



WMF 5000 S+

LE PLAISIR D'UN CAFÉ EXCEPTIONNEL,
PARTOUT ET SANS LE MOINDRE EFFORT.

Sommaire

4

WMF 5000 S+

6

Fonctions et innovations

20

Aperçu des caractéristiques techniques

22

Service après-vente

24

Accessoires

26

Application WMF PhotoSimu

28

Coordonnées

WMF 5000 S+

LE PLAISIR D'UN CAFÉ EXCEPTIONNEL,
PARTOUT ET SANS LE MOINDRE EFFORT.

« Dans mon secteur d'activité, nos clients attendent de nous une qualité élevée et constante, un vaste choix, dans les meilleurs délais. Mes clients veulent savourer un café parfait, à leur guise et rapidement. La machine WMF 5000 S+ répond à tous ces critères. Même aux heures de grande affluence, je suis sûre qu'elle donnera entière satisfaction. »

Si vous gérez un restaurant, un café ou une boulangerie très fréquentés, vous souhaitez pouvoir offrir rapidement une grande variété de spécialités de café de qualité. La WMF 5000 S+ possède toute la puissance et l'agilité nécessaires pour satisfaire les clients à la cadence exigée. Avec ses deux moulins, l'ajout possible de deux types de lait et d'un Distributeur de saveurs, elle délivre une myriade de boissons subtiles. En option, la technologie Café filtre frais inégalée de WMF saura ravir les amateurs de café filtre les plus exigeants. Couplée à l'option de chauffage de 9 kW, elle peut distribuer du café et de l'eau chaude simultanément. Capable de délivrer 250 tasses par jour en moyenne, elle répond idéalement aux besoins des établisse-

ments de moyenne et grande tailles. Elle doit ses excellentes qualités à la robustesse de sa conception, aux composants de grande qualité et aux fonctions de pointe. De l'élégant habillage métallique au moulin amélioré sans oublier l'infuseur résistant à usage intensif et l'alimentation électrique haute tension, chaque pièce atteint des performances et une fiabilité impressionnantes pendant longtemps. L'attrayant écran couleur intuitif de 10 pouces facilite les prises de commandes aussi bien par le personnel de service que par la clientèle. De plus, les technologies Dynamic Coffee Assist et Dynamic Milk Assist analysent et ajustent en permanence les réglages pour garantir un café et un lait de grande qualité.



Fonctions et innovations

POUR LES CLIENTS WMF,
L'AVENIR EST DÉJÀ ASSURÉ.

Véritable prouesse technique et esthétique, la sublime machine WMF 5000 S+ renferme un nombre incalculable de fonctions avancées, d'options personnalisables et d'innovations tournées vers les clients.

La WMF 5000 S+ marie élégance et facilité d'emploi, des composants de haute qualité à une connectique numérique d'avenir, des performances exceptionnelles à de multiples options de configuration et de personnalisation. En

bref, elle garantit le plaisir d'un café exceptionnel, partout et sans le moindre effort. Sans oublier sa fiabilité absolue à long terme. Vous et vos clients pouvez donc profiter des innovations de WMF pendant encore longtemps.



Performances

OFFRIR LE PLAISIR D'UN CAFÉ REMARQUABLE



INFUSEUR À USAGE INTENSIF

De fabrication allemande, l'infuseur en acier inoxydable à usage intensif renferme des composants résistants, gages de durabilité et de rendement optimal pendant de nombreuses années. Il comprend un solide bâti forgé et un tamis fin pour certaines recettes tandis que sa capacité de 19 g permet un volume d'infusion accru en une seule fois. Logé en permanence dans la machine, l'infuseur ne nécessite aucun nettoyage supplémentaire.

RENDEMENT ÉLEVÉ

Adaptée à un rendement de 250 tasses par jour, la machine WMF 5000 S+ distribue rapidement des spécialités de café au goût irréprochable. Vous avez donc l'assurance que chaque client soit servi rapidement, même aux heures de forte affluence.

JUSQU'À
250
TASSES PAR JOUR



PRÉPARATION SIMULTANÉE DE CAFÉ ET D'EAU CHAUDE

Pour suivre la cadence intense aux heures de pointe, les modèles de 400 V de la WMF 5000 S+ sont capables de préparer des boissons à base de café et de l'eau chaude en même temps. Elle doit cette polyvalence au chauffe-eau optimisé qui déploie une puissance de chauffage accrue de 9 kW.



JUSQU'À DEUX MOULINS À CAFÉ

Afin d'offrir un grand choix de spécialités de café premium, deux moulins peuvent s'avérer utiles pour préparer des recettes variées. Solides, rapides et discrets, ces moulins hautement performants, durables et à commande électronique s'ajustent avec précision.



MODE ÉCO

Pour réduire la consommation électrique pendant les heures de faible affluence, vous pouvez profiter des réglages du mode Éco.

Polyvalence

NOS INNOVATIONS, VOTRE CHOIX



GRANDS RECIPIENTS À GRAINS

Par souci de diversité, la WMF 5000 S+ peut s'accompagner de trois récipients afin de pouvoir utiliser deux types de grains de café différents. Il existe également un récipient pour les nappages ou le chocolat en poudre d'une capacité de 2 kg de poudre. A l'introduction manuelle peut aussi s'ajouter un autre type de café moulu comme du décaféiné par exemple. Les récipients à grains situés à gauche et à droite peuvent contenir 1,1 kg de grains tandis que le récipient du milieu a une contenance de 700 g. Arborant un design harmonisé, les récipients sont dotés chacun d'un couvercle en acier inoxydable verrouillable. Par ailleurs, ils sont facilement amovibles et passent au lave-vaisselle.

SYSTÈME À LAIT

Pour répondre à la demande croissante de boissons à base de lait froid et de spécialités de café chaudes, le système Easy Milk distribue automatiquement du lait froid ou chaud ainsi que de la mousse de lait chaud par l'écoulement. De plus, le système Dynamic Milk élargit encore les possibilités grâce à la préparation automatique de quatre consistances différentes de mousse de lait chaud et trois sortes de mousse de lait froid, de même que du lait chaud et froid.



SOLUTION 2 LAITS

L'option 2 laits vous permet d'utiliser deux types de lait, dont le lait de soja, le lait écrémé et le lait sans lactose. Grâce à la fonction de soupape à commutation automatique, les deux types de lait ne se mélangent jamais et le type de lait choisi est toujours le seul utilisé dans l'élaboration de la boisson.

BOL MIXEUR

Prévu pour l'élaboration simplifiée de délicieuses spécialités à base de chocolat, le bol mixeur se veut facile à manipuler et d'entretien grâce au verrou magnétique qui assure sa bonne introduction. Le capteur intégré vérifie le bon positionnement du bol afin d'éviter toute fuite.



CAFÉ FILTRE FRAIS

L'innovation Café Filtre Frais de WMF en option permet à une seule machine de proposer aussi bien du café filtre que des spécialités de café, alliant ainsi diversité de l'offre et faible encombrement. Tasse après tasse, la machine prépare un savoureux café, fraîchement infusé, à une température, un volume et des saveurs constants. La même qualité élevée est préservée au fil du temps. Le café est infusé pour une seule tasse, ce qui élimine le gaspillage !



CAFÉ GLACÉ

Cette innovation s'utilise pour préparer des boissons à base de café glacé. Le passage de café chaud frais dans un échangeur thermique pour le refroidir permet de préparer un savoureux café glacé et d'autres boissons en conservant les glaçons ou la glace plus longtemps.

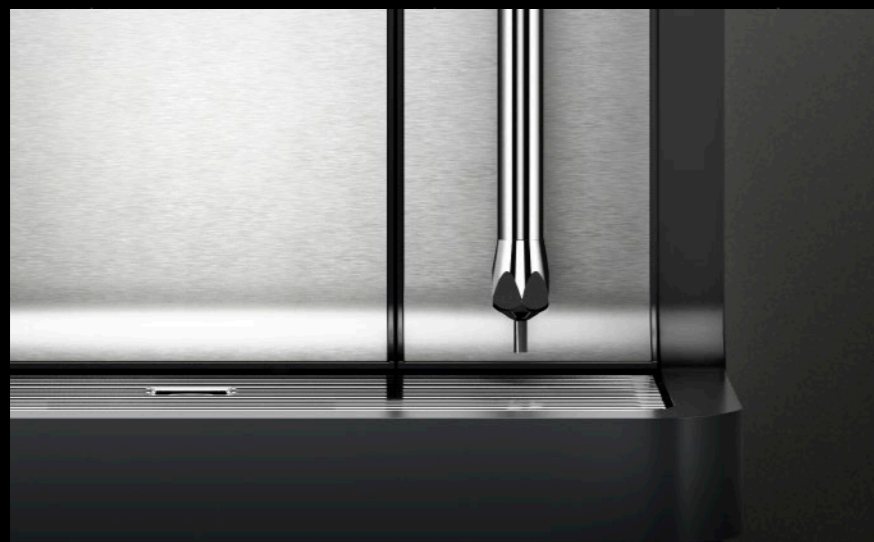


DISTRIBUTEUR DE SAVEURS

Le Distributeur de saveurs WMF contribue à une expérience gustative d'exception pour tous les menus de boissons. Elle permet de diversifier les saveurs grâce aux quatre sirops proposés et trois dosages différents. Les spécialités peuvent être mémorisées en tant que boissons standard à l'écran parmi un choix de 20 pictogrammes différents.

Qualité

LA PERFECTION SANS FAUSSE NOTE



SYSTÈMES VAPEUR

Les systèmes vapeur WMF permettent d'obtenir du lait chaud ou une mousse parfaite. Easy Steam utilise une buse vapeur semi-automatique qui s'arrête une fois la température définie atteinte afin de pouvoir mousser le lait plus facilement. Auto Steam et sa buse vapeur distincte permettent de varier la densité de la mousse de lait en fonction de la préparation de café et peut produire, de façon entièrement automatique, trois types de mousse de lait différents.

DYNAMIC MILK ASSIST

Le système innovant Dynamic Milk Assist assure avec une constance incroyable une qualité élevée pour toutes les boissons lactées. Grâce à des capteurs de pointe, il surveille en continu la température du refroidisseur et l'écoulement du lait. À partir de ces données, il régule certains paramètres comme la vitesse de la pompe afin d'obtenir la mousse de lait parfaite dans la consistance choisie. Il détecte aussi l'épuisement des réserves de lait, même avec les systèmes Bag-in-Box.

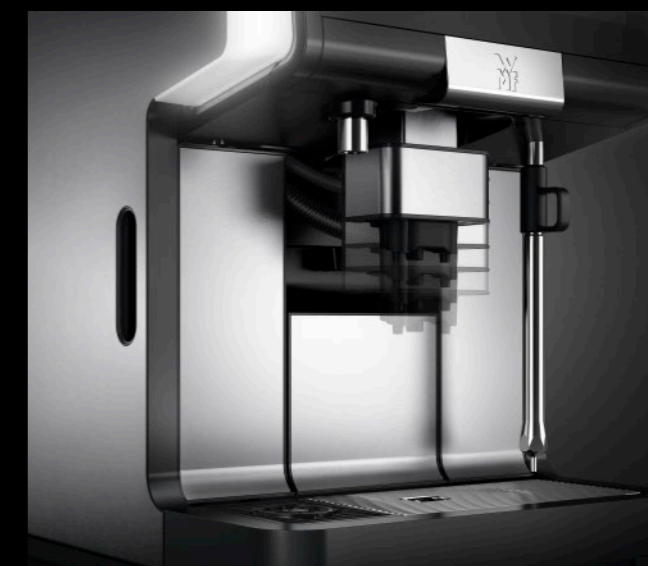


COMPOSANTS MÉTALLIQUES DE GRANDE QUALITÉ

En plus d'être esthétique, l'habillage en acier inoxydable de la WMF 5000 S+ est durable. Comme l'infuseur à usage intensif et les moulins haute performance, les pièces sont fabriquées selon les normes les plus strictes dans l'usine WMF de la ville allemande de Geislingen pour garantir une remarquable longévité à votre machine à café.

STEAM JET

Doté de la technologie WMF, le SteamJet réchauffe chaque tasse en quelques secondes seulement. Chaque boisson est servie et maintenue plus longtemps à la bonne température afin de préserver le plaisir de dégustation.



RÉGLAGE AUTOMATIQUE DE LA HAUTEUR DE DISTRIBUTION

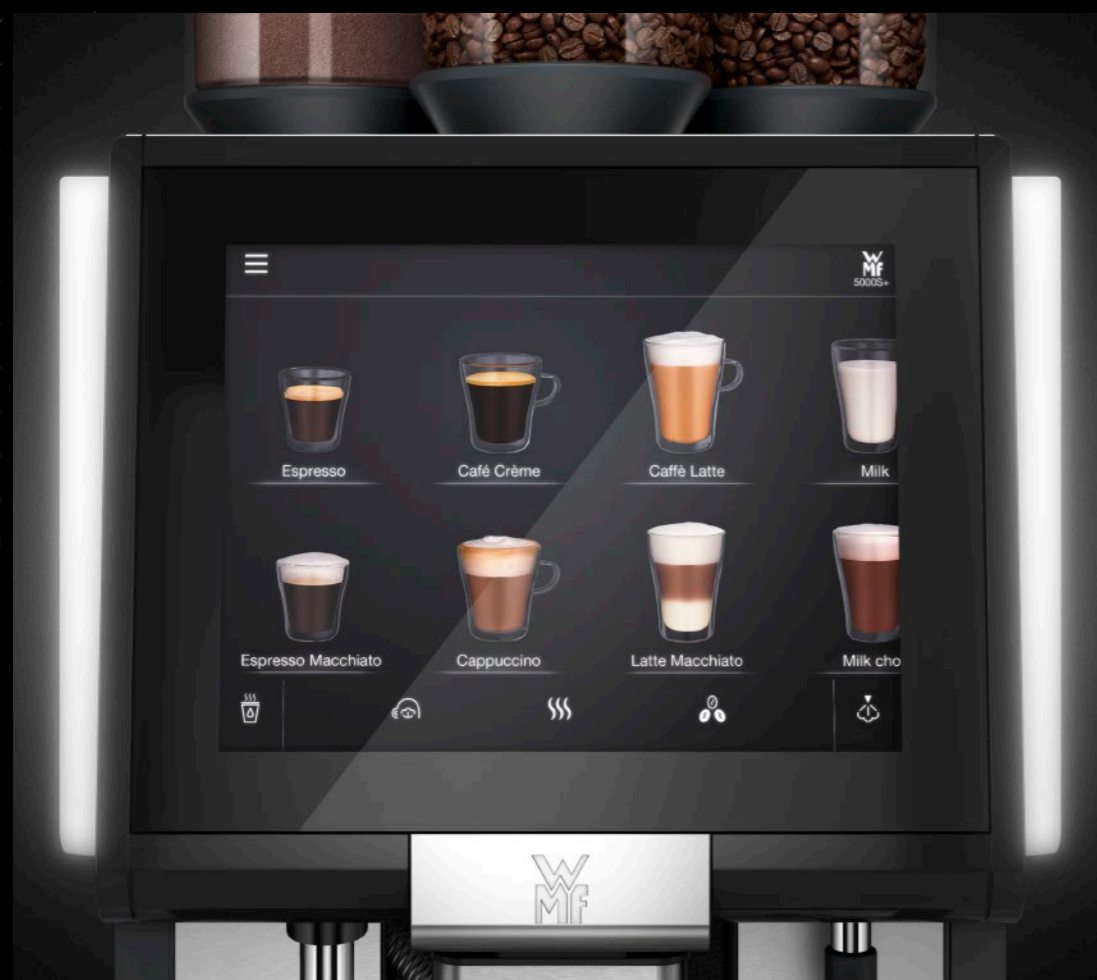
L'écoulement de la WMF 5000 S+ atteint automatiquement la hauteur idéale en fonction de la boisson choisie, selon le réglage de la recette donnée. La température de la boisson demeure parfaite et les éclaboussures de lait disgracieuses sur l'habillage appartiennent au passé.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Le système Dynamic Coffee Assist garantit à tout moment la qualité optimale de toutes les spécialités de café à base d'expresso proposées par la WMF 5000 S+. Après avoir réglé la qualité souhaitée, ce système révolutionnaire surveille en continu l'écoulement, et peut, si nécessaire, ajuster automatiquement le degré de mouture ou la quantité de café. Ainsi, le temps d'infusion, l'extraction et la valeur restent stables, et vous êtes sûr d'offrir à vos clients un café d'une qualité invariablement optimale.

Facilité d'utilisation

TOUTES LES FONCTIONS UTILES À PORTÉE DE MAIN

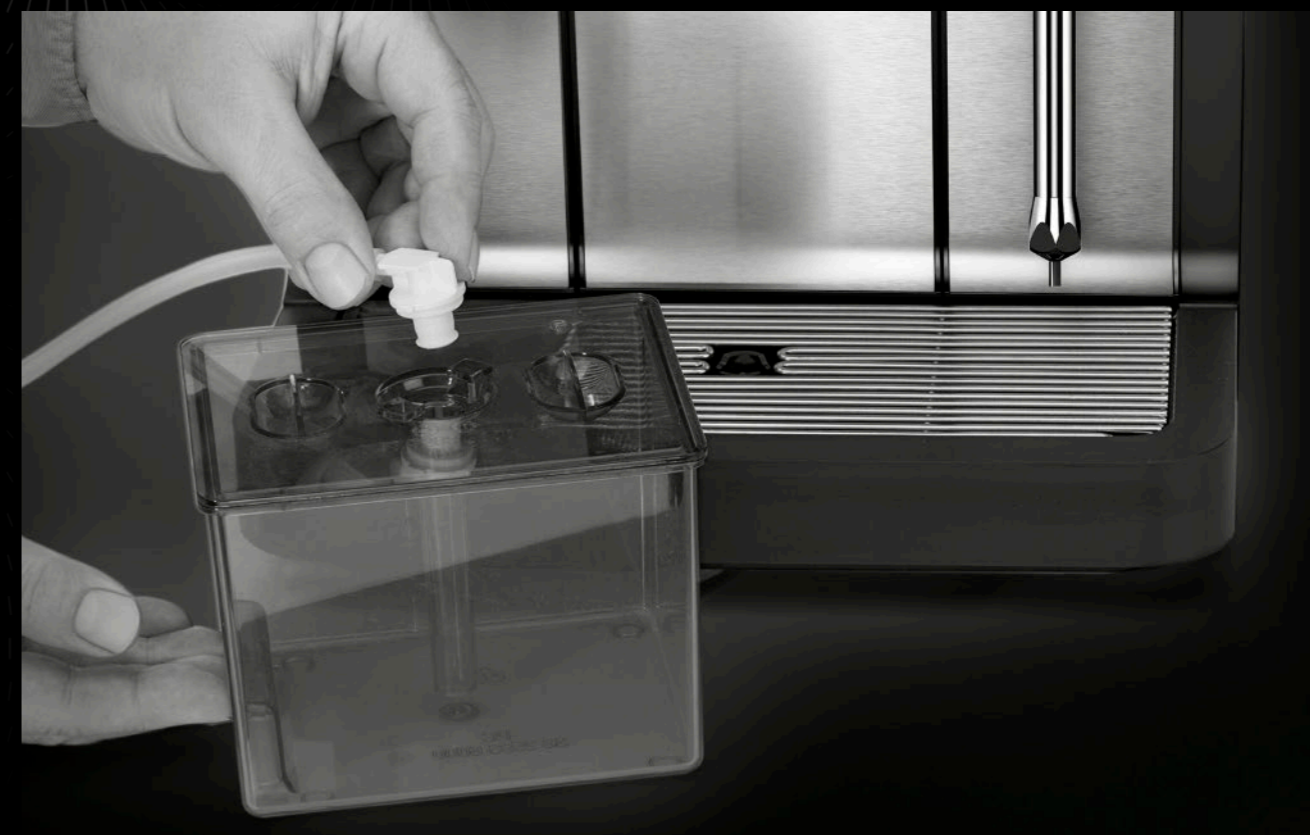


ÉCRAN TACTILE COULEUR 10 POUCES

La machine WMF 5000 S+ suscite une interaction immédiate avec son écran tactile couleur de 10 pouces affichant des photos de boissons réalistes et des univers de couleurs personnalisés. La navigation est intuitive, avec les menus habituels à touche et à balayage, aussi bien en mode libre-service qu'en mode service à table. Idéal pour l'affichage des données nutritionnelles, l'écran peut aussi servir à visionner des vidéos pour mettre par exemple en avant des promotions à certaines heures de la journée.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DE BOISSON

Par souci de simplicité et pour gagner du temps, l'écran comprend une option permettant de présélectionner plusieurs boissons en une seule commande. Ces boissons sont ensuite préparées une à une.



SYSTÈMES DE NETTOYAGE

Le système Clean in Place est le must des fonctionnalités en matière de convivialité. La machine se nettoie et se rince automatiquement à l'eau chaude et à la vapeur après avoir rempli d'eau

un récipient contenant une pastille de nettoyage. Le système Easy Clean est identique, la seule exception étant que la tête du mousser de lait doit être nettoyée à la main une fois par semaine.

DONNÉES NUTRITIONNELLES

L'écran de la WMF 5000 S+ convient aussi à l'affichage des données nutritionnelles sur les boissons en cours de préparation. Cette fonctionnalité peut être utile pour se conformer aux dispositions légales toujours plus strictes. Les informations concernant les types de poudre et de grain sont déjà mémorisées dans la machine. L'importation des données d'autres recettes peut aisément s'effectuer.

FONCTIONS MINUTERIE

Il est possible de régler la mise en marche et l'arrêt de la WMF 5000 S+ ou d'activer et de désactiver à votre gré des fonctions et des boissons.

SÉLECTION DE LA LANGUE

La langue d'affichage de l'écran de la WMF 5000 S+ peut être sélectionnée au choix. Les clients et le personnel peuvent choisir leur langue préférée en cours d'utilisation.

Personnalisation

PERSONNALISEZ VOTRE MACHINE A CAFE SELON VOTRE ACTIVITE



PANNEAUX LATÉRAUX À LED

Les panneaux latéraux colorés de la WMF 5000 S+ sont illuminés avec des LED et l'éclairage peut être adapté à l'atmosphère. De plus, les panneaux s'illuminent brièvement lorsqu'une action est nécessaire, comme recharger. Cette fonctionnalité toute simple attire l'attention de l'utilisateur, même de loin.

PERSONNALISATION

La WMF 5000 S+ peut s'adapter à vos besoins sous tous ses aspects. Elle peut par exemple afficher votre logo sur les menus de l'écran, avec des couleurs et des fonds d'écran sur mesure, ou encore vos propres pictogrammes de boissons.

MODES PRE-SÉLECTION / POST-SÉLECTION

Le mode Présélection est très utile car il permet au personnel de sélectionner la taille de la tasse, l'intensité du café ou le type de lait puis de choisir la boisson. Autre alternative, le mode Post-sélection convient idéalement au libre-service : le client sélectionne d'abord la boisson puis affine d'autres réglages.



PUBLICITÉ

L'écran tactile couleur 10 pouces vous permet 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.

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DES BOISSONS

Pour faciliter l'utilisation, la fonction pratique « Petit-Moyen-Grand » vous permet de présélectionner des volumes et de les associer à chaque boisson. Vous pouvez aussi réorganiser les touches, en ajouter et en supprimer. Dans un établissement en libre-service, vous pouvez notamment opter pour un affichage sur une seule ligne.

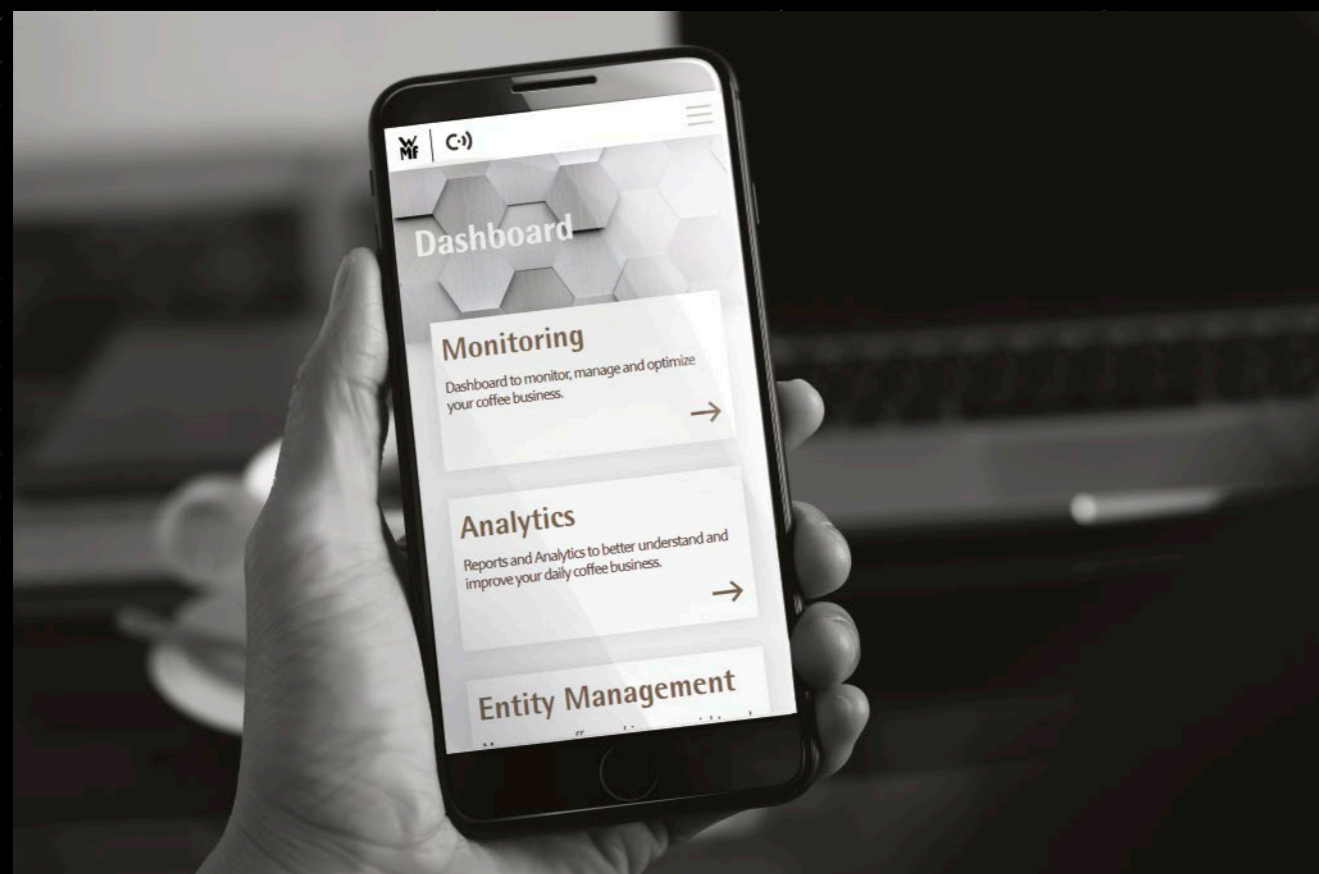


TAILLE DE BOISSON INDIVIDUELLE

Pour faciliter la vie des utilisateurs, ces derniers peuvent aussi préciser la quantité souhaitée de chaque boisson, avant sa préparation, avec un curseur tactile convivial.

Connectivité

QUAND L'ART DU CAFÉ ENTRE DANS L'ÈRE NUMÉRIQUE



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 comprenons l'importance de la sécurité et savons que vos données sont essentielles à votre réussite commerciale. C'est la raison pour laquelle la plateforme que nous avons mise au point pour WMF CoffeeConnect répond à toutes les normes de pointe en matière d'infrastructure. Une architecture informatique multicouches protège les offres de service contre la cybercriminalité en assurant une sécurité de bout en bout. Nous avons aussi mis en oeuvre un système moderne de gestion des identités et de l'accès répondant aux exigences IdO. Ce système 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

LES DONNÉES ET LES CHIFFRES QU'IL VOUS FAUT



WMF 5000 S+	EASY MILK		DYNAMIC MILK	
Recommandée pour un besoin journalier moyen de *	250 tasses			
Puissance nominale / raccordement au secteur	3,01 - 3,51 kW 220 - 240 V	8,41 - 9,96 kW 380 - 415 V	3,01 - 3,51 kW 220 - 240 V	8,41 - 9,96 kW 380 - 415 V
Rendement horaire selon DIN 18873-2 Espresso / 2 Expressos Café allongé / 2 cafés allongés Cappuccino / 2 cappuccinos	144 / 220 tasses 112 / 136 tasses 144 / 220 tasses			
Boissons au lait froid	✓		✓	
Boissons à la mousse de lait froide	-		✓	
Débit d'eau chaude total/heure	160 tasses	280 tasses	160 tasses	280 tasses
Consommation d'énergie par jour conformément à DIN 18873-2	1,55 kWh		2,23 kWh	
Récipients à grains de café	env. 1 kg à droite et à gauche, env. 700 g au centre			
Récipient à chocolat ou à topping (en option)	env. 2 kg			
Dimensions extérieures (largeur/hauteur**/profondeur)	325 / 716 / 590 mm			
Alimentation en eau	Alimentation fixe en eau			
Poids à vide (selon l'équipement)	env. 37 kg			
Niveau sonore (LpA)***	< 70 dB(A)			

La WMF 5000 S+ est disponible avec les systèmes lait et vapeur suivants :

	EASY MILK	DYNAMIC MILK
PAS DE SYSTÈME VAPEUR	✓	✓
EASY STEAM	✓	✓
AUTO STEAM	✓	✓

* Le débit est déterminé à l'aide d'une machine avec prise d'eau fixe 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 sont purement 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 de service est inférieure à 79 dB(A), quel que soit le mode de fonctionnement. À partir de 5° dKH (dureté de l'eau), un filtre à eau WMF doit être installé.

MODÈLES DE BASE	MODÈLE DE BASE 1	MODÈLE DE BASE 2
Easy Milk	✓	-
Dynamic Milk	-	✓
Nettoyage facile	✓	-
Clean in Place (nettoyage sur place)	-	✓
Installation électrique : 3,01 - 3,51 kW / 220 - 240 V	✓	✓

Fonctions comprises dans les modèles de base 1 et 2 :

- 1 moulin, SteamJet,
- option Jet, sortie d'eau chaude,
- éclairage à LED
- Dynamic Coffee Assist,
- réglage automatique de la hauteur de distribution

Options sélectionnables avec un surcoût :

Installation électrique : 8,41 - 9,96 kW / 380 - 415 V, 2nd moulin, réservoir chocolat/nappage, réservoir à deux chocolats (Twin-Choc)/deux nappages (Twin-Topping), Easy Steam, Auto Steam, Dynamic Milk, Café glacé, FFC, solution 2 laits (uniquement Dynamic Milk), configuration des sirops

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



Disponibilité des machines

Votre capacité à servir vos clients à tout moment.



Qualité du café

Servir à vos clients un café de qualité constante et exceptionnelle.

OPÉRATIONS QUOTIDIENNES



Compétences opérationnelles

Veiller à ce que les machines et le personnel travaillent main dans la main pour satisfaire vos clients.



Conformité réglementaire

Respecter les réglementations en matière de santé, sûreté, sécurité et d'environnement.

RÉUSSITE COMMERCIALE



Coûts de suivi planifiables

Éviter les surprises et trouver le bon niveau de stabilité commerciale.

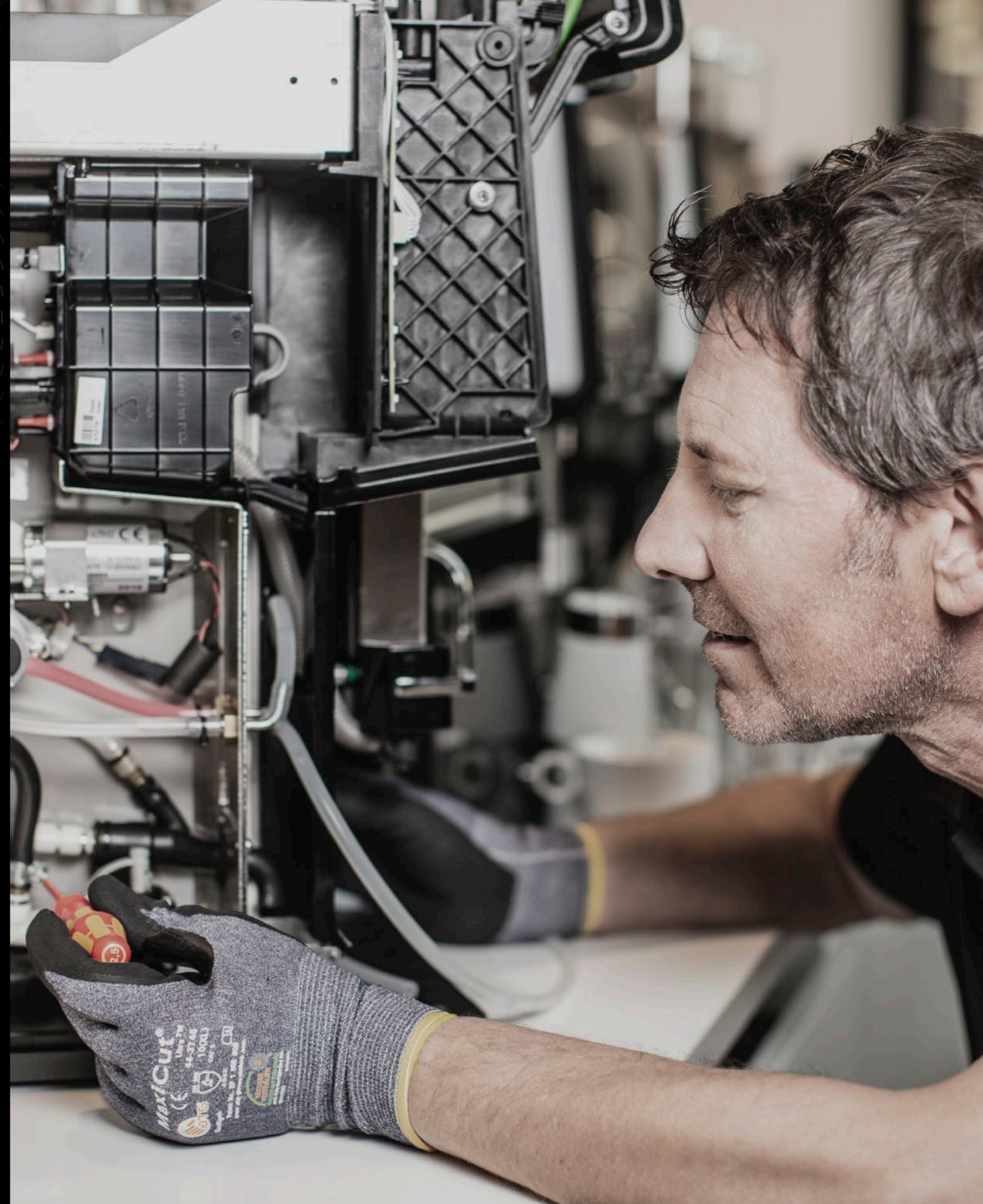


Protection de l'investissement

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.



Accessoires

ENRICHISSEZ ET AMÉLIOREZ
VOTRE MACHINE À CAFÉ WMF.

Mariant élégance et intelligence, les accessoires WMF sont conçus comme de parfaits compléments de votre WMF 5000 S+ destinés à enrichir l'expérience du personnel et des clients.

Faites votre choix parmi la multitude d'accessoires de grande qualité proposés par WMF pour étendre votre offre de spécialités de café. Le préchauffage des tasses à la bonne température est essentiel pour savourer les spécialités de café tandis que le refroidissement du lait est tout aussi important pour des raisons de conservation. L'ajout de sirops, de purées de fruits et de liqueurs signifie un choix encore plus grand pour vos clients. Notre palette d'accessoires adaptés à la WMF 5000 S+ comprend des chauffe-tasses et des refroidisseurs (frigo), des combinés frigo/chauffe-tasses et un élégant Distributeur de saveurs. Sans surprise, les accessoires de la marque WMF sont tous joliment coordonnés au design de votre machine à café.



	FRIGO CENTRAL	COMBINÉ FRIGO CHAUFFE-TASSES	CHAUFFE-TASSES LARGE	DISTRIBUTEUR DE SAVEURS
Capacité max. de la tasse	-	45 - 130 tasses / grandes tasses	88 - 320 tasses / grandes tasses	-
Capacité	Réservoir à lait d'une contenance de 10,5 L	Réservoir à lait d'une contenance de 9,5 L	-	1 - 4 bouteilles
Éclairage	-	✓	✓	-
Verrouillable	✓	✓	-	✓
Joint amovible	✓	✓	-	✓
Clayettes	-	2 clayettes chauffantes	4 clayettes chauffantes	-
Dimensions extérieures (L/H/P)	261 / 530,5 / 469 mm	368 / 530 / 565 mm	368 / 530 / 539 mm	261 / 530,5 / 469 mm
Installation électrique	220 - 240 V	220 - 240 V	220 - 240 V	-
Indication de fin de lait	✓	✓	-	-
Capteurs	Indication d'état vide, température du lait	Température du lait	-	-
Réfrigérant	R600a	R134a	-	-
Passage du tuyau à lait	Possible du côté droit et du côté gauche	Possible du côté droit et du côté gauche	-	-
Poids à vide	env. 16 kg	env. 32 kg	env. 28 kg	env. 16 k

Application WMF PhotoSimu

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, vous pouvez projeter facilement sur votre smartphone ou votre tablette la configuration des produits de votre choix dans votre propre entreprise, exactement comme elle apparaîtrait dans la réalité. Téléchargez simplement l'application pour commencer.

Téléchargez l'application à l'aide du code QR, scannez ensuite l'endroit où vous souhaitez placer votre machine et c'est prêt. Grâce à la réalité augmentée, vous verrez votre machine préférée soit dans une pièce en 3D, soit dans votre environnement réel, de façon photo-réaliste et conforme à ses dimensions et à son design véritables. L'option d'ajouter des accessoires vous donne l'opportunité de voir la solution complète de machine à café et d'équipement dans votre entreprise de façon ingénieusement simple et intuitive. Grâce à nos nouvelles fonctionnalités, vous pouvez

désormais trouver des informations complètes sur les produits en un coup d'œil et nous contacter directement via l'application pour nous envoyer votre demande.

iOS



Android



Coordonnées

NOUS CONTACTER POUR UN COMPLÉMENT D'INFORMATIONS



WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige

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

WMF Autriche
Langer Weg 28
6020 Innsbruck

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

WMF en Suisse
Allmendweg 8
4528 Zuchwil

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

D
SEB PROFESSIONAL BeLux B.V.
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 | 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

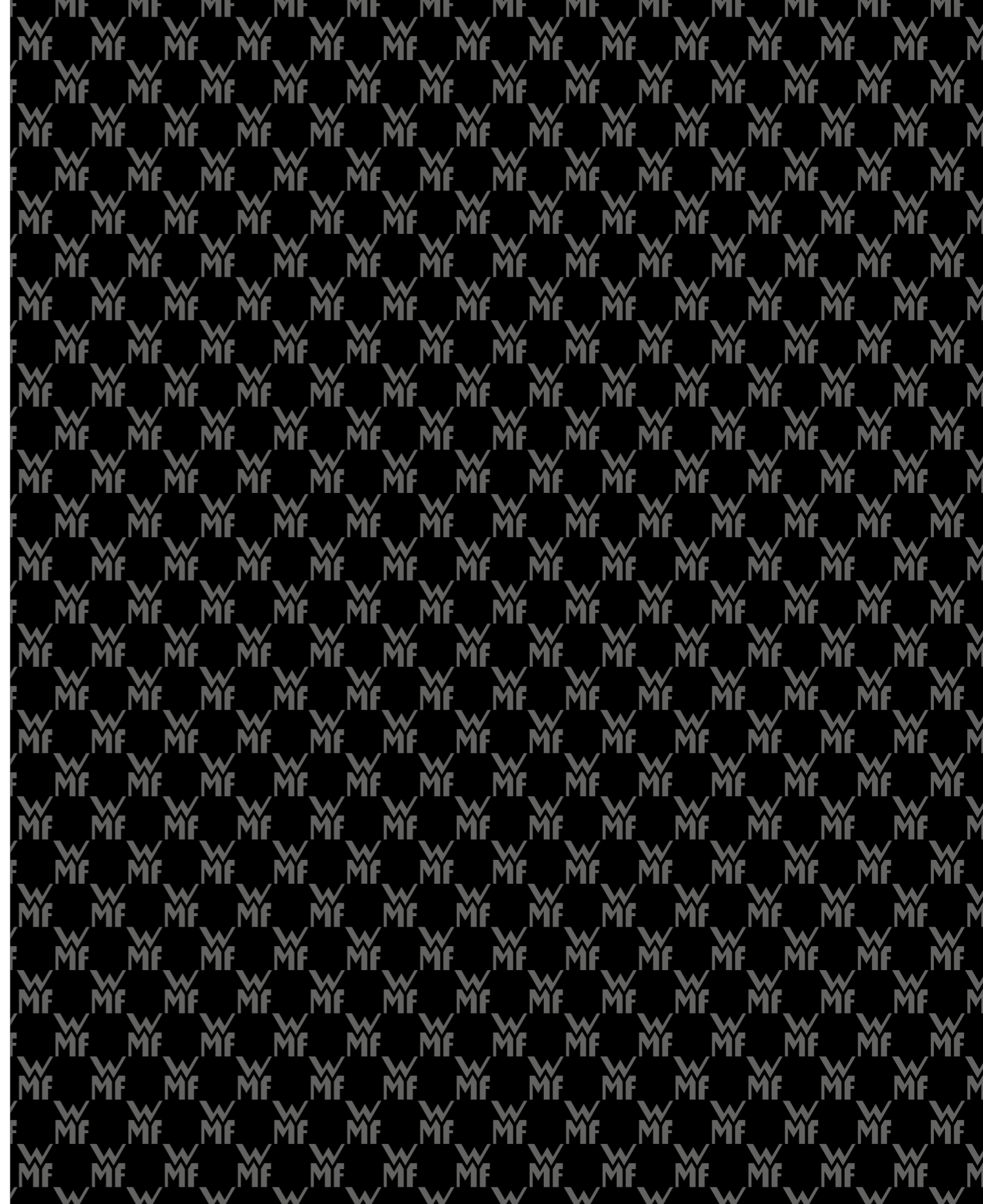
+33 1 49 80 80 10

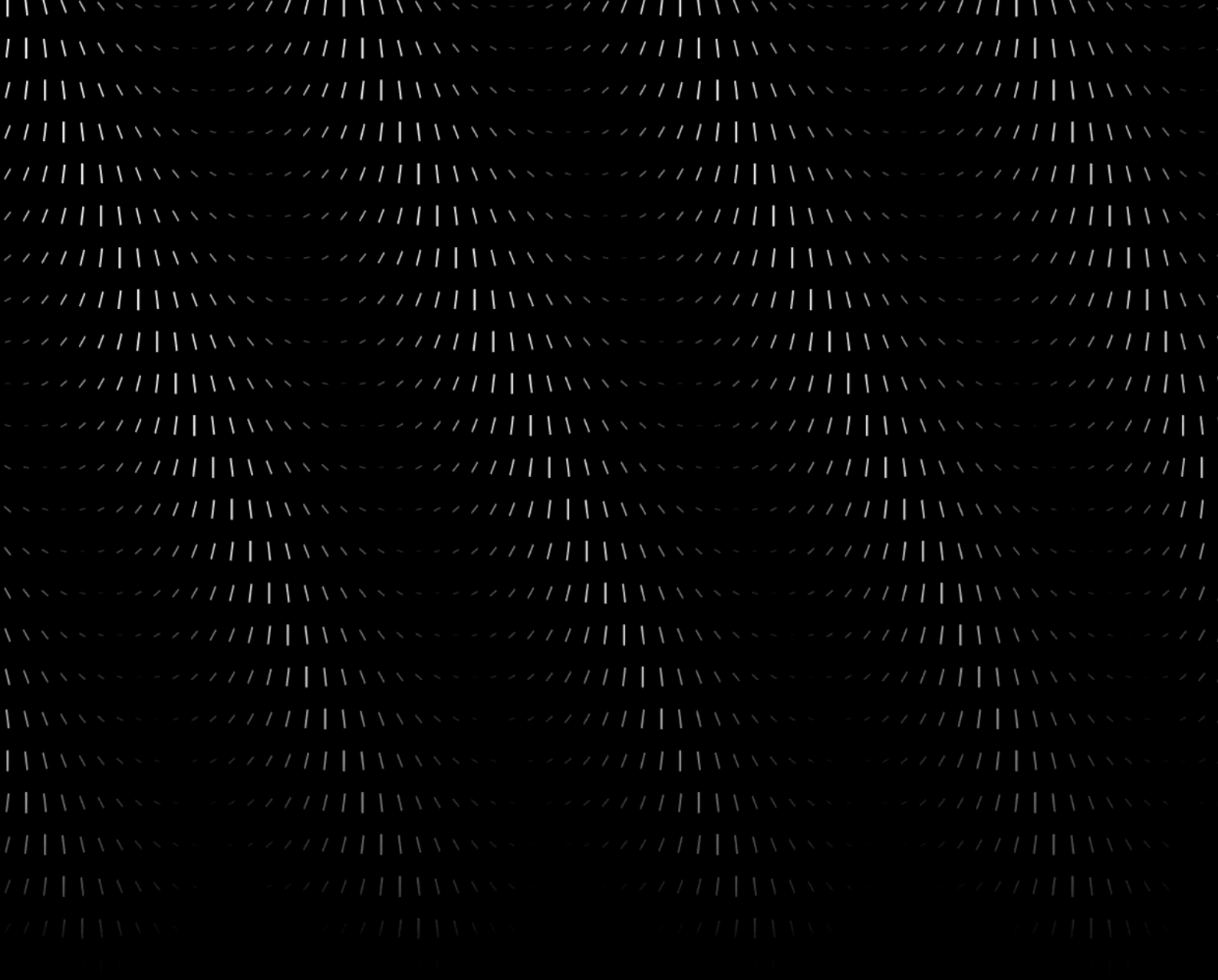
France@seb-professional.com

www.wmf-coffeemachines.fr

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

 WMF Professional Coffee Machines





DESIGNED TO PERFORM *

wmf.com

*Conçues pour exceller