



DESIGN TO PERFORM\*  
MACHINES À CAFÉ PROFESSIONNELLES WMF

Collection 2020

\*conçues pour exceller

# Sommaire

---

4

**L'histoire et les services  
chez WMF**

6

**Des boissons  
gourmandes lactées**

8

**La technologie WMF  
pour tous vos besoins**

12

**Les machines à café  
professionnelles WMF**

30

**Equipement  
accessoire**

34

**Aperçu des caractéristiques  
techniques**

---

# L'histoire et les services chez WMF

NOUS ALLIONS QUALITÉ ET FIABILITÉ DEPUIS 1927.

Le groupe WMF est le numéro un mondial du marché des machines à café professionnelles entièrement automatiques. En tant que marque de confiance qui connaît le succès depuis de longues années, notre mission est claire : offrir une expérience homogène de première qualité en alliant un café d'excellence, des solutions fiables et un service technique exceptionnellement complet.

## Made in Germany

Les origines de WMF remontent à 1853. L'entreprise, qui a débuté comme usine métallurgique à Geislingen/Steige en Allemagne, est aujourd'hui un symbole d'innovation, de qualité des produits et du service après-vente, ainsi que d'expertise en conception.

Grâce à WMF, vous trouverez les machines à café idéales pour répondre à vos besoins commerciaux. Nous proposons une large gamme de machines à spécialités de café entièrement automatiques, de machines à café filtre et de machines à porte-filtre, et leur conception modulaire vous permet d'adapter précisément leur configuration à vos besoins. Toute personne à la recherche d'une excellence fiable en matière de café et d'expertise technologique, trouvera son bonheur chez WMF.

## Conçues pour exceller

Notre promesse est de concevoir toutes les machines à café professionnelles WMF de façon à assurer une performance technique tout en garantissant les résultats et la fiabilité souhaités par nos clients. Nos maître-mots depuis plus de 160 ans : « Made in Germany », innovation, fiabilité, innovation, conception et qualité.

## Le service après-vente

Le moment où une machine à café sort de la ligne de production ne marque pas la fin de notre engagement en matière de qualité. Nous concevons et construisons toutes les machines pour qu'elles soient une réussite dès le premier jour. En outre, notre service après-vente étendu et personnalisé garantit que toutes les machines assurent une performance fiable à long terme. Notre expertise à votre disposition de l'installation à la maintenance, mais aussi en cas de panne.



# Les différents systèmes de lait

Quelles que soient les spécialités à base de café ou de lait chaud ou froid que vos clients préfèrent, WMF a la solution pour garantir la meilleure qualité de boisson. Nos systèmes de lait permettent à votre personnel ou à vos clients de préparer des créations professionnelles sans que cela nécessite des connaissances préalables.

## 3 SYSTÈMES DE LAIT



**BASIC MILK**

Est idéal pour la préparation de toutes nos spécialités de café classiques (cappuccino, latte macchiato, latte) préparées avec du lait chaud et de la mousse de lait chaud.



**EASY MILK**

Permet d'exploiter le marché des boissons mélangées au lait froid et distribue automatiquement du lait froid, ainsi que du lait chaud ou de la mousse de lait chaud par la sortie de boissons.



**DYNAMIC MILK**

Permet de produire automatiquement 4 consistances de mousse de lait chaud différentes et 3 variantes de mousse de lait froid. Offrez à vos clients la mousse de lait parfaite pour chaque création.

**Dynamic Milk Assist**

(Disponible sur tous les modèles S+)

## 3 SYSTÈMES DE VAPEUR



**BASIC STEAM**

Réchauffez rapidement et simplement une série de boissons, du chocolat chaud au vin chaud. Chauffez et mousez du lait manuellement.



**EASY STEAM**

Ce système est doté d'une buse vapeur semi-automatique qui s'éteint quand la température prescrite est atteinte.



**AUTO STEAM**

La buse vapeur séparée du système Auto Steam permet aux utilisateurs de personnaliser la densité de la mousse de lait pour chaque création de café individuelle, et produit automatiquement 3 types différents de mousse de lait sur le côté. Ce système permet également de chauffer du lait.

## 3 NIVEAUX DE QUALITÉ DE MOUSSE DE LAIT

**STANDARD** : Mousse de lait volumineuse pour les très grandes quantités et pour les boissons à plusieurs couches. Idéale pour préparer un latte macchiato !

**DÉLICATE** : Onctueuse et soyeuse, idéale pour préparer un cappuccino !

**TRÈS DÉLICATE** : Ferme et crémeuse est idéale pour le latte art.



LAIT



CAPPUCCINO



LATTE MACCHIATO



LATTE MACCHIATO  
ET SIROP



LAIT - FRAISE

# La technologie WMF au service des besoins des clients



## DYNAMIC COFFEE ASSIST

Nouveau système innovant Dynamic Coffee Assist mesure en permanence le flux d'infusion et ajuste automatiquement les facteurs les plus importants pour un café de qualité tels que le degré et la quantité de mouture.



## CAFÉ FILTRE FRAIS

Servez les amateurs de café filtre et ceux de spécialités de café, au moyen d'une unique machine, ce qui offre la variété maximale pour un encombrement minimal et permet de réaliser des économies sur vos frais d'investissement, énergétiques et d'entretien.



## CAFÉ FRAPPÉ

Ce système ingénieux vous permet de servir une nouvelle série de spécialités de boissons faites à base de café frappé. Faire passer du café chaud fraîchement infusé par un échangeur de chaleur pour le refroidir à moins de 50 °C constitue une solution rapide pour préparer du délicieux café glacé et d'autres boissons.



## STEAM JET

Doté d'une technologie avancée, ce système pratique réchauffe toutes les tasses en une pression de bouton à l'aide de vapeur naturelle. De cette manière, toutes les boissons sont non seulement servies à la température idéale, mais elles restent également chaudes plus longtemps, pour un café d'une perfection absolue.



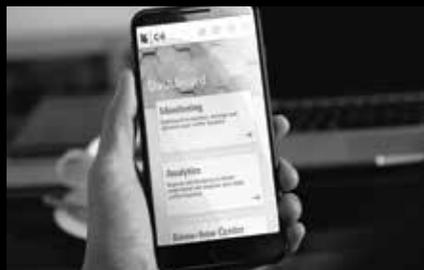
## ÉCRAN TACTILE

Toutes nos nouvelles machines sont équipées d'écrans tactiles couleur modernes de 10". Les images sont d'une clarté extrême et la navigation est intuitive, grâce à des menus familiers avec fonction de balayage. Les modes barista et libre-service sont disponibles.



## APPLICATION WMF PHOTOSIMU

Vous pouvez visualiser sur votre smartphone ou votre tablette la configuration des produits de votre choix exactement comme elle apparaîtrait dans la réalité. Téléchargez simplement l'application pour commencer.



## WMF COFFEE CONNECT

Avec sa plateforme de cloud numérique novatrice, WMF peut vous aider à tirer parti de l'IdO et de la numérisation, mais aussi rendre la gestion de vos machines à café encore plus rentable. WMF CoffeeConnect transforme le potentiel de vos machines à café, où qu'elles se trouvent, en leur permettant de fournir de précieuses données et de recevoir des instructions à distance. Obtenez un aperçu des chiffres de vente et des informations sur le service technique et analysez ces données à n'importe quel moment et quel que soit l'endroit où vous vous trouvez. Identifiez les boissons que vous vendez le plus et sachez à quels moments vos ventes culminent, puis optimisez votre offre en conséquence.



# Les systèmes de nettoyage

Afin de répondre à vos besoins, nous avons créé une série de systèmes de nettoyage conformes HACCP pour les systèmes de lait de nos machines, chacun conçu pour optimiser l'efficacité et la facilité d'utilisation. Optez simplement pour celui qui conviendra au mieux à votre établissement.



**BASIC  
CLEAN**

## **BASIC CLEAN**

L'écoulement doit être nettoyé manuellement tous les jours en l'immergeant dans un liquide de nettoyage spécial. Pour les machines dotées de Basic Milk ou les machines sans système de lait.



**PLUG  
+CLEAN**

## **PLUG+CLEAN**

Nettoie le système de lait en branchant l'adaptateur Plug+Clean dans la prise Plug+Clean de la machine/du réfrigérateur. Le nettoyage manuel par immersion dans le liquide de nettoyage ne doit être effectué qu'une seule fois par semaine. Avec le système Click+Clean pour la WMF 1100 S, l'adaptateur doit être raccordé à la sortie d'eau chaude de la machine à la place.



**EASY  
CLEAN**

## **EASY CLEAN**

Ce système entièrement automatisé pour le système Easy Milk se sert d'un réservoir de nettoyage spécial et de pastilles de nettoyage solubles. Le mousser de lait doit être nettoyé manuellement une fois par semaine.

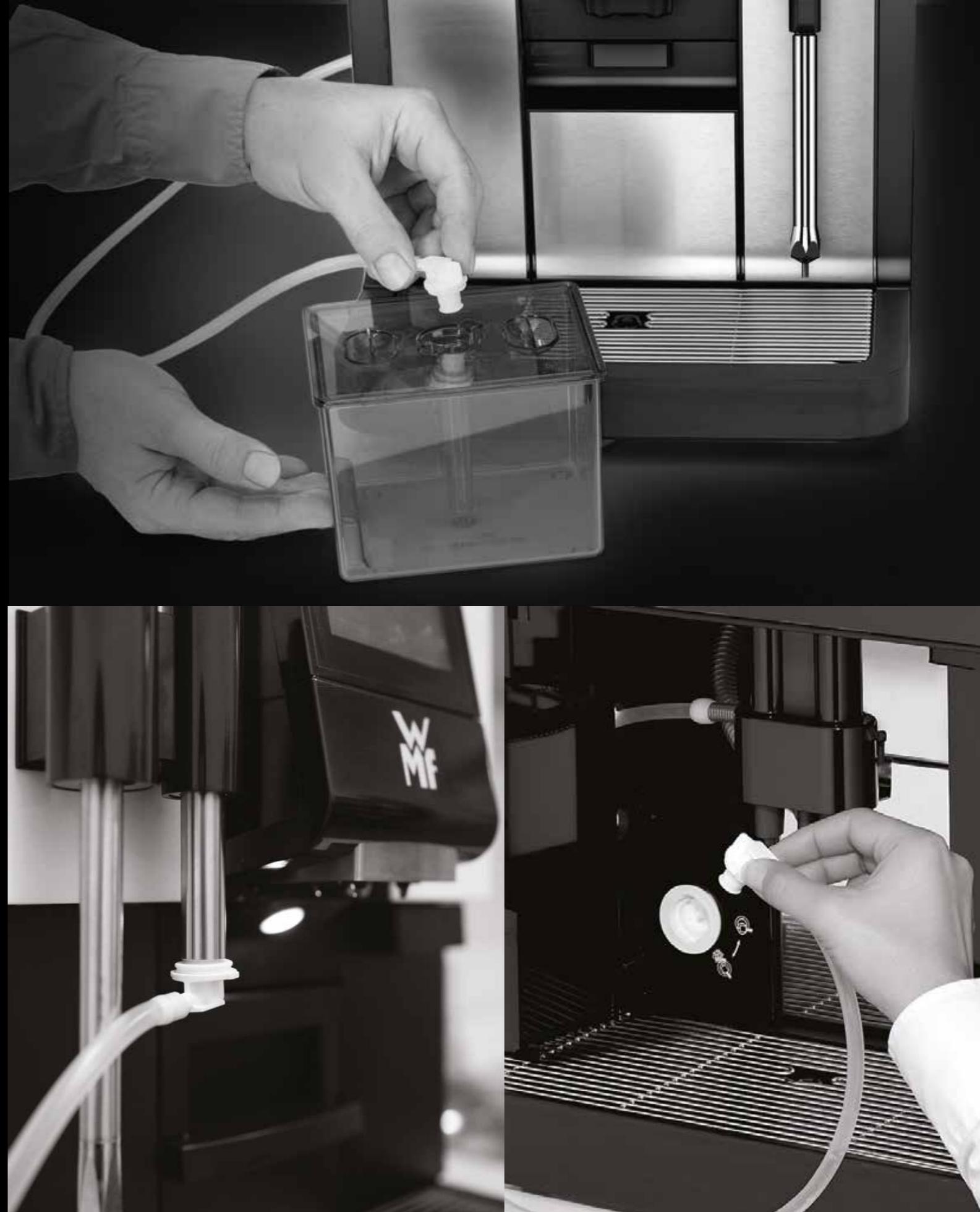


**CLEAN  
IN PLACE**

## **CLEAN IN PLACE**

C'est le nec plus ultra en matière d'efficacité et de facilité d'utilisation pour toutes les machines dotées du système Dynamic Milk. Il fonctionne de la même manière que le système Easy Clean mais le mousser de lait est aussi nettoyé automatiquement par le système.

Tous les systèmes de nettoyage sont conformes au modèle et à la configuration de la machine à café WMF.



# Aperçu des machines

UN LARGE ÉVENTAIL DE POSSIBILITÉS

Machines à café porte-filtre automatiques

Machines à spécialités de café entièrement automatiques

Machines à spécialités de café entièrement automatiques

Machines à café filtre entièrement automatiques



WMF espresso

WMF 9000 S+

WMF 5000 S+

WMF 1500 S+

WMF 1100 S

WMF 9000 F (Réserve externe)

WMF 9000 F (Réserve interne)

WMF 1200 F

	L'espresso parfait, fait maison automatiquement.	Spécialités de café raffinées, servies individuellement et à la perfection.	Le plaisir d'un café exceptionnel, partout et sans le moindre effort.
Recommandé pour un besoin journalier moyen de	300 tasses	350 tasses	250 tasses
Écran	Écran tactile couleur	Écran tactile couleur de 10"	Écran tactile couleur de 10"
Unité d'infusion	Porte-filtre	Infuseur très résistant	Infuseur très résistant
Moulin	2	Jusqu'à 4	Jusqu'à 2
Dynamic Coffee Assist	✓	✓	✓
Café filtre frais	-	-	En option
Système lait	-	Dynamic Milk	Easy Milk / Dynamic Milk
Système vapeur	Basic Steam / Auto Steam	Easy Steam / Auto Steam	Easy Steam / Auto Steam
Alimentation en eau	Raccord d'eau fixe	Raccord d'eau fixe	Raccord d'eau fixe
Système de nettoyage	Programme de nettoyage guidé par logiciel	Clean in Place	Easy Clean / Clean in Place
Café frappé	-	-	En option
Distribution en parallèle d'eau chaude/de café	✓	✓	En option
WMF CoffeeConnect	✓	✓	✓
Réglage automatique de la hauteur	Plateau	Plateau	Écoulement

Une polyvalence sans précédent quant aux types de café, avec la garantie d'une qualité exemplaire.	Qualité professionnelle du café, dans un design compact.	Du café filtre plein de saveurs, à grande échelle.	Café filtre aromatique, toujours avec une réserve toute fraîche.	Café filtre raffiné, prêt pour toutes les occasions.
180 tasses	80 tasses	500 tasses	1000 tasses	180 tasses
Écran tactile couleur de 10"	Écran tactile couleur de 7"	Écran tactile couleur de 10"	Écran tactile couleur de 10"	-
Groupe d'infusion professionnel	Groupe d'infusion professionnel	Infuseur grande capacité	Infuseur grande capacité	Groupe d'infusion professionnel
Jusqu'à 2	Jusqu'à 2	-	-	Jusqu'à 2
✓	-	-	-	-
En option	-	-	-	-
Basic Milk / Easy Milk / Dynamic Milk	Basic Milk	-	-	-
Basic Steam	Basic Steam / Auto Steam	-	-	-
Réservoir / Raccord d'eau fixe	Réservoir / Raccord d'eau fixe	Raccord d'eau fixe	Raccord d'eau fixe	-
Basic Clean / Plug+Clean / Easy Clean / Clean in Place	Click+Clean	Automatique	Automatique	Automatique
-	-	-	-	-
-	-	En option	✓	-
✓	En option	✓	✓	-
Écoulement	-	-	-	-

## WMF espresso



### 1. UNE MACHINE ANCRÉE DANS LA TRADITION

Procure tous les avantages d'un système de préparation de café automatisé. Elle conserve l'attrait émotionnel d'une machine à espresso traditionnelle, avec son design classique, son maniement porte-filtre et la possibilité de mousser le lait manuellement.

### 2. DEUX MOULINS INTÉGRÉS & TASSEMENT AUTOMATIQUE

Les deux moulins intégrés sont équipés de meules haute précision afin de garantir l'exceptionnelle qualité de l'espresso. La machine tasse aussi automatiquement, et ce toujours de la même manière.

### 3. RÉCIPIENTS À GRAINS REFROIDIS PAR AIR

Les deux récipients à grains de 550 g dissimulés et refroidis par air vous permettent de stocker deux types différents de café, par exemple de l'espresso et du café allongé. Désormais vous pouvez obtenir des récipients plus grands et visibles d'une capacité de 1 100 g chacun.

### 4. MOUSSE DE LAIT AUTOMATIQUE OU TRADITIONNELLE

Permet de produire automatiquement 3 consistances de mousse de lait avec la Buse Auto Steam. Grâce à la 2ème buse Basic Steam, mousser manuellement le lait et réaliser du latte art, à la façon traditionnelle du barista.

### 5. DEUXIÈME BUSE AUTO STEAM EN OPTION

Outre le SteamJet central qui préchauffe les tasses, et la buse Auto Steam utilisée pour faire mousser manuellement le lait. Optez pour une 2ème buse Auto Steam afin d'optimiser les temps de manipulation dans votre commerce de café.

### 6. PORTE-FILTRES

Fournie avec 3 porte-filtres de tailles différentes pour 1 ou 2 tasses. La machine détecte automatiquement les différents porte-filtres et affiche uniquement les sélections de café possibles pour chacun d'entre eux.



### DES COULEURS POUR TOUS LES GOÛTS

Disponible dans toute une série de couleurs, des nuances classiques et élégantes aux teintes éclatantes et modernes. Que vous souhaitiez qu'elle se fonde dans son environnement ou, au contraire, qu'elle ressorte, elle embellira toutes les ambiances.



### WMF COFFEE CONNECT INSIDE

En récoltant, analysant et traitant des données depuis votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.



### PLATEAU À TASSES CHAUFFANT

Gardez vos tasses à portée de main et prêtes à être utilisées à tout moment, au-dessus de la machine avec les récipients à grains intégrés, de telle sorte qu'aucun espace supplémentaire ne soit nécessaire.



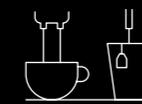
### DYNAMIC COFFEE ASSIST

Cette technologie surveille continuellement les facteurs qui déterminent la qualité du café, dont la quantité de café moulu et le degré de mouture, et les ajuste automatiquement afin de garantir la durée d'extraction parfaite pour une qualité élevée et constante de l'espresso.



### DOUBLES PLATEAUX À TASSES RÉGLABLES EN HAUTEUR

Dotés de la technologie WMF avancée, les plateaux à tasses réglables en hauteur intégrés des deux côtés de la machine permettent une hauteur de placement optimale pour tous les types de tasses, ce qui garantit que chaque boisson est servie à la température idéale et assure la propreté de la machine.



### PRÉPARATION EN PARALLÈLE DE CAFÉ ET D'EAU CHAUDE

Le café et l'eau chaude peuvent être distribués en même temps, ce qui permet de gagner un temps précieux.

## WMF 9000 S+

**1. JUSQU'À 4 MOULINS**

Les moulins haute performance, de construction robuste, innovants et contrôlés électroniquement sont ajustés avec précision, ce qui leur assure une longue durée de vie, un fonctionnement rapide et incroyablement silencieux.

**2. CRÉEZ VOS PROPRES SPÉCIALITÉS**

Créez vos propres mélanges de spécialités grâce à la possibilité qu'elle donne d'utiliser jusqu'à quatre moulins par recette, et de régler différentes proportions de café moulu.

**3. TEMPÉRATURES OPTIMISÉES INDIVIDUELLES**

Réglez une température de l'eau optimisée pour chaque boisson, assurant ainsi la meilleure température d'infusion pour chaque type de café, de façon à garantir une excellente qualité à chaque tasse.

**4. GRANDE CAPACITÉ**

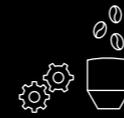
Conçue pour des sites avec un besoin de 360 tasses. Elle est capable de satisfaire les exigences dans n'importe quel environnement nécessitant de grandes qualités.

**5. PORTE-TASSES AJUSTABLE EN HAUTEUR**

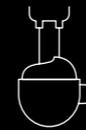
La grille du porte-tasse se déplace automatiquement, en fonction de la boisson et du réglage, ce qui assure une hauteur idéale. De cette manière, la température de la boisson est parfaite.

**6. INFUSEUR TRÈS RÉSISTANT**

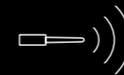
Le précieux infuseur en acier inoxydable garantit une performance élevée et une fiabilité maximale à long terme.

**DYNAMIC COFFEE ASSIST**

Cette technologie intelligente surveille continuellement les facteurs qui déterminent la qualité du café, dont la quantité de café moulu et le degré de mouture, et les ajuste automatiquement afin de garantir la durée d'extraction parfaite pour une qualité élevée et constante de l'expresso.

**DYNAMIC MILK FOURNI DE SÉRIE**

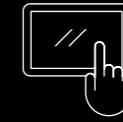
Le système de lait le plus avancé de WMF vous permet de choisir parmi un large éventail de consistances de mousse de lait froide et chaude, de régler individuellement la densité idéale pour chaque boisson, ainsi que de distribuer du lait chaud ou froid.

**DYNAMIC MILK ASSIST**

Cette technologie innovante surveille constamment l'écoulement du lait dans la machine et la température du refroidisseur de lait, et les ajuste automatiquement quand cela est nécessaire afin de garantir une qualité constante de la mousse de lait tout en préservant le mousser de lait.

**DISTRIBUTEUR DE SAVEURS**

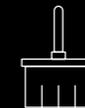
Offrez encore plus de choix et de plaisir. Disponible en option, il vous permet de créer de délicieuses saveurs supplémentaires à l'aide de maximum 4 sortes différentes de sirop, purée de fruits ou spiritueux.

**ÉCRAN TACTILE INTERACTIF**

La navigation sur l'écran tactile de 10" se fait de façon intuitive. Personnalisez l'écran avec votre propre palette de couleur, logos ou images de boissons. Parfait pour présenter des informations nutritionnelles ou afficher des images et vidéos publicitaires.

**WMF COFFEE CONNECT INSIDE**

En récoltant, analysant et traitant des données depuis votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.

**SYSTÈME DE NETTOYAGE**

Entièrement automatisé, Clean In Place, se sert d'une boîte de nettoyage et de pastilles solubles. Il nettoie et rince automatiquement la machine sans aucun nettoyage manuel. C'est le nec plus ultra en matière d'efficacité et de facilité d'utilisation.

**SOLUTION 2 LAITS**

En raccordant deux sources de lait, offrez à vos clients un choix supplémentaire comme du lait écrémé, sans lactose ou de soja.

## WMF 5000 S+

**1. GRANDE VITESSE**

Parfaite pour les clients exigeants dans les situations où la demande est importante. Préparez des spécialités de café de qualité rapidement.

**2. CAFÉ FRAPPÉ**

Option innovante permettant de servir des boissons à base de café frappé. Passe du café chaud fraîchement infusé par un échangeur de chaleur pour le refroidir constitue une solution rapide pour préparer du délicieux café glacé et d'autres boissons tout en empêchant que les glaçons et la crème glacée ne fondent.

**3. CAFÉ FILTRE FRAIS**

Servez à la fois des spécialités de café et un délicieux café filtre au moyen d'une seule machine. Assurez une variété maximale pour un encombrement minimal.

**4. PRÉPARATION EN PARALLÈLE DE CAFÉ ET D'EAU CHAUDE**

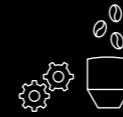
Les modèles de 400 V peuvent distribuer du café et de l'eau chaude en même temps, ce qui fait gagner un temps précieux. Cela est rendu possible par un chauffe-eau optimisé qui augmente la puissance de chauffage totale à 9 kW.

**5. INFUSEUR TRÈS RÉSISTANT**

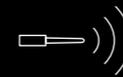
Construit selon des normes que l'on retrouve d'habitude sur les machines de plus grande taille, l'infuseur en acier inoxydable garantit une performance élevée et un maximum de fiabilité à long terme.

**6. SOLUTION 2 LAITS**

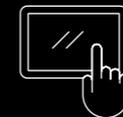
En raccordant deux sources de lait, offrez à vos clients un choix supplémentaire comme du lait écrémé, sans lactose ou de soja.

**DYNAMIC COFFEE ASSIST**

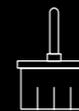
Cette technologie intelligente surveille continuellement les facteurs qui déterminent la qualité du café, dont la quantité de café moulu et le degré de mouture, et les ajuste automatiquement afin de garantir la durée d'extraction parfaite pour une qualité élevée et constante de l'expresso.

**DYNAMIC MILK ASSIST**

Cette technologie innovante surveille constamment l'écoulement du lait dans la machine et la température du refroidisseur de lait, et les ajuste automatiquement quand cela est nécessaire afin de garantir une qualité constante de la mousse de lait tout en préservant le mousser de lait.

**ÉCRAN TACTILE INTERACTIF**

La navigation sur l'écran tactile de 10" se fait de façon intuitive. Personnalisez l'écran avec votre propre palette de couleur, logos ou images de boissons. Parfait pour présenter des informations nutritionnelles ou afficher des images et vidéos publicitaires.

**SYSTÈME DE NETTOYAGE**

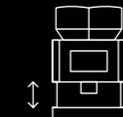
Entièrement automatisé, Clean In Place, se sert d'une boîte de nettoyage et de pastilles solubles. Il nettoie et rince automatiquement la machine sans aucun nettoyage manuel. C'est le nec plus ultra en matière d'efficacité et de facilité d'utilisation.

**DISTRIBUTEUR DE SAVEURS**

Offrez encore plus de choix et de plaisir. Disponible en option, il vous permet de créer de délicieuses saveurs supplémentaires à l'aide de maximum 4 sortes différentes de sirop, purée de fruits ou spiritueux.

**WMF COFFEE CONNECT INSIDE**

En récoltant, analysant et traitant des données depuis votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.

**ÉCOULEMENT AJUSTABLE EN HAUTEUR AUTOMATIQUE**

L'écoulement se déplace automatiquement pour atteindre la hauteur optimale pour chaque boisson sélectionnée. De cette manière, la température de la boisson est parfaite et les éclaboussures de lait disgracieuses sont éliminées.

**HABILLAGE EN MÉTAL**

L'habillage robuste de la machine, en métal et en acier inoxydable, allie longévité et attrait esthétique durable.

## WMF 1500 S+

**1. DIMENSIONS COMPACTES**

Le design incorpore de nombreuses fonctions avancées avec un profil étonnamment mince qui mesure à peine 70,6 cm (27,8") de large pour 59 cm (23,2") de profondeur.

**2. CONFIGURATION FLEXIBLE DES RÉCIPIENTS À GRAINS**

Ajoutez jusqu'à 3 récipients pour choisir entre maximum 2 variétés de café, de la poudre de chocolat ou 2 nappages. Les machines équipées de 2 moulins et de récipients à poudre offrent la possibilité d'avoir recours à l'introduction manuelle de café moulu : solution parfaite pour le café décaféiné.

**3. CAFÉ FILTRE FRAIS**

Servez à la fois des spécialités de café et un délicieux café filtre au moyen d'une seule machine. Assurez une variété maximale pour un encombrement minimal.

**4. ÉCOULEMENT AUTOMATIQUE AJUSTABLE EN HAUTEUR**

L'écoulement se déplace automatiquement pour atteindre la hauteur optimale pour chaque boisson sélectionnée. De cette manière, la température de la boisson est parfaite et les éclaboussures de lait disgracieuses sont éliminées.

**5. DISTRIBUTEUR DE SAVEURS**

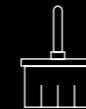
Offrez encore plus de choix et de plaisir. Disponible en option, il vous permet de créer de délicieuses saveurs supplémentaires à l'aide de maximum 4 sortes différentes de sirop, purée de fruits ou spiritueux.

**6. ÉCRAN TACTILE INTERACTIF**

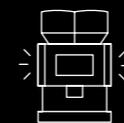
La navigation sur l'écran tactile de 10" se fait de façon intuitive. Personnalisez l'écran avec votre propre palette de couleur, logos ou images de boissons. Parfait pour présenter des informations nutritionnelles ou afficher des images et vidéos publicitaires.

**DYNAMIC COFFEE ASSIST**

Cette technologie intelligente surveille continuellement les facteurs qui déterminent la qualité du café, dont la quantité de café moulu et le degré de mouture, et les ajuste automatiquement afin de garantir la durée d'extraction parfaite pour une qualité élevée et constante de l'expresso.

**SYSTÈME DE NETTOYAGE**

Choisissez parmi nos 4 systèmes de nettoyage. Chacun des systèmes de nettoyage automatisés et conformes HACCP est conçu pour optimiser l'efficacité et la facilité d'utilisation, en simplifiant le processus de maintenance et en réduisant les coûts.

**PANNEAUX LATÉRAUX À LED ILLUMINÉS**

Eclairés par des lampes LED colorées qui peuvent être ajustées en fonction de votre ambiance et clignoter quand une opération est nécessaire, par exemple quand il est temps de remplir un récipient, ce qui attire l'attention même à distance.

**DYNAMIC MILK ASSIST**

Cette technologie innovante surveille constamment l'écoulement du lait dans la machine et la température du refroidisseur de lait, et les ajuste automatiquement quand cela est nécessaire afin de garantir une qualité constante de la mousse de lait tout en préservant le mousser de lait.

**WMF COFFEE CONNECT INSIDE**

En récoltant, analysant et traitant des données depuis votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.

**SYSTÈMES DE LAIT**

Choisissez entre les 3 systèmes lait. Offrez à vos clients toute la variété de mousse et de lait chauds et froids qu'ils souhaitent.

## WMF 1100 S

**1. INTERFACE TACTILE INTUITIVE**

La navigation sur l'écran tactile de 7" se fait de façon intuitive. Personnalisez l'écran avec votre propre palette de couleur, logos ou images de boissons.

**2. NOTES DE COULEUR**

Les parois extérieures laquées sont disponibles en 5 couleurs préconfigurées et d'autres à la demande, en option. Que vous vouliez assortir votre machine à café à la décoration de votre lieu de travail ou au design de votre entreprise, vous trouverez assurément la solution idéale.

**3. DEUX NAPPAGES**

Améliorez votre menu de spécialités de boissons avec 2 nappages différents. Une option exceptionnelle sur une machine de cette catégorie.

**4. SYSTÈME CLICK+CLEAN**

Facile à utiliser, simplifie le nettoyage du système lait. Le mousser de lait ne doit être nettoyé manuellement qu'une seule fois par semaine. Des instructions animées, étape par étape sur l'écran, guident l'utilisateur tout au long du nettoyage.

**5. INFUSEUR PROFESSIONNEL**

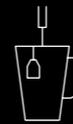
Construit en polymère haute qualité afin de lui assurer une longue durée de vie, l'infuseur professionnel de la WMF 1100 S est léger, amovible et a une capacité de 15 g.

**6. STEAM JET**

Doté d'une technologie avancée, il réchauffe les tasses en quelques secondes à l'aide de la puissance naturelle de la vapeur. Toutes les boissons sont servies à la température idéale et restent chaudes plus longtemps, pour un café d'une perfection absolue.

**MODE ÉCO**

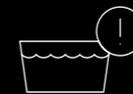
Réduit la température de la chaudière à vapeur si aucune boisson n'est distribuée pendant 10 minutes, ce qui limite ainsi également la consommation d'énergie. La prochaine fois qu'une boisson est demandée, la machine ne prend que 15 secondes à se réchauffer.

**SORTIE D'EAU CHAUDE**

Un écoulement à part pour la distribution d'eau chaude permet de préparer facilement du thé et d'autres infusions en une pression de bouton.

**PORTE-TASSES**

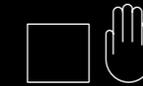
Pour des tasses de 100 mm maximum de hauteur, il est intégré à la boîte de marc. L'égouttoir séparé facilite la manipulation et diminue le besoin de nettoyage.

**PROTECTION ANTI-DÉBORDEMENTS**

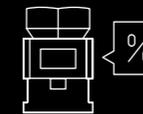
Pour que la machine reste constamment propre et que la maintenance soit plus facile, l'égouttoir est doté d'une protection anti-débordements intégrée.

**WMF COFFEE CONNECT INSIDE (EN OPTION)**

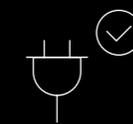
En récoltant, analysant et traitant des données depuis votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.

**INTRODUCTION MANUELLE DE CAFÉ**

L'introduction manuelle pratique permet d'utiliser un type de café moulu différent pour une boisson spécifique, par exemple pour un espresso décaféiné.

**AFFICHAGE DE PUBLICITÉS**

Profitez de l'écran tactile couleur de 7" pour montrer des images publicitaires à vos clients et à vos invités pendant la préparation de leurs boissons.

**PLUG+PLAY**

La WMF 1100 S est équipée de la fonction Plug+Play qui permet une auto-installation rapide et facile.

# WMF 9000 F

## Réserve externe



### 1. DOSEUR DE GRANULÉS

Fournie avec un doseur de granulés intégré afin de stocker les granulés utilisés lors du processus de nettoyage automatisé et conforme HACCP de la machine.

### 2. BRAS DE RÉGLAGE DE QUANTITÉ

Pendant la préparation au moyen du bras de réglage de quantité dans le compartiment thermique chauffé avec fonction de post-infusion, un processus d'infusion optimisé permet d'obtenir une concentration constante de café de haute qualité avec un temps de préparation très rapide. Peut infuser jusqu'à 100 l de café plein de saveurs, avec une quantité de post-infusion de 5 l en une fois.

### 3. DÉBIT D'EAU CHAUDE

Une sortie séparée en dessous de l'écran distribue de l'eau chaude de manière flexible. Efficace et rapide à utiliser, même pour une seule petite quantité d'eau chaude, comme un pichet de thé.

### 4. DEUX TYPES DE CAFÉ

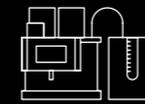
Avec 2 récipients de 2,5 kg, proposez 2 types différents de café moulu. Si vous choisissez de n'utiliser qu'une sorte, tirez parti de la double capacité, qui s'avère utile durant les pics de consommation. Agrandissez les récipients à 3,8 kg, en option.

### 5. ÉCRAN TACTILE COULEUR DE 10"

Conçu pour une navigation intuitive, avec de grandes touches de boissons qui rendent les opérations répétées simples, et une barre d'outils personnalisable permettant un accès rapide aux options préréglées.

### 6. BRAS À PICHET EXTENSIBLE

Optimisé pour remplir des pichets et pots contenant jusqu'à 2,8 l et peut être étendu pour remplir des pichets de différentes tailles (jusqu'à 175 mm de large, 398 mm de haut).



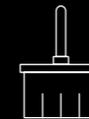
### INFUSEUR DE VOLUMES

L'infuseur de volumes innovant permet de préparer des volumes individuels de 1 à 5 l de délicieux café filtre. La grande chambre d'infusion, d'une capacité pouvant atteindre 200 g, assure une performance optimale et son design garantit un accès à toutes les pièces détachées.



### FONCTION D'INFUSION INTELLIGENTE

Disponible lorsque le bras à pichet est utilisé, augmente le temps de contact entre le café moulu et l'eau afin de produire un volume de boisson plus important à partir de la même quantité de café moulu, tout en garantissant une qualité élevée et constante du café.



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE FACILE

Les processus de nettoyage de cette machine à café filtre sont automatiques, efficaces et, avant tout, conformes HACCP. Afin d'optimiser le confort d'utilisation, l'écran tactile peut être temporairement éteint ou verrouillé pour faciliter le nettoyage sans provoquer de pannes.



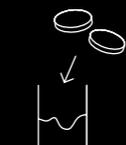
### WMF COFFEE CONNECT INSIDE

En récoltant, analysant et traitant des données depuis votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.



### GRANDE CAPACITÉ (100 LITRES PAR HEURE)

Ce modèle de la WMF 9000 F fournit un rendement pouvant atteindre 100 litres par heure, ce qui garantit que les amateurs de café ne doivent jamais attendre longtemps avant d'obtenir leurs boissons.



### CRIBLE DE MARC

Le marc de café utilisé est éjecté de façon efficace, selon le principe du crible humide, soit directement dans l'écoulement, soit dans un collecteur de marc placé discrètement sous le comptoir.

# WMF 9000 F

## Réserve interne



### 1. DOSEUR DE GRANULÉS

Fournie avec un doseur de granulés intégré afin de stocker les granulés utilisés lors du processus de nettoyage automatisé et conforme HACCP de la machine.

### 2. CAFÉ POUR TASSES INDIVIDUELLES / PETITS PICHETS

Un écoulement café indépendant en dessous de l'écran est conçu pour assurer facilement la distribution dans des tasses individuelles, des gobelets et des petits pots, directement depuis le réservoir de stockage interne.

### 3. RÉCIPIENT DE CAFÉ MOULU EXTENSIBLE

Le grand conteneur verrouillable de café moulu peut contenir 2,5 kg en version standard et être agrandi pour que sa capacité atteigne 3,8 kg, en option.

### 4. ÉCRAN TACTILE COULEUR DE 10"

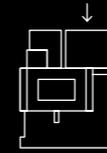
Conçu pour une navigation intuitive, avec de grandes touches de boissons qui rendent les opérations répétées simples, et une barre d'outils personnalisable permettant un accès rapide aux options préréglées.

### 5. DÉBIT D'EAU CHAUDE

A droite, une sortie séparée distribue de l'eau chaude de manière flexible. Efficace et rapide à utiliser, même pour une seule petite quantité d'eau chaude.

### 6. BRAS À PICHET EXTENSIBLE

Optimisé pour remplir des pichets et des pots d'une capacité pouvant atteindre 2,8 litres et peut être étendu pour remplir des pichets de différentes tailles.



### COMPARTIMENT DE STOCKAGE INTERNE

Conçu pour la distribution contrôlée, le compartiment de stockage intégré de 4 l vous permet de régler la quantité d'infusion maximale, en optant pour un, deux ou quatre litres. Vous pouvez également déterminer une période de stockage maximale, et décider si la post-infusion doit commencer automatiquement quand le compartiment de stockage est vide.



### FONCTION D'INFUSION INTELLIGENTE

Cette fonction intelligente, disponible lorsque le bras à pichet est utilisé, augmente le temps de contact entre le café moulu et l'eau afin de produire un volume de boisson plus important à partir de la même quantité de café moulu, tout en garantissant une qualité élevée et constante du café.



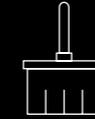
### GRANDE CAPACITÉ (50 LITRES PAR HEURE)

Ce modèle fournit un rendement pouvant atteindre 50 l ou 500 tasses par heure, ce qui garantit que les amateurs de café ne doivent jamais attendre longtemps avant d'obtenir leurs boissons.



### CHAUDIÈRE EAU CHAUDE

De haute qualité, elle a une capacité de 6,5 l.



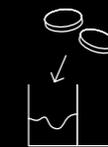
### NETTOYAGE AUTOMATIQUE FACILE

Tirant parti d'un doseur de granulés nettoyants, les processus de nettoyage de cette machine à café filtre sont automatiques, efficaces et, avant tout, conformes HACCP. Afin d'optimiser le confort d'utilisation, l'écran tactile peut être temporairement éteint ou verrouillé pour faciliter le nettoyage de sa surface sans provoquer de pannes.



### WMF COFFEE CONNECT INSIDE

En récoltant, analysant et traitant des données depuis votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.



### CRIBLE DE MARC

Le marc de café utilisé est éjecté de façon efficace, selon le principe du crible humide, soit directement dans l'écoulement, soit dans un collecteur de marc placé discrètement sous le comptoir.

## WMF 1200 F

**1. DESIGN ÉLANCÉ**

Ne mesure que 33 cm de large, se fonde jusque dans les petites alcôves. Tirez parti de ses dimensions compactes en l'associant à une autre machine à spécialités de café WMF.

**2. SIX TOUCHES DE BOISSONS**

Selon vos exigences en matières de contenants, affectez des touches pour un maximum de 6 boissons. Si vos besoins évoluent, mettez à jour rapidement et facilement les icônes avec les nouveaux noms, prix et images.

**3. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE**

Il suffit d'appuyer sur une touche pour que la WMF 1200 F produise également de l'eau chaude, par exemple pour servir des tasses de thé individuelles.

**4. DEUXIÈME MOULIN À CAFÉ**

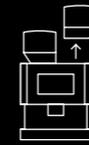
Proposez une option alternative, telle que du décaféiné fraîchement moulu à base de grains. Si vous choisissez de n'utiliser qu'une seule sorte, vous pouvez tirer parti de la double capacité, qui s'avère particulièrement utile pendant les pics de consommation.

**5. BRAS À PICHET EN OPTION**

Disponible en option, il s'étend sur le côté. Versez une plus grande quantité de café et remplissez des thermos d'une capacité maximum de 2,4l.

**6. ÉCOULEMENT AJUSTABLE EN HAUTEUR**

Conçu pour remplir des tasses, des pichets, des pots et des gobelets d'une hauteur maximale de 165 mm, il rend la distribution de café propre et facile.

**RÉCIPENTS À GRAINS AMOVIBLES**

Ne sont pas seulement verrouillables, garantissant ainsi que personne ne puisse y insérer autre chose que des grains de café, ou en retirer, ce qui s'avère particulièrement utile en mode libre-service, ils sont également conçus pour pouvoir être retirés même quand ils sont pleins, sans aucun risque que les grains ne tombent, ce qui rend le processus de changement des grains facile et propre.

**MODE ÉCO**

Réduit la température de la chaudière à vapeur si aucune boisson n'est distribuée pendant 10 minutes. La prochaine fois qu'une boisson est demandée, la machine ne prend que 15 secondes à se réchauffer.

**CINQ TOUCHES DE FONCTION CAPACITÉ**

Grâce aux cinq touches de fonction positionnées au milieu, vous pouvez réaliser tous les réglages nécessaires, tels que les réglages de nettoyage et de produits, ainsi que les autres fonctions, pratiquement sans avoir besoin d'explications supplémentaires.

**CAPACITÉ D'INFUSION RAPIDE**

La capacité d'infuser 0,5 litre en à peine plus d'une minute, peut rapidement remplir de grands gobelets ou des pichets, ce qui garantit que vos clients ne devront pas attendre.

**INTRODUCTION MANUELLE DE CAFÉ**

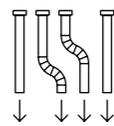
La fonction de remplissage manuel pratique permet de préparer du café moulu à l'aide de l'introduction manuelle.

# Équipement accessoire

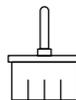
AGRANDISSEZ ET AMÉLIOREZ  
VOTRE MACHINE À CAFÉ WMF.

## DISTRIBUTEUR DE SAVEURS

Le Distributeur de saveurs WMF garantit une expérience gustative d'exception pour tous les menus de boissons. La connexion directe à une machine à café WMF compatible permet d'enregistrer ces spécialités à base de café dans les boissons de base sur l'écran de la machine à café en un instant. Plus de 20 icônes standard différentes sont disponibles à cet effet. La créativité ne connaît aucune limite étant donné que la possibilité d'utiliser jusqu'à quatre types de sirops, purées de fruits ou spiritueux dans trois dosages différents permet aux utilisateurs de réaliser leurs idées de recettes individuelles. Son design assorti, qui s'accorde parfaitement avec les machines à café WMF, fait du Distributeur de saveurs l'allié parfait et embellit les « espaces café ».



Chaque type de sirop est acheminé via un jeu de tuyaux différent, de façon à préserver la pureté des arômes.



Le nettoyage est extrêmement facile à réaliser grâce aux instructions complètes qui s'affichent à l'écran.

Numéro d'article	03.9023.0001
Capacité de x bouteilles	1 - 4
Dimensions extérieures (largeur/hauteur/profondeur)	261 / 530.5 / 469 mm
Poids à vide	Approx. 16 kg
Verrouillable	✓
Joint amovible	✓
Compatibilité	WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+

## CHAUFFE-TASSE



	CHAUFFE-TASSES, LARGE	CHAUFFE-TASSES, ÉTROIT
Numéro d'article	03.9020.0002	03.9020.0102
Puissance nominale/alimentation	0.16 kW / 220 - 240 V	0.15 kW / 220 - 240 V
Dimensions extérieures (largeur/hauteur/profondeur)	368 / 530 / 539 mm	286 / 530 / 539 mm
Poids à vide	Approx. 28 kg	Approx. 27 kg
Réception max. de tasse	88 à 320 tasses	60 à 260 tasses
Thermostat	✓	✓
Clayettes chauffantes	4, acier inoxydable	4, acier inoxydable
Convient au libre-service	✓	✓
Éclairage (différentes couleurs réglables)	✓	✓

## COMBINÉ FRIGO CHAUFFE-TASSES



	COMBINÉ, LARGE	COMBINÉ, ÉTROIT
Numéro d'article	03.9021.6012 / 22 / 42	03.9021.5011 / 21
Puissance nominale/alimentation	0.2 kW / 220 - 240 V	0.15 kW / 220 - 240 V
Dimensions extérieures (largeur/hauteur/profondeur)	368 / 530 / 565 mm	286 / 530 / 566 mm
Poids à vide	Approx. 32 kg	Approx. 31 kg
Apport de lait amovible	9,5 litres	4,5 litres
Réception max. de tasse	45 à 130 tasses	45 à 190 tasses
Thermostat	✓	✓
Clayettes chauffantes	2, acier inoxydable	3, acier inoxydable
Convient au libre-service	✓	✓
Capteur de température du lait	En option	En option
Plug&Clean intégré dans le réfrigérateur	En option	En option
Éclairage (différentes couleurs réglables)	✓	✓
Indication d'état vide du réservoir de lait (si disponible pour le modèle)	En option	En option
Verrouillable	✓	✓
Joint amovible	✓	✓
Autres informations	En option : il est possible de raccorder le tuyau à lait à droite ou à gauche, c'est pourquoi cet accessoire peut être utilisé entre deux machines à café pour les modèles WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+ et WMF 9000 S+	Peut être utilisé avec WMF 1500 S+, WMF 5000 S+ et WMF 9000 S+

FRIGOS



	FRIGO CENTRAL	FRIGO D'APPOINT	FRIGO D'APPOINT DIGITAL	FRIGO D'APPOINT	FRIGO D'APPOINT	FRIGO SOUS MACHINE	FRIGO SOUS MACHINE
Numéro d'article	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
Puissance nominale/alimentation	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
Dimensions extérieures (largeur/hauteur/profondeur)	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
Poids à vide	Approx. 16 kg	Approx. 13.5 kg	Approx. 14.3 kg	Approx. 18 kg	Approx. 22 kg	Approx. 26 kg	Approx. 22 kg
Apport de lait amovible	10.5 litres	3.5 litres	3.5 litres	6.5 litres	9.5 litres	9.5 litres	9.5 litres
Convient au libre-service	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Capteur de t° du lait	✓	-	✓	En option	En option	En option	En option
Indication d'état vide du réservoir de lait (si disponible pour le modèle)	✓	-	-	En option	En option	En option	En option
Verrouillable	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Joint amovible	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Autres informations	Peut être utilisé avec WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+	Peut être utilisé avec WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+	Peut être utilisé avec WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+	Peut être utilisé avec WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+	En option : il est possible de raccorder le tuyau à lait à droite ou à gauche, c'est pourquoi cet accessoire peut être utilisé entre deux machines (WMF 1100 S, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+ et WMF 9000 S+)*	Peut être utilisé avec WMF 1500 S+, WMF 5000 S+ ; uniquement installation sous le comptoir pour la WMF 9000 S+, en option : solution 2 laits	Peut être utilisé avec WMF 1500 S+, WMF 5000 S+ ; uniquement installation sous le comptoir pour la WMF 9000 S+, en option : solution 2 laits

\* La profondeur nécessaire change en raison du guide du tuyau à lait avec les réfrigérateurs suivants : Profondeur pour 03.9190.5001 : 631 mm\* - Profondeur pour 03.9192.6011 / 03.9192.6021 / 03.9192.6041 / 03.9469.7012 / 03.9469.7022 : 616 mm\*

SYSTÈMES MONÉTIQUES



	CONTRÔLEUR DE PIÈCES	CHANGEUR DE MONNAIE	LECTEUR DE CARTE
Peut être utilisé avec	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
Accepte	Pièces de 5 cents à 2 euros et jetons WMF (pas de restitution de pièces)	Pièces de 5 cents à 2 euros et jetons WMF (restitution de pièces)	Petit lecteur de carte pour lecteur MDB uniquement
Raccordement de max.	1 machine à café	1 machine à café	1 machine à café
Dimensions extérieures (largeur/hauteur/profondeur)	105 / 502 / 350 mm 170 / 604 / 496 mm	105 / 500 / 350 mm 170 / 604 / 496 mm	130 / 500 / 350 mm 170 / 604 / 496 mm
Autres informations	Toujours placé à droite de la machine. Un prix individuel peut être défini pour chaque boisson. (La WMF 1200 F peut seulement être utilisée avec un contrôleur de pièces à deux prix, la WMF 1200 F sans bras d'infusion détachable uniquement.)	Toujours placé à droite de la machine. Un prix individuel peut être défini pour chaque boisson.	Toujours placé à droite de la machine. Le lecteur de carte est fourni par le client et envoyé à WMF pour être installé. La compatibilité du lecteur doit toujours être vérifiée préalablement.

Remarque : vous pouvez raccorder deux accessoires de paiement à une seule machine à café WMF.

STATIONS MOBILES



	STATION MOBILE À CAFÉ 125+	STATION MOBILE À CAFÉ 85+	STATION À CAFÉ 58/58+	KIT TECHNIQUE
Numéro d'article	03.9491.0215*	03.9491.0201*	03.9491.1001 / 201 / 101* / 301*	03.9493.0002
Convient pour une installation sur l'insert technologique intégré jusqu'à	3.3 kW / 220 - 240 V	3.3 kW / 220 - 240 V	3.3 kW / 220 - 240 V	-
Dimensions extérieures (l/h/p)	1250 / 900 / 780 mm	850 / 900 / 780 mm	580 / 900 / 600 mm	525 / 620 / 540 mm
Poids	103 kg	93 kg	33 kg	7.5 kg
Capacité du réservoir d'eau	Approx. 25 litres	Approx. 25 litres	Optional, approx. 25 litres	25 litres
Capacité du réservoir d'eau usée	Approx. 13 litres	Approx. 13 litres	Optional, approx. 13 litres	13 litres
Tiroir à marc intégré	-	-	Optional	-
Convient au libre-service	✓	✓	✓	-
Verrouillable	✓	✓	-	-
Autres informations	Espace pour une machine à café avec des appareils supplémentaires tels qu'un frigo d'appoint et un chauffe-tasses ou un système monétique (p. ex. un contrôleur de pièces) et avec différentes options d'alimentation en eau en fonction du modèle de la machine. *Inclut un kit technique	Espace pour une machine à café ou pour une machine à café avec frigo d'appoint ou pour un système monétique (p. ex. un contrôleur de pièces) et avec différentes options d'alimentation en eau en fonction du modèle de la machine. *Inclut un kit technique	La « Station à café 58 » peut être utilisée de façon flexible dans une même pièce, mais elle ne peut pas être poussée à travers des pailiers, des pas de porte ou d'autres obstacles en raison du risque de basculement. Pour la pousser, veuillez retirer tous les objets (tels que des machines et des accessoires) qui sont posés sur la station à café ! * Inclut un kit technique	Avec une pompe à augmentation de pression externe, un réservoir d'eau usée, pour WMF 1100 S, WMF 1200 F, WMF 1500 S+, WMF 5000 S+, WMF 9000 S+

DIVERS



	RÉSERVOIR DE LAIT	DISTRIBUTEURS DE GOBELETS	COLLECTEUR DE MARC	CUVE DE DISTRIBUTION 20L	CUVE DE DISTRIBUTION 40L
Numéro d'article	03.9499.0001	03.9199.0003	03.9011.0002	03.6621.0001	03.6641.0001
Dimensions extérieures (largeur/hauteur/profondeur)	460 / 280 / 310 mm	230 / 192 / 500 mm	314 / 579 / 440 mm	-	-
Poids à vide	Approx. 4 kg	Approx. 5 kg	Approx. 12 kg	11.2 kg	19 kg
Apport de lait amovible	18 litres	-	-	-	-
Réception maximale de tasse	-	Pour 2 paquets de gobelets en carton d'une longueur de 390 mm chacun	-	-	-
Convient au libre-service	-	✓	-	-	-
Indication d'état vide du réservoir de lait (si disponible pour le modèle)	✓	-	-	-	-
Matériau	-	-	-	Acier inoxydable à double paroi, sans joints	
Température de maintien	-	-	-	Approx. 85 °C	
Indicateur de niveau en verre intégré	-	-	-	✓ Revêtement en aluminium	
Robinet anti-goutte	-	-	-	✓ Acier inoxydable	
Autres informations	Amovible pour les réfrigérateurs standard, construit en polycarbonate, inclut cadre et indication d'état vide du réservoir de lait, tube vertical et adaptateur de tuyau Plug&Clean	Pour utilisation autonome ou sur le frigo d'appoint 6011, utilisable pour 2 paquets de gobelets en carton, pour des gobelets d'un diamètre de 60 - 90 mm, empilables (jusqu'à 3 distributeurs de tasses)	Capacité maximale 12 litres pour la 9000 F	Disponible pour la WMF 9000 F (stockage externe)	Disponible pour la WMF 9000 F (stockage externe)

# Aperçu des caractéristiques techniques

TOUS LES FAITS ET CHIFFRES DONT VOUS AVEZ BESOIN

Machines à café porte-filtre automatiques

Machines à spécialités de café entièrement automatiques



	WMF espresso	WMF 9000 S+		WMF 5000 S+	
Recommandé pour un besoin journalier moyen de*	300 tasses	350 tasses		250 tasses	
Puissance nominale / raccordement au secteur	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
Rendement horaire selon DIN 18873-2* Espresso / 2 espressos Café allongé / 2 cafés allongés Capuccino / 2 capuccinos	-	150 / 242 tasses 130 / 152 tasses 150 / 238 tasses		144 / 220 tasses 112 / 136 tasses 144 / 220 tasses	
Boissons au lait chaud / à la mousse chaude	-	√		√ / √	
Boissons au lait froid / à la mousse froide	-	√		√ / (√)	
Débit d'eau chaude / heure	-	120 tasses	190 tasses	160 tasses	280 tasses
Conso. d'énergie / jour conformément à DIN 18873-2	-	2.59 kWh		1,55 (Easy Milk) / 2,23 (Dynamic Milk) kWh	
SteamJet	√	√		√	
Récepteur à grains de café	Approx. 550 g chacun	Approx. 1 200 g pour le grand à l'arrière, approx. 700 g pour le petit à l'avant		Approx. 1 100 g à droite et à gauche, approx. 700 g au centre	
Récepteur de chocolat ou nappage	-	Approx. 1200 g		Approx. 2000 g	
Dimensions extérieures (largeur / hauteur** / profondeur)	723/580/540 (600 lorsque le plateau à tasses est ouvert) mm	390 / 744 / 598 mm		325 / 716 / 590 mm	
Alimentation en eau	Alimentation en eau fixe	Alimentation en eau fixe		Alimentation en eau fixe	
Poids à vide	Approx. 75 kg	Approx. 67 kg		Approx. 37 kg	
Niveau sonore (LpA)**	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)		< 70 dB(A)	

\* Le débit est déterminé à l'aide d'une machine avec alimentation en eau constante et dépend de la taille des tasses, des réglages de qualité, de l'écoulement, du modèle et de la puissance nominale. Le rendement maximum journalier recommandé est calculé d'après le concept de service enregistré correspondant. Ces valeurs moyennes ne sont qu'indicatives. Demandez à notre équipe WMF professionnelle de configurer une solution adaptée à vos besoins.

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

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

Machines à spécialités de café entièrement automatiques

Machines à café filtre entièrement automatiques



WMF 1500 S+	WMF 1100 S	WMF 9000 F Stockage externe		WMF 9000 F Stockage interne		WMF 1200 F
180 tasses	80 tasses	1000 tasses		500 tasses		180 tasses
2.75 - 3.25 kW / 220 - 240 V	1.9 - 2.3 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	3.1 - 3.7 kW / 220 - 240 V
124 / 194 tasses 96 / 122 tasses 124 / 194 tasses	105 / 150 tasses 75 / 90 tasses 105 tasses	-		-		-
√ / √	√	-		-		-
(√) / (√)	-	-		-		-
143 tasses	110 tasses	72 litres	110 litres	72 litres	110 litres	-
1.29 / 1.37 / 2.10 kWh	0.76 kWh	-		-		-
√	√	-		-		-
Approx. 1 100 g à droite et à gauche, approx. 700 g au centre	Approx. 550 g	Approx. 2 500 g par remplissage		Approx. 2 500 g par remplissage		Approx. 1000 g
Approx. 2000 g	Approx. 450 g	-		-		-
325 / 716 / 590 mm	325 / 500 / 561 mm	450 / 782 / 605 mm		450 / 782 / 605 mm		324 (avec support pour pichet 507) / 682 / 599 mm
Réservoir d'eau / alimentation en eau fixe	Réservoir d'eau / alimentation en eau fixe	Alimentation en eau fixe		Alimentation en eau fixe		Alimentation en eau fixe
32 - 36 kg	Approx. 25.5 kg	Approx. 65 kg		Approx. 65 kg		33 - 38 kg
< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)		< 70 dB(A)		< 70 dB(A)

\*\* Hauteur avec les récipients à grains de café

\*\*\* La pression acoustique pondérée A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieure à 79 dB(A) quel que soit le mode de fonctionnement. Au-dessus de 5' dKH (dureté de l'eau), un filtre à eau WMF doit être installé.



DESIGN TO PERFORM

[wmf.com](http://wmf.com)