

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Filtervollautomat WMF 1500 F mit ?Cool-Brewed?-Technologie



WMF 1500 F mit ?Cool-Brewed?-Funktion / Foto: WMF

Iced-Coffee-Variationen gehören weltweit zu den stärksten Wachstumssegmenten im Außer-Haus-Geschäft. Doch ihre effiziente Zubereitung bleibt für viele Betreiber eine Herausforderung. WMF Professional Coffee Machines vereinfacht diesen Prozess jetzt mit dem Filterkaffee-Vollautomaten WMF 1500 F und der neuen ?Cool-Brewed?-Technologie. Das System setzt auf eine heiße Pre-Infusion, gefolgt von einer Extraktion mit Wasser in Raumtemperatur und serviert ein mildes, aromatisches Kaffeeerlebnis: pur, als Iced Coffee oder als kreativen Signature-Drink. Betreiber sollen neben einer hohen Ausgabegeschwindigkeit von der konstanten Premiumqualität einer WMF Profimaschine profitieren. Egal ob kalt- oder heiß zubereitet, in Einzeltassen oder Großmengen, die WMF 1500 F mit ?Cool-Brewed?-Funktion entlastet nach Herstellerangaben Servicekräfte, erhöht die Ausgabegeschwindigkeit und überzeugt mit abwechslungsreichen Kaltgetränken.

Steigende Nachfrage bei jüngeren Zielgruppen

Besonders bei jüngeren Zielgruppen gehören trendige Iced-Coffee- oder Cold-Brew Variationen zu den gefragtesten Getränken. Für die Kaffeegastronomie von Hotels und Tankstellen bis hin zu Convenience-Ketten ist die Produktion der beliebten Kaffeespezialitäten allerdings oft mühsam. So erfordert etwa das Brühen von traditionellem ?Cold-Brew-Coffee? manuelle Extraktionszeiten von 12 bis 24 Stunden. Abhilfe schafft die neue ?Cool Brewed?-Funktion von WMF Professional Coffee Machines. Integriert in den Filtervollautomaten WMF 1500 F ermöglicht die Technologie erstmals die Zubereitung kreativer Kaltgetränkerezepte auf Knopfdruck.

Einzigartiges Geschmacksprofil: Kalt gebrüht ist nicht gekühlt

Das 'Cool Brewed'-Verfahren für die WMF 1500 F ist derzeit in der Branche einzigartig. Im Gegensatz zu herkömmlichen Methoden erfolgt die Kaffeeextraktion mit Wasser in Zimmertemperatur. So entsteht ein mildes und sanft süßes Geschmacksbild mit klaren Aromen, minimaler Bitterkeit und einem weich abgerundeten Profil, das deutlich an traditionellen Cold-Brew-Coffee erinnert - bei wesentlich kürzerer Extraktionszeit. Gleiches gilt für die Ausgabetemperatur von weniger als 25 Grad Celsius. Sie ist nicht nur geschmacklich harmonisch auf den Cold-Brew-Trend abgestimmt, sondern verhindert zudem ein vorzeitiges Schmelzen der Eiswürfel.

WMF 1500 F mit 'Cool-Brewed'-Funktion

Mit der 'Cool Brewed'-Funktion erweitert WMF Professional Coffee Machines das Getränkeangebot des Filterkaffee-Vollautomaten WMF 1500 F um eine neue Dimension. Thomas Ege, Head of Product Management bei WMF betont: 'Mit der Kombination aus WMF 1500 F und 'Cool Brewed'-Technologie können unsere Kunden die gesamte Palette an heißen und kalten Filterkaffeespezialitäten anbieten - und das ohne zusätzliche Maschine oder Fachpersonal. Die Leistung der WMF 1500 F soll dabei einen schnellen und flexiblen Service garantieren: Je nach Gästeaufkommen kann beispielsweise erfrischender 'Cool-Brewed' Kaffee bequem aus dem großen Vorratsbehälter bezogen werden, während heißer Kaffee direkt in die Tasse produziert wird - und umgekehrt. So lassen sich mit nur einer Maschine Spitzenzeiten effizient meistern und individuelle Kaffeavorlieben gezielt bedienen. Die bewährte Frischbrüh-Technologie samt automatischem Reinigungssystem garantiert dabei eine konstant hohe Qualität und Prozesssicherheit.

Breites Lösungsangebot für Kaltgetränke

Die WMF 1500 F mit 'Cool Brewed'-Funktion soll die neueste Antwort von SEB Professional Beverage auf die wachsende Beliebtheit von Kaltgetränken sein - aber nicht die einzige. Der ganzheitliche Anbieter von Getränkezubereitungslösungen bietet ein breites Spektrum an Funktionen und Optionen für erfrischende Spezialitäten. So kühlt das 'Hot & Cold' System von Schaerer das Kaffeegetränk noch während seiner Ausgabe auf angenehme 30 bis 35 Grad herab und schafft so die Grundlage für aromatische, gekühlte Kaffeekompositionen.

Auch die Milchsysteme WMF Dynamic Milk und Schaerer Best Foam sorgen nicht nur bei Heißgetränken, sondern auch bei kalten Trendspezialitäten für feinste Kaffeekreationen. So produzieren die Systeme je nach Rezeptur verschiedene Konsistenzen für kalten Milchschaum. Das Ergebnis sind Spezialitäten wie Iced Coffee, Cold Latte oder Frappuccino auf höchstem Geschmacks- und Qualitätsniveau.