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.



Bis zu sechs Getränketasten
Die Beschriftung kann einfach gewechselt werden und es können Tassen, Kännchen oder Kaffeebecher genutzt werden.



Frische und Geschwindigkeit
0,5 Liter Kaffee aus frisch gemahlenen Bohnen werden in nur 65 Sekunden gebrüht.



Heißwasser
Auf Knopfdruck wird, beispielsweise für Tee, heißes Wasser perfekt temperiert produziert.



Höhenverstellbarer Auslauf
Erleichtert die Kaffeeausgabe in Tassen, Kännchen, Kannen und Kaffeebecher bis zu 165 mm Höhe.



Kombination durch schlanke Bauweise
Dank der schlanken Maße passt die Maschine an jeden Platz. In Kombination mit der WMF 1200 S lassen sich sämtliche Kaffeespezialitäten zubereiten.



Zweite Kaffeemühle
Bietet beispielsweise zusätzlich die Möglichkeit für entkoffeinierten Kaffee aus der ganzen Bohne.



WMF Zusatzgeräte

Das Hauptprogramm begeistert.
Die Zugabe auch.



Genuss-Erweiterungen. Passend abgestimmt.

Beistellgeräte verfügbar für Modelle

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








	Tassenschrank, breit	**Tassenschrank, schmal**	**Cup&Cool, breit**	**Cup&Cool, schmal**	**Beistellkühler**	**Beistellkühler**
Artikelnummer	03.9020.0002	03.9020.0102	03.9021.6012	03.9021.5011	03.9190.0001	03.9190.5001
Nennleistung/Netzanschluss	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
Außenmaße (Breite/Höhe/Tiefe)	368/530/539 mm	286/530/539 mm	368/530/565 mm	286/530/566 mm	228/344/469 mm	228/392/463 mm
Leergewicht	Ca. 28 kg	Ca. 27 kg	Ca. 32 kg	Ca. 31 kg	Ca. 13,5 kg	Ca. 14,3 kg
Herausnehmbarer Milcheinsatz	–	–	9,5 Liter	4,5 Liter	3,5 Liter	3,5 Liter
Max. Aufnahme	88 bis 320 Tassen	60 bis 260 Tassen	45 bis 130 Tassen	45 bis 190 Tassen	–	–
Mit Thermostat	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Beheizbare Regalböden	4, Edelstahl	4, Edelstahl	2, Edelstahl	3, Edelstahl	–	–
Geeignet für Selbstbedienung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sensor für Milchtemperatur	–	–	Optional	Optional	–	–
Plug&Clean im Kühler integriert + Milch-Leermeldung	–	–	Optional	Optional	–	–
Beleuchtung (versch. Farben einstellbar)	✓	✓	✓	✓	–	–
Milch-Leermeldung (wenn in Maschine verfügbar)	–	–	Optional	Optional	–	–
Abschließbar	–	–	✓	✓	✓	✓
Entnehmbare Dichtung	–	–	✓	✓	✓	✓
Sonstiges	–	–	Die Verwendung zwischen zwei Kaffeemaschinen ist bei der WMF 1500 S / WMF 5000 S und der WMF 9000 S+ möglich.	–	–	Große digitale Anzeige der Milchtemperatur auf der Vorderseite.

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



Beistellkühler



Beistellkühler



Unterstell-kühler



Untermaschi-nenkühler



Milcheinsatz



Becherspender



Sirupkarussell



Satzabscheider

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
Ca. 16,5 kg	Ca. 22 kg	Ca. 26 kg	Ca. 22 kg	Ca. 4 kg	Ca. 5 kg	Ca. 5 kg	Ca. 12 kg
6,5 Liter	9,5 Liter	9,5 Liter	9,5 Liter	18 Liter	–		
–	–	–	–	–	Je max. 390 mm Länge	6 Sirupflaschen	12 Liter
✓	✓	✓	✓	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–
✓	✓	✓	✓	–	✓	–	–
Optional	Optional	Optional	Optional	–	–	–	–
Optional	–	Optional	Optional	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–
Optional	Optional	Optional	Optional	✓	–	–	–
✓	✓	✓	✓	–	–	–	–
✓	✓	✓	✓	–	–	–	–
–	Die Verwendung zwischen zwei Kaffeemaschinen ist bei der WMF 1500 S / WMF 5000 S und der WMF 9000 S+ möglich.	–	Bei WMF 9000 S+ nur für Unter-thekeninstalla-tion.	Aus Polycarbo-nat, Aufnah-mevorrichtung, Steigrohr, Schlauchadapter. Kühlschrank muss von oben durch-bohrbar sein. Nur für Easy Milk Ausführungen!	Becher ø 60 – 90 mm, passend zu 03.9192.1001, 2 Becherstapel mit je max. 390 mm Länge (max. 3 Becherspender). Stapelbar.	Drehbar.	–

[1] Verwendung nur als Unterstellkühler, [2] nicht für Basic Milk Ausführungen, [3] nur für Unterthekeninstallation

Die Maschinen machen den Kaffee. Sie den Preis.








	Münzprüfer	**Münzwechsler**	**Kartenleser**	**Münzprüfer**	**Münzwechsler**	**Kartenleser**
Passend für	**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**
Annahme von	Münzen 5 Cent bis 2 € und WMF Wertmarken (keine Rückgabe von Wechselgeld)	Münzen 5 Cent bis 2 € und WMF Wertmarken (Wechselgeld wird zurückgegeben)	Nur für MDB-Leser	Münzen 5 Cent bis 2 € und WMF Wertmarken (keine Rückgabe von Wechselgeld)	Münzen 5 Cent bis 2 € und WMF Wertmarken (Wechselgeld wird zurückgegeben)	Folgende Kartenleserhersteller sind zum Beispiel möglich: Girovend, Maas, Wittenborg, Cashcard, Kalisch, Alldata/Intercard, Seitz, Saecocard, Schomäcker. Geldkartenleser: Thales
Anschluss von bis zu	1 Kaffeemaschine	1 Kaffeemaschine	1 Kaffeemaschine	1 Kaffeemaschine	1 Kaffeemaschine	1 Kaffeemaschine
Außenmaße (Breite/Höhe/Tiefe)	105/502/350 mm	105/500/350 mm 130/500/350 mm[2] [2] Sondergröße WMF cafemat!	130/500/350 mm	170/604/496 mm	170/604/496 mm	170/604/496 mm
Sonstiges	Wird immer rechts an die Maschine angebaut. Jedes Getränk kann auf einen individuellen Preis eingestellt werden. (WMF 1200 F und 1200 S können nur mit einem Zweipreis-Münzprüfer eingesetzt werden, WMF 1200 F nur ohne Brüharmauszug.)	Jedes Getränk kann auf einen individuellen Preis eingestellt werden. Anbau immer rechts.	Der Kartenleser wird vom Kunden beschafft und zum Einbau an WMF geschickt. Die Kompatibilität eines Lesers muss vorab immer geprüft werden. Anbau immer rechts.	Wird immer rechts an die Maschine angebaut. Einstellung erfolgt auf einen Verkaufspreis.	Jedes Getränk kann auf einen individuellen Preis eingestellt werden. Anbau rechts.	Der Kartenleser wird vom Kunden beschafft und zum Einbau an WMF geschickt. Die Kompatibilität eines Lesers muss vorab immer geprüft werden. Anbau rechts.

[1] Verkaufsgeräte sind bei der WMF 1100 S als Sofortrüstsätze beziehbar.

Genuss macht Station.
Wo immer er gewünscht wird.



Mobile Kaffeestation, breit



Mobile Kaffeestation, schmal

Artikelnummer	03.9491.0115[3]	03.9491.0101[4]
Nennleistung/Netzanschluss	3,0 kW/230 V	3,0 kW/230 V
Außenmaße (Breite/Höhe/Tiefe)	1250/900/780 mm	850/900/780 mm
Gewicht	101 kg	74 kg
Aufnahme Frischwassertank	Ca. 25 Liter	Ca. 25 Liter
Aufnahme Abwassertank	Ca. 13 Liter	Ca. 13 Liter
Geeignet für Selbstbedienung	✓	✓
Abschließbar	✓	✓
Sonstiges	Platz für eine Kaffeemaschine mit Zusatzgeräten wie Beistellkühler und Tassenschrank oder ein Verkaufsgerät (z. B. Münzprüfer) und je nach Ausstattung der Kaffeemaschine mit unterschiedlicher Wasserversorgung. [3] Inkl. Technikeinsatz für WMF 1500 S und 9000 S+.	Platz für eine Kaffeemaschine oder eine Kaffeemaschine mit Beistellkühler oder ein Verkaufsgerät (z. B. Münzprüfer) und je nach Ausstattung der Kaffeemaschine mit unterschiedlicher Wasserversorgung. [4] Inkl. Technikeinsatz für WMF 1500 S und 9000 S+.





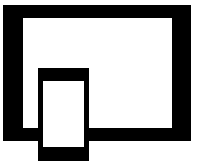

WMF
PhotoSimu

Virtuell testen:
WMF PhotoSimu App 3.0

Wie wirkt unsere WMF Kaffeemaschine in Ihrem Betrieb? Schauen Sie sich auf Ihrem Tablet oder Smartphone den Einsatzort mit Ihrer Wunschkonfiguration an.
Einfach App downloaden.

Für Apple

Für Android



Der Marker ist auf der Rückseite abgebildet. Bitte die Klappe einfach umdrehen, auf Ihrem Wunschstandort ablegen, mit ihrem Endgerät anvisieren und Sie können sofort starten. Die Simulation der Konfiguration erscheint auf Ihrem Display.

Natürlich können Sie sich weitere Marker jederzeit bequem über die App herunterladen und ausdrucken.

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

3336 # 63.8042.0390 Printed in Germany 08.17
Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

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

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