WMF 1500 S+

UNE POLYVALENCE SANS PRÉCÉDENT QUANT AUX TYPES DE CAFÉ,
AVEC LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ EXEMPLAIRE.

Contenu

4
WMF 1500 S+

6
Fonctions & innovations

20
Aperçu des caractéristiques techniques

22
Service après-vente

24
Équipement accessoire

26
Application WMF PhotoSimu

28
Coordonnées

WMF 1500 S+

UNE POLYVALENCE SANS PRÉCÉDENT QUANT AUX TYPES DE CAFÉ, AVEC LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ EXEMPLAIRE.

« J'ai besoin d'une machine à café à laquelle je peux me fier pour préparer un café d'une excellence constante, et je souhaite qu'elle satisfasse en même temps l'envie de variété de mes clients. La WMF 1500 S+ est parfaitement adaptée. C'est le choix polyvalent pour mon entreprise. »

La WMF 1500 S+, conçue pour les entreprises aux besoins limités et modérés en café fonctionnant dans toute une série d'environnements, allie variété impressionnante et haute performance à la qualité et à la fiabilité que les clients s'attendent à retrouver avec un produit WMF. Recommandée pour les sites dont le besoin journalier moyen est de 180 tasses, elle attire le regard avec son écran tactile couleur personnalisable de 10" et convient à tous les goûts avec sa sélection professionnelle de spécialités de café. Avec deux moulins, vous êtes en mesure d'offrir deux sortes différentes de grains de café fraîchement moulus. De plus, la technologie Dynamic Coffee Assist assure une promesse de qualité pour toutes les boissons à base d'expresso, et ajuste automatiquement la quantité de café et le degré de mouture afin de garantir que chaque tasse soit aussi savoureuse que la première. Et ce n'est pas tout. Grâce à la technologie inédite Café Filtre Frais de WMF, vous pouvez pour la première fois satisfaire à la fois les amateurs de café filtre et les passionnés de spécialités de café au moyen d'une unique machine peu encombrante. Ajoutez à cela le choix de l'un de nos trois systèmes de lait et la possibilité de raccorder un Distributeur de saveurs et vous bénéficiez de la flexibilité dont vous avez besoin pour créer votre configuration idéale et offrir à vos clients toute la variété qu'ils souhaitent.

Fonctions & innovations

POUR LES CLIENTS WMF, L'AVENIR EST LIVRÉ DE SÉRIE.

La WMF 1500 S+, qui allie performance fiable et utilisation intuitive, rassemble un éventail éclectique de fonctions avancées dans son format compact. Qui plus est, elle peut être adaptée de façon à répondre à vos besoins et à satisfaire les préférences de vos clients.

La WMF 1500 S+ est la solution polyvalente pour fournir des spécialités de café de qualité. Elle réunit la haute qualité et la fiabilité durable que les clients s'attendent à retrouver avec un produit WMF, la flexibilité que vous souhaitez et la diversité que vos clients apprécient. Elle assure la facilité d'utilisation qui garantit une bonne efficacité dans les environnements tant de service conventionnel que de libre-service. Ajoutez à cela les avantages d'une connectivité numérique novatrice et vous avez tous les ingrédients nécessaires pour étendre et faire évoluer votre commerce de café pendant de longues années.

Performance

ASSURE UNE DÉGUSTATION DE CAFÉ DE PREMIÈRE QUALITÉ

INFUSEUR PROFESSIONNEL

Fabriqué en Allemagne à partir de polymère résistant et haute technologie afin de vous assurer performance et fiabilité pendant de longues années de service, l'infuseur professionnel a une capacité de 15 g et est amovible, ce qui facilite son nettoyage et sa maintenance.

RENDEMENT

La WMF 1500 S+, recommandée pour les sites dont le besoin moyen est de 180 tasses par jour, peut rapidement satisfaire vos clients en produisant une grande variété de spécialités de café de qualité en une pression de bouton.

JUSQU'À 2 MOULINS À CAFÉ

Afin de proposer à vos clients une large sélection de spécialités de café de qualité, jusqu'à deux moulins différents peuvent être utilisés pour créer une gamme de recettes étendue. Robustes, rapides et silencieux, ces moulins durables et haute performance sont contrôlés électroniquement et ajustés avec précision.

MODE ÉCO

Vous pouvez tirer parti des réglages du Mode Éco pour réduire la consommation d'énergie pendant les périodes de faible utilisation.

Polyvalence

NOS INNOVATIONS, À VOTRE FAÇON

CONFIGURATION FLEXIBLE DES RÉCIPIENTS À GRAINS

Afin de garantir une diversité optimale, les récipients de la WMF 1500 S+ (qui peut en compter jusqu'à trois), vous permettent de choisir entre maximum 2 types de grains de café, de la poudre de chocolat ou deux nappages. Les machines offrent également la possibilité d'avoir recours à l'introduction manuelle pour le café moulu, par exemple pour préparer du café décaféiné. Les récipients à grains à gauche et à droite peuvent contenir jusqu'à 1 100 g de grains, et celui du milieu a une capacité de 700 g, tandis que le récipient à poudre peut lui contenir jusqu'à 2 000 g de poudre. De façon à optimiser leur effet esthétique, les designs des récipients sont assortis et chacun est doté d'un couvercle verrouillable. En outre, ils sont amovibles et vont au lave-vaisselle, ce qui facilite le nettoyage.

VARIÉTÉ DE BOISSONS

L'écran tactile couleur interactif de 10" de la WMF 1500 S+ vous permet de sauvegarder jusqu'à 40 boissons différentes dans l'affichage de base. Il est possible de distribuer dans une seule tasse ou dans deux, et de nombreux paramètres de boisson peuvent être préprogrammés ou définis par l'utilisateur, ce qui assure une flexibilité maximale.

ALIMENTATION EN EAU

La possibilité de choisir entre l'utilisation d'un réservoir d'eau interne ou la connexion de la WMF 1500 S+ à un raccord d'eau fixe vous procure une flexibilité accrue quant au positionnement de la machine, ce qui vous permet de l'adapter à n'importe quel environnement.

BOL MIXEUR

Conçu pour offrir de délicieuses spécialités chocolatées tout en fournissant un effort minimal, le bol mixeur assure une manipulation et une maintenance aisées grâce au système de fermeture magnétique qui garantit un placement correct du pot du mixeur. De plus, un capteur intégré qui contrôle l'ajustement parfait de la roue du mixeur le protège contre tout dommage.

CAFÉ FILTRE FRAIS

Grâce à l'option innovante Café Filtre Frais de WMF, vous pouvez servir à la fois du café filtre et toute une série de spécialités de café au moyen d'une seule machine, ce qui assure une variété maximale pour un encombrement minimal. Chaque tasse de ce délicieux café filtre est fraîchement infusée, et ce à une température, dans une quantité et avec une saveur constantes, ce qui garantit une qualité élevée et stable à long terme. En outre, étant donné que chaque tasse est infusée à la demande, il n'y a pas de gaspillage !

DISTRIBUTEUR DE SAVEURS

Le Distributeur de saveurs WMF, disponible en option, fournit une variété encore plus grande et garantit une expérience gustative d'exception pour tous les menus. Il vous permet de créer de merveilleuses saveurs supplémentaires à l'aide de maximum quatre sortes différentes de sirops dans trois dosages différents. Les spécialités que vous créez peuvent être sauvegardées comme boissons de base sur l'écran et être identifiées à l'aide d'une sélection de plus de 20 icônes différentes.

SYSTÈMES DE LAIT

La WMF 1500 S+ est disponible, au choix, avec trois systèmes de lait WMF. Basic Milk prépare des classiques avec du lait chaud et de la mousse de lait chaud, tels que du cappuccino, du latte macchiato et du latte. Le système Easy Milk vous permet d'exploiter également le marché des boissons mélangées au lait froid en distribuant automatiquement du lait froid, ainsi que du lait chaud ou de la mousse de lait chaud. Le système Dynamic Milk offre un éventail encore plus grand de possibilités, ce qui permet de préparer automatiquement quatre consistances de mousse de lait chaud différentes et trois variantes de mousse de lait froid, ainsi que du lait froid et du lait chaud.

Qualité

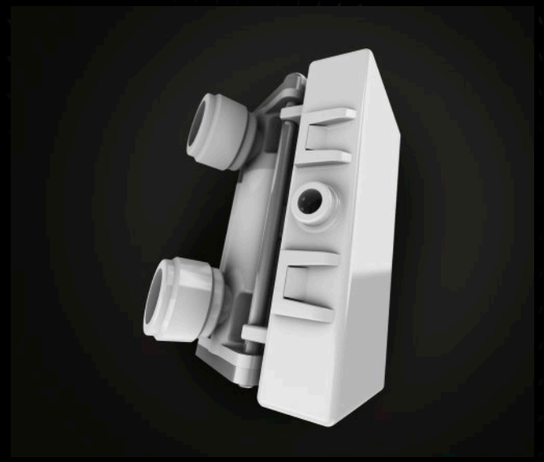
CONÇUE POUR UNE PERFECTION CONSTANTE

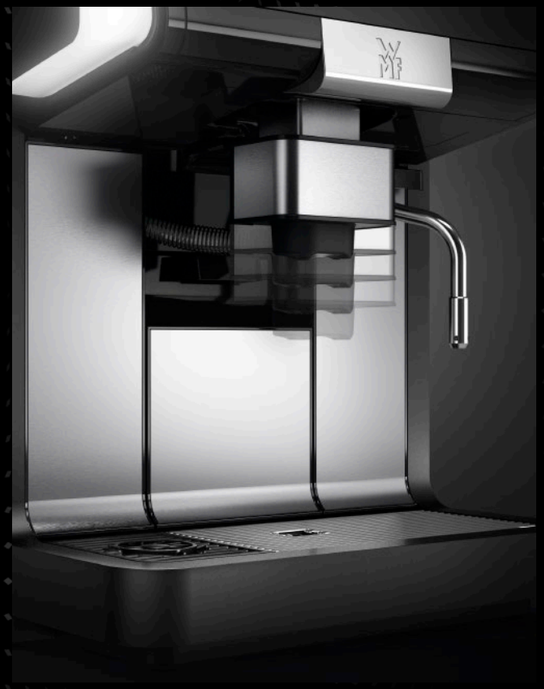
DYNAMIC COFFEE ASSIST

Dynamic Coffee Assist garantit à tout moment la qualité optimale de toutes les spécialités de café à base d'expresso proposées par la WMF 1500 S+. Une fois que la qualité de la boisson a été définie, ce système inédit contrôle en continu le flux d'infusion et ajuste automatiquement le degré de mouture ou la quantité de café si cela s'avère nécessaire. Ainsi, le temps d'infusion, l'extraction et la valeur restent stables, et vous savez que vos clients dégusteront un café d'une qualité excellente et constante.

DYNAMIC MILK ASSIST

La technologie innovante Dynamic Milk Assist assure la qualité élevée et constante de toutes les boissons lactées. Grâce à des capteurs à la pointe de la technologie, elle surveille continuellement la température du réfrigérateur et l'écoulement du lait dans la machine. Sur base de ces valeurs, elle régule des facteurs tels que la vitesse de la pompe afin de créer une mousse de lait parfaite de la consistance présélectionnée. En outre, Dynamic Milk Assist peut aussi détecter le moment où les réserves de lait sont vides, même avec les systèmes Bag-in-Box



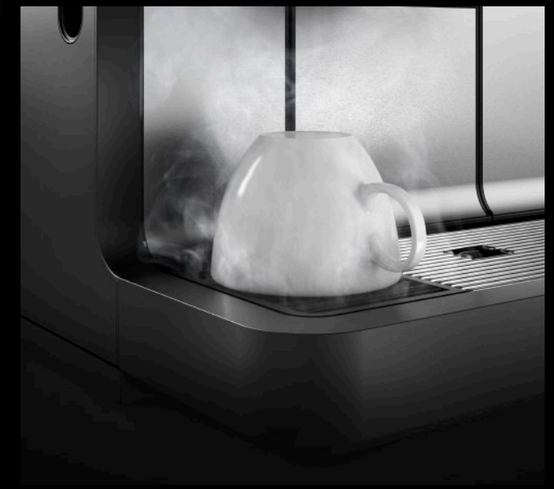


ÉCOULEMENT AJUSTABLE EN HAUTEUR AUTOMATIQUE

L'écoulement de la WMF 1500 S+ ajuste automatiquement sa hauteur à toutes les boissons sélectionnées en fonction de la valeur préréglée pour chaque recette. De cette manière, la température de la boisson est parfaite et les éclaboussures de lait disgracieuses sur le boîtier appartiennent au passé. Cette fonction est disponible en option et uniquement si le système Dynamic Milk est installé.

SYSTÈME BASIC STEAM

Utilisé en combinaison avec un des systèmes de lait de WMF, le système Basic Steam permet à n'importe quel utilisateur de produire du lait chaud et de la mousse chaude. Il permet également de chauffer facilement et rapidement diverses boissons telles que du chocolat chaud ou du vin chaud.

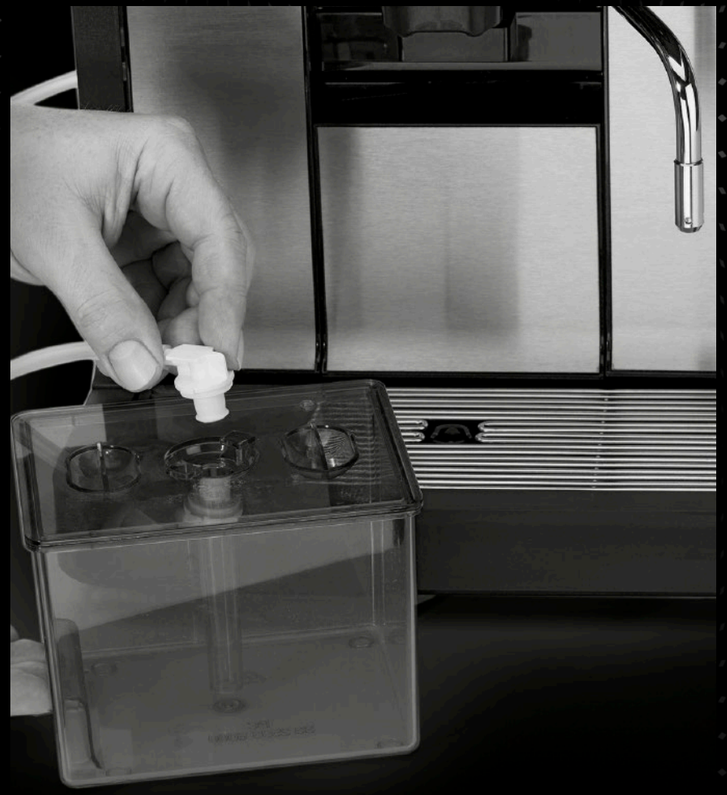


STEAM JET

SteamJet, doté d'une technologie WMF, réchauffe toutes les tasses en quelques secondes. De cette manière, toutes les boissons sont non seulement servies à la température idéale, mais elles restent également chaudes plus longtemps, pour assurer un plaisir de dégustation authentique.

Facilité d'utilisation

TOUTES LES FONCTIONS DONT VOUS AVEZ BESOIN À PORTÉE DE MAIN

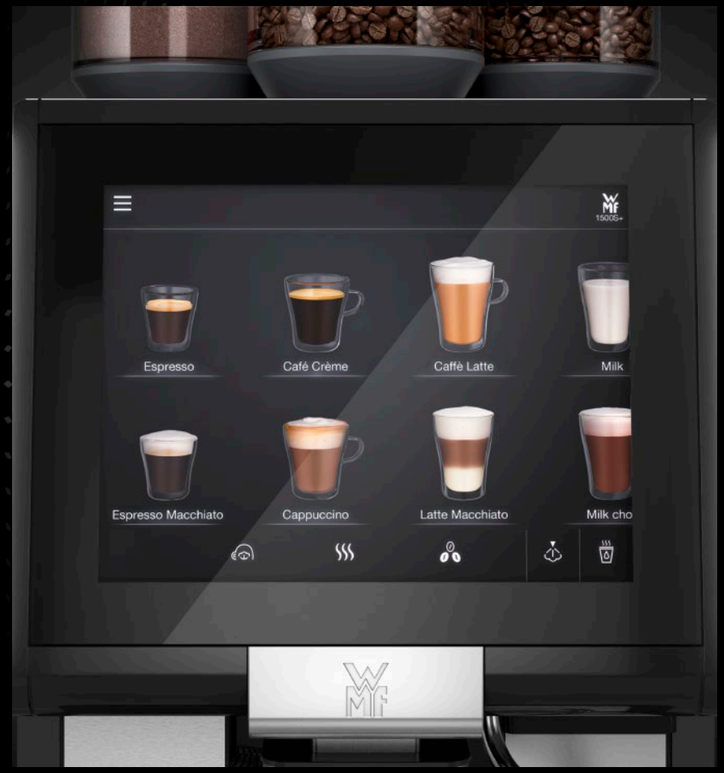


SYSTÈMES DE NETTOYAGE

Chacun des systèmes de nettoyage automatisés de WMF, conformes HACCP, est conçu pour optimiser l'efficacité et la facilité d'utilisation, en simplifiant le processus de maintenance et en réduisant les coûts. Grâce à Clean in Place, la machine se nettoie et se rince automatiquement à l'eau chaude et à la vapeur après avoir distribué de l'eau dans une boîte contenant une pastille de nettoyage. Easy Clean est similaire, si ce n'est que le mousseur de lait doit être nettoyé manuellement une fois par semaine. Avec le système Plug&Clean, un adaptateur est séparé du réservoir à lait et raccordé à la machine. Le programme automatique nettoie tout le système de lait à l'eau chaude et à la vapeur, tandis que le mousseur de lait doit être nettoyé manuellement une fois par semaine. Le système Basic Clean nécessite de nettoyer manuellement la machine à café à l'aide de détergent liquide, puis de la rincer à l'eau douce. La sortie est aussi nettoyée manuellement et immergée dans du produit de nettoyage tous les jours.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DE BOISSONS

Afin d'économiser du temps et des efforts, l'écran inclut une option permettant de présélectionner plusieurs boissons en une seule commande. Ces boissons sont alors produites automatiquement les unes après les autres.



ÉCRAN TACTILE COULEUR DE 10"

La WMF 1500 S+ invite instantanément à l'interaction avec son écran tactile couleur attrayant de 10" où sont affichées des images réalistes des produits et des univers colorés individuels. La navigation est intuitive, grâce à des menus familiers avec fonction de balayage. Les modes de service conventionnel et de libre-service sont disponibles. L'écran est parfait pour présenter des informations nutritionnelles et peut aussi être utilisé pour afficher des vidéos, par exemple pour promouvoir des offres spéciales à certains moments de la journée.

SÉLECTION DE LA LANGUE

La langue utilisée sur l'écran de la WMF 1500 S+ peut être personnalisée de manière à ce que n'importe qui puisse l'utiliser facilement. Les clients et le personnel peuvent même sélectionner leur propre langue pendant qu'ils l'utilisent.

FONCTIONS DE MINUTERIE

La WMF 1500 S+ peut être réglée de manière à ce qu'elle s'allume et s'éteigne elle-même, ou qu'elle active et désactive certaines fonctions et boissons quand vous le voulez.

Personnalisation

ADAPTEZ VOTRE MACHINE À CAFÉ À VOTRE ENTREPRISE

PANNEAUX LATÉRAUX À LED ILLUMINÉS

Les panneaux latéraux colorés de la WMF 1500 S+ sont éclairés par des lampes LED qui peuvent être ajustées en fonction de votre ambiance. De plus, les panneaux clignotent quand une opération est nécessaire, par exemple quand il est temps de remplir un récipient. Cette fonctionnalité toute simple attire rapidement l'attention de l'exploitant, même à distance.

PERSONNALISATION

La WMF 1500 S+ est prête à s'adapter à vos exigences spécifiques. Cela inclut la possibilité d'afficher votre propre logo sur les menus de l'écran de visualisation, ainsi que de personnaliser les couleurs et les images de fond, ou de charger vos propres symboles de boissons.

VALEURS NUTRITIVES

L'écran de la WMF 1500 S+ est également idéal pour afficher les informations nutritionnelles de la boisson en cours de préparation, ce qui peut s'avérer très utile pour se conformer aux exigences réglementaires de plus en plus strictes. Les informations au sujet de différents types de grains et de poudres sont déjà sauvegardées dans la machine, et les données relatives à d'autres recettes peuvent aisément être importées.

PUBLICITÉ

L'écran tactile coloré de 10" vous permet également d'accroître vos ventes au moyen de publicités accrocheuses ou de promotions spéciales sur mesure. De cette manière, vous pouvez profiter du temps et de l'attention de vos clients pendant la préparation de leurs boissons.

TAILLE DE BOISSON INDIVIDUELLE

Afin de simplifier encore la vie des utilisateurs, ceux-ci peuvent personnaliser la quantité de remplissage qu'il souhaite au moyen d'un curseur tactile facile à utiliser avant que leur boisson soit distribuée.

MODE DE PRÉSÉLECTION / POST-SÉLECTION

Le mode de présélection est idéal pour le personnel puisqu'il lui permet de sélectionner la taille de la tasse, l'intensité du café et le type de lait, puis la boisson. Le deuxième mode, celui de post-sélection, est parfaitement adapté aux ventes en libre-service : le client sélectionne d'abord une boisson et peut ensuite spécifier des paramètres supplémentaires.

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE BOISSON

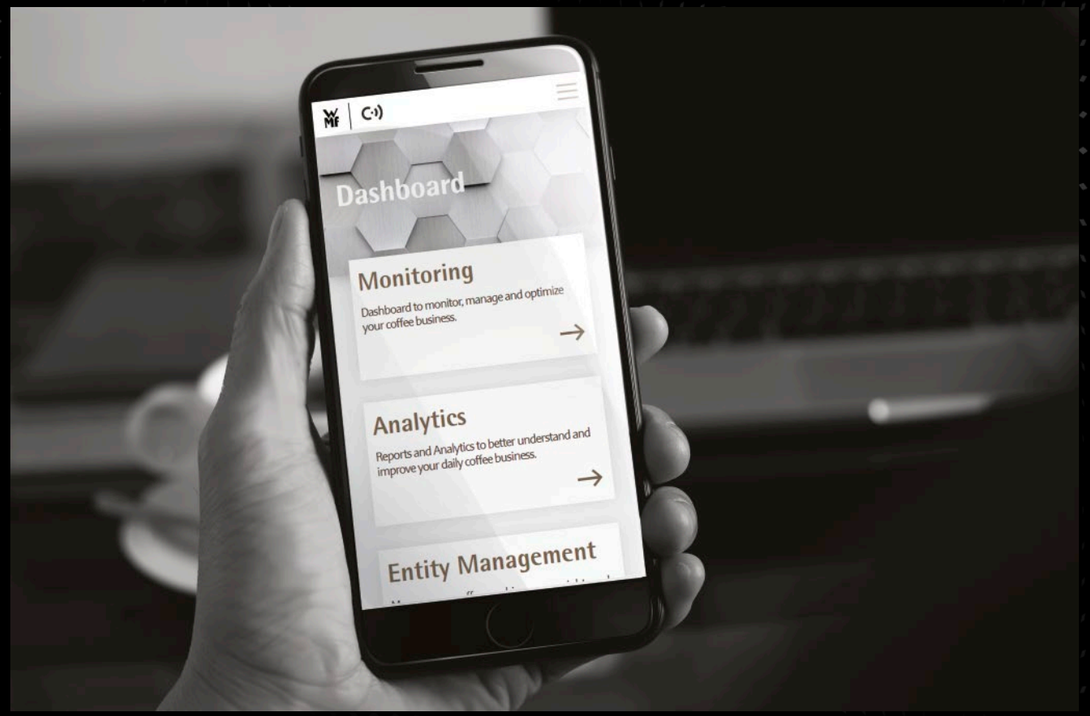
Pour simplifier l'utilisation, la fonction pratique « Small-Medium-Large » vous permet de prérégler différentes quantités de remplissage souhaitées et de les associer à chaque boisson.

DISPOSITION DES TOUCHES DE BOISSONS

Vous avez également la possibilité de réorganiser la disposition des touches par ajout ou suppression. Vous pourriez par exemple choisir une disposition en une seule colonne dans un environnement de libre-service.

Connectivité

QUAND LE CAFÉ D'EXCELLENCE RENCONTRE LES SOLUTIONS NUMÉRIQUES



WMF COFFEE CONNECT

WMF CoffeeConnect est notre plateforme numérique innovante. WMF CoffeeConnect libère le potentiel de votre machine en lui permettant de fournir de précieuses données et de recevoir des instructions à distance. En recueillant, analysant et traitant des données sur les ventes, le fonctionnement, la consommation et la maintenance, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus et de réduire les coûts d'entretien. Mais ce n'est pas tout. La plateforme peut aussi vous aider à augmenter votre chiffre d'affaires en vous permettant d'envoyer depuis votre bureau des publicités et des offres spéciales à l'écran de la machine. Les fonctions de base de WMF CoffeeConnect sont gratuites. Vous pouvez accéder à d'autres fonctions de suivi et de rapports d'administration, de fonctionnement et commerciaux disponibles dans plusieurs packs adaptés à tous les besoins. Avec les options Tailor-Made et Self-Made Analytics, vous pouvez exploiter d'ingénieux outils de veille stratégique pour effectuer une analyse fine de votre activité de vente de café. Pour résumer, WMF CoffeeConnect vous permet de surfer sur la vague mondiale de la numérisation et de rendre votre activité plus rentable.

SÉCURITÉ DES DONNÉES

Nous savons que vos données sont essentielles à votre réussite commerciale. C'est pourquoi la plateforme que nous avons développée pour WMF CoffeeConnect satisfait aux normes à la pointe de la technologie dans le domaine de l'infrastructure. L'offre de services est protégée contre la cybercriminalité par une architecture informatique à plusieurs niveaux qui assure une sécurité intégrale. Nous avons également mis en place un système de gestion des identités et des accès de pointe qui répond aux exigences IdO et qui fournit un accès aux données et aux systèmes multifactoriel et basé sur les rôles.

CONFORMITÉ HACCP

Comme toute machine à café professionnelle WMF répond parfaitement aux exigences HACCP. Ces exigences englobent par exemple le téléchargement des données de nettoyage, la sauvegarde complète des données ou encore la mise à jour des logiciels à l'aide d'une clé USB.

Aperçu des caractéristiques techniques

TOUS LES FAITS ET CHIFFRES DONT VOUS AVEZ BESOIN

325 mm

590 mm

716 mm

WMF 1500 S+	BASIC MILK	EASY MILK	DYNAMIC MILK
Recommandé pour un besoin journalier moyen de*	180 tasses		
Puissance nominale / raccordement au secteur	2,75 - 3,5 kW / 220 - 240 V		
Rendement horaire selon DIN 18873-2 Expresso / 2 expressos Café allongé / 2 cafés allongés Cappuccino / 2 cappuccinos	124 / 194 tasses 96 / 122 tasses 124 / 194 tasses		
Boissons au lait froid	-	√	√
Boissons à la mousse de lait froide	-	-	√
Débit d'eau chaude total / heure	143 tasses		
Consommation d'énergie par jour conformément à DIN 18873-2	1,29 kWh	1,37 kWh	2,10 kWh
Récipients à grains de café	Approx. 1 100 g à droite et à gauche, approx. 700 g au centre		
Réservoir à chocolat ou à nappage (en option)	Approx. 2 000 g		
Dimensions extérieures (largeur / hauteur** / profondeur)	325 / 716 / 590 mm		
Alimentation en eau	Réservoir d'eau (approx. 4,5 l) ou alimentation d'eau fixe		
Poids à vide (selon l'équipement)	32 - 36 kg		
niveau sonore (LpA)***	< 70 dB(A)		

La WMF 1500 S+ est disponible avec les systèmes de lait et de vapeur suivants :

	BASIC MILK	EASY MILK	DYNAMIC MILK
BASIC STEAM	√	√	√

* 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.

** 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.

ÉQUIPEMENTS DE BASE	ÉQUIPEMENT DE BASE 1	ÉQUIPEMENT DE BASE 2	ÉQUIPEMENT DE BASE 3
Basic Milk	√	-	-
Easy Milk	-	√	-
Dynamic Milk	-	-	√
Basic Clean (réservoir d'eau)	√	-	-
Plug+Clean (raccord d'eau fixe)	√	-	-
Easy Clean	-	√	-
Clean in Place	-	-	√

Fonctions incluses dans l'équipement de base 1, 2 et 3 :

1 moulin, SteamJet, Jet Option, Basic Steam, sortie d'eau chaude, éclairage LED, Dynamic Coffee Assist, écoulement à réglage automatique de la hauteur

Options sélectionnables moyennant un supplément :

2e moulin, récipient de chocolat / nappage, réservoir à deux chocolats / deux nappages, écoulement à réglage automatique de la hauteur, uniquement pour la configuration Dynamik Milk, FFC, Distributeur de saveurs

Service technique WMF

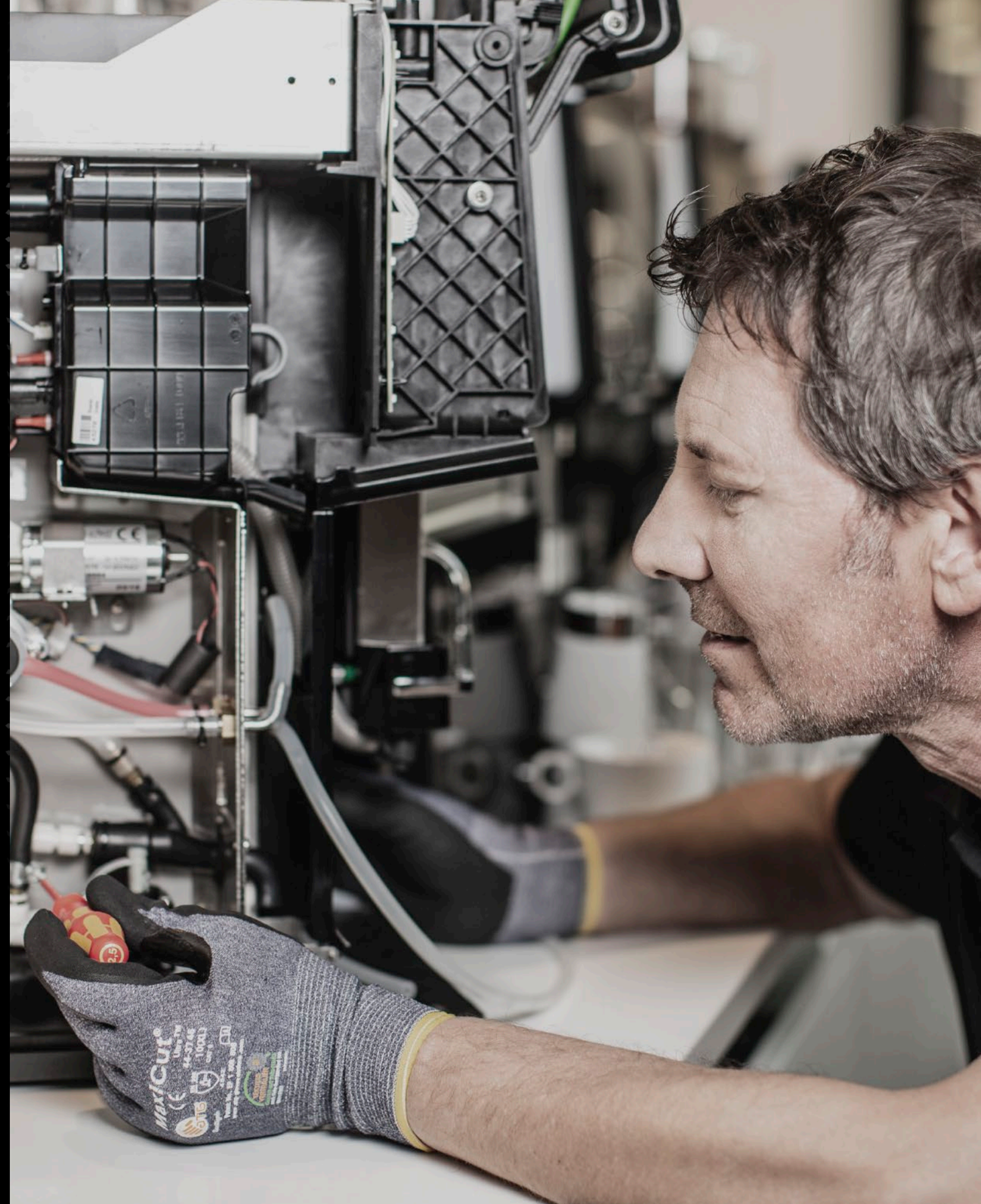
EXCELLENCE RECONNUE
À TRAVERS LE MONDE

Chez WMF, votre réussite nous tient à cœur et nous offrons donc des solutions de service qui aident nos clients du monde entier à tirer le meilleur parti de leur machine.

Peu importe le défi, nous apportons la solution
Étant donné que du café est servi dans de nombreux environnements différents, notre clientèle est assez diversifiée. Avec près de 100 ans d'expérience, WMF comprend mieux que personne les défis auxquels nos clients font face. Cette vaste expérience constitue la base de toutes nos conceptions de service.

SATISFACTION DU CLIENT	OPÉRATIONS QUOTIDIENNES	RÉUSSITE COMMERCIALE
Disponibilité des machines Votre capacité à servir vos clients à tout moment.	**Compétences opérationnelles** Veiller à ce que les machines et le personnel travaillent main dans la main pour satisfaire vos clients.	**Coûts de suivi planifiables** Éviter les surprises et trouver le bon niveau de stabilité commerciale.
Qualité du café Servir à vos clients un café de qualité constante et exceptionnelle.	**Conformité réglementaire** Respecter les réglementations en matière de santé, sûreté, sécurité et d'environnement.	**Protection de l'investissement** Maximiser la durée de vie de votre machine à café.

Longue durée de vie et performances fiables
Les machines à café WMF sont des matériels de qualité qui, grâce à nos services, jouissent d'une très longue durée de vie. En étant véritablement à l'écoute des besoins de nos clients, nous avons conçu des packs de services standards et des options qui peuvent être combinées de façon idéale afin de satisfaire à vos exigences individuelles. Le fait que nous n'ayons qu'une seule chance de faire bonne première impression a inspiré la conception de nos services d'installation, afin de partir du bon pied pour réussir. Notre maintenance préventive garantira que votre machine atteindra toujours un niveau de performance optimal, et notre maintenance corrective sera à vos côtés lorsque vous aurez le plus besoin de notre assistance.



Équipement accessoire

AGRANDISSEZ ET AMÉLIOREZ VOTRE MACHINE À CAFÉ WMF.

Alliant élégance et intelligence, chaque accessoire WMF est conçu pour compléter votre WMF 1500 S+ à la perfection et améliorer l'expérience tant de votre personnel utilisateur que des consommateurs de café.

Faites votre choix parmi un éventail d'accessoires WMF de haute qualité afin de compléter votre offre de café. Préchauffer les tasses à la bonne température est primordial pour profiter de spécialités de café de la plus haute qualité, et refroidir le lait à la température optimale pour qu'il se conserve est tout aussi capital. L'ajout de sirops peut offrir à vos clients un choix encore plus important. Notre série d'accessoires pour la WMF 1500 S+ inclut des chauffe-tasses et des réfrigérateurs attrayants, un combiné Frigo chauffe-tasses et un Distributeur de saveurs élégant. Bien entendu, comme vous pouvez vous y attendre avec WMF, chaque article s'accorde merveilleusement avec le design de votre machine à café.

	REFROIDISSEUR DE LAIT	FRIGO CHAUFFE-TASSES ÉTROIT	CHAUFFE-TASSES ÉTROIT	DISTRIBUTEUR DE SAVEURS
Capacité	-	45 à 190 tasses	60 à 260 tasses	1 - 4 bouteilles
Capacité du réservoir à lait amovible	6,5 litres	4,5 litres	-	-
Éclairage	-	√	√	-
Verrouillable	√	√	-	√
Joint amovible	√	√	-	√
Clayettes	-	3 clayettes chauffantes	4 clayettes chauffantes	-
Dimensions extérieures (L/H/P)	230 / 353 / 530 mm	286 / 530 / 566 mm	286 / 530 / 539 mm	261 / 530,5 / 469 mm
Installation électrique	0,08 kW / 220 - 240 V	0,15 kW / 220 - 240 V	0,15 kW / 220 - 240 V	-
Capteur d'état vide du réservoir à lait	En option	En option	-	-
Capteur de température du lait	En option	En option	-	-
Convient au libre-service	√	√	√	√
Thermostat	√	√	√	-
Poids à vide	Approx. 16 kg	Approx. 32 kg	Approx. 28 kg	Approx. 16 kg

Application WMF PhotoSimu App

VISUALISEZ VOTRE MACHINE À CAFÉ WMF DANS VOTRE ENTREPRISE.

Vous voulez savoir à quoi une machine à café professionnelle WMF ressemblerait dans votre propre entreprise ? Grâce à l'application WMF PhotoSimu App, 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.

Téléchargez l'application à l'aide du code QR, puis utilisez la photo de la page suivante comme repère, ou imprimez un repère à partir de l'application. Placez-le à l'endroit souhaité, scannez-le avec votre appareil et c'est prêt. Vous pourrez voir deux images différentes sur l'écran de votre appareil, l'une montre un aperçu photoréaliste de votre machine à café, l'autre montre son design et ses dimensions.

iOS

Android

Coordonnées

NOUS CONTACTER POUR UN COMPLÉMENT D'INFORMATIONS

A

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige

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

B

WMF Autriche
Langer Weg 28
6020 Innsbruck

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

C

WMF en Suisse
Allmendweg 8
4528 Zuchwil

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

D

SEB PROFESSIONAL BeLux BV
Halfstraat 5_18
B-2630 Aartselaar | Belgium

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

E

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

+34 91 3341216
Spain@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.es
www.wmf.com

F

SEB PROFESSIONAL UK Limited
31 Riverside Way
UB8 2YF Uxbridge

+44 1895 816100
UK@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.uk.com

G

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

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

H

SEB PROFESSIONAL Nederland B.V.
Gyroscoopweg 82-84
1042 AX Amsterdam
Showroombezoek op afspraak
+31 20 480 80 85
Netherlands@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.com/nl_nl

I

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

+81 3 3541 1941
Japan@seb-professional.com
www.wmf-japan.co.jp

J

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

+86 021 2601 6288
China@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.com

K

SEB PROFESSIONAL LATAM & Caribbean
Guadalupe 10801 | P.O Box 75-2120 |
Goicoechea, San Jose | Costa Rica

+506 7016 9885
LATAM@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.com

L

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

+1 888 496 3435
NorthAmerica@seb-professional.com
www.wmf-coffeemachines.us.com

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

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

Sous réserve de toute modification technique,
faute typographique et erreur pour l'ensemble du contenu.

Machines à café professionnelles WMF

DESIGNED TO PERFORM*

wmf.com

*Conçues pour exceller