



Conçue
pour
300 tasses
par jour



L'ESPRESSO PARFAIT,
FAIT MAIN DE MANIÈRE AUTOMATIQUE.



WMF espresso

DESIGNED TO PERFORM *



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour un besoin journalier moyen de*	300 tasses
Puissance nominale / raccordement au secteur	6,0 - 7,0 kW / 380 - 415 V
Débit total d'eau chaude / heure	190 tasses
Récipients à grains de café	Env. 550 g chacun
Dimensions extérieures (largeur/hauteur/profondeur)	723 / 580 / 540 (600 avec plateau chauffe-tasses ouvert) mm
Alimentation en eau	Alimentation fixe en eau
Poids à vide (selon l'équipement)	Env. 75 kg
Niveau sonore (LpA)**	<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 notre concept de service enregistré correspondant. Cependant, ces valeurs moyennes ne sont qu'indicatives. Laissez notre personnel formé WMF trouver la machine à café idéale adaptée à vos besoins.

** La pression acoustique pondérée A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service est inférieure à 70 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.

Disponible avec les systèmes vapeur suivants :



ÉCRAN ET BOUTONS TACTILES

L'écran tactile attrayant permet d'ajuster facilement et de façon intuitive un grand nombre d'options de réglage, tandis que les boutons tactiles additionnels faciles à nettoyer offrent des fonctions clés d'une simple pression.



DYNAMIC COFFEE ASSIST

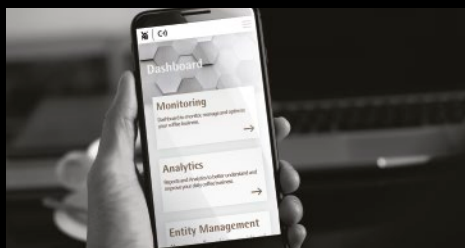
Disponible de série, la technologie intelligente Dynamic Coffee Assist mesure continuellement le temps d'infusion et adapte automatiquement les principaux facteurs qui déterminent la qualité du café, tels que le degré et la qualité de mouture. Le temps d'extraction reste ainsi stable, ce qui permet de garantir une qualité de café constante.

DEUX MOULINS INTÉGRÉS ET TASSAGE AUTOMATIQUE

La WMF espresso garantit une qualité constante grâce à l'automatisation de toutes les étapes importantes. La machine dose d'abord automatiquement la quantité de café nécessaire dans le porte-filtre. Le café est ensuite automatiquement tassé à la pression idéale et de façon homogène afin d'obtenir un espresso parfait à chaque tasse.

PRÉPARATION SIMULTANÉE DE CAFÉ ET D'EAU CHAUDE

Pour suivre la cadence intense aux heures de pointe, les modèles 400 V de la WMF espresso sont capables de distribuer simultanément des boissons à base de café, de l'eau chaude et de la vapeur pour la mousse de lait. Ceci est possible grâce à la chaudière optimisée qui fournit une puissance de chauffe accrue de 6 kW.



WMF COFFEE CONNECT

En collectant, analysant et traitant des données issues de 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.

PRÉPARATION TRADITIONNELLE OU AUTOMATIQUE DE LA MOUSSE DE LAIT

Grâce à la lance Auto Steam, la WMF espresso est capable de préparer automatiquement trois consistances différentes de mousse de lait en appuyant simplement sur un bouton. L'utilisateur peut également choisir de préparer la mousse de lait manuellement avec la seconde lance Basic Steam.

RECIPIENTS À GRAINS EXTERNES

En plus de sa plus grande capacité, son encombrement réduit et sa flexibilité accrue, la WMF espresso est désormais disponible avec deux grands récipients à grains visibles en option, capables de contenir des grains à espresso et café allongé par exemple. Chaque récipient présente une hauteur de 128 mm et une capacité de 1 100 g.