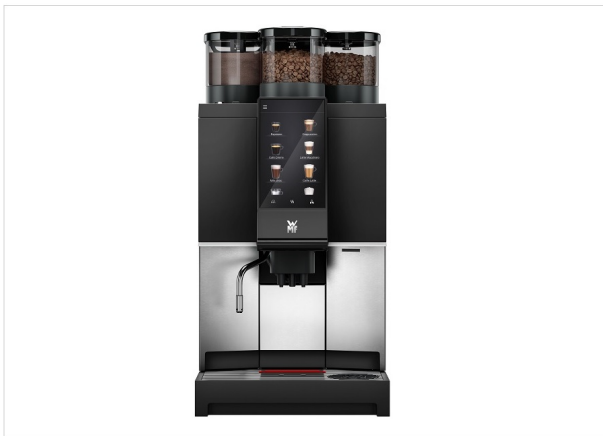


Für den mittleren Bedarf



Der neue WMF Kaffevollautomat 1300 S / Foto: WMF

Mit der WMF 1300 S ergänzt WMF Professional Coffee Machines sein Lösungsportfolio um eine Spezialitätenmaschine für den mittleren Bedarf. Mit einer durchschnittlich empfohlenen Tagesleistung von bis zu 120 Tassen und bis zu drei optional abschließbaren Behältern ist der Vollautomat zuverlässiger Begleiter für unterschiedlichste Kaffeeangebote. Die Milchsysteme garantieren gleichbleibend hohe Getränkequalität, ob kalte und heiße Milch oder heißer Milchschaum. Ergänzt wird die Ausstattung unter anderem durch ein intelligentes Design-Konzept für den effizienten Servicezugang. Die optionalen Möglichkeiten zur individuellen Farbauswahl des Maschinengehäuses sowie der Anbindung an die Telemetrie-Lösung WMF CoffeeConnect runden die Qualitätsmerkmale der Maschine ab.

Dank ihrer schlanken Maße (32,5 x 66,9 x 57,4 Zentimeter), der Ausstattungsoptionen sowie einem optionalen Festwasseranschluss überzeugt die WMF 1300 S mit langen Betriebszeiten. Je nach gewählter Maschinenvariante verfügt der Vollautomat über zwei Bohnenbehälter, einen Pulver-Behälter für 1.200 Gramm sowie einen Handeinwurf für Kaffeemehl. Arbeitet die WMF 1300 S ohne Pulver, fassen die beiden Bohnenbehälter jeweils 650 Gramm. Beim Einsatz eines Pulverbehälters beträgt das Füllvolumen 650 Gramm (rechter Behälter) und 550 Gramm (mittlerer Behälter). Gastronomen und Hoteliers, die Einsatzflexibilität fokussieren, profitieren zudem von einem Wassertank (vier Liter) sowie dem reduzierten Gewicht von 35 Kilogramm für das Grundmodell. Abschließbare Behälter und Tür (für den Choc Mixer) erlauben den sicheren Einsatz im

Selbstbedienungs-Bereich.

Um das gewünschte Produktangebot je nach Betriebsart (SB oder Personal) individuell gestalten zu können, nutzt der Kunde die konfigurierbaren Templates des Vollautomaten. Über "vertikales Wischen" leitet das sieben Zoll große Touch-Display den Anwender durch alle Funktionen. Dazu gehören unter anderem das Einstellen von Rezepten, Bildern und Farbkonzepten oder das Ausführen der Reinigungs- und Pflegeprogramme. Eine Funktionsleiste mit voreingestellten Sonderfunktionen am unteren Displayrand lässt sich mit Individualisierungsoptionen für Gast und Personal belegen.

Maschinenwartung neu gedacht

In puncto Maschinendesign soll die WMF 1300 S das Herstellerversprechen nach Prozesseffizienz einlösen. Die Servicezugänge zu allen relevanten Bauteilen wurden optimiert. Seitenwände und Rückwand sowie Deckel können getrennt voneinander abgenommen werden, was den gezielten Zugriff auf die Maschinenbereiche sicherstellt. Selbst in beengten Einsätzen an Barthecken oder Küchenzeilen verläuft nun die Arbeit am Gerät reibungsloser und schneller.

Der höhenverstellbare Auslauf sowie ein "Cup Stop" sorgen für die optimale Platzierung von Becher, Tasse oder Glas. Des Weiteren lässt sich der Kaffeeauslauf justieren und bietet eine Unterstellhöhe von 60 bis maximal 169 Millimeter. Ein weiteres Optionsplus: Die Auslaufhöhe des optionalen dezentralen Heißwasserauslaufs beträgt 107 Millimeter. Mit den integrierten Milchsystemen erfüllt der Gastronom diverse Getränkewünsche. Während die Option "Basic Milk" heiße Milch und heißen Milchschaum bietet, spendet "Easy Milk" sowohl kalte und heiße Milch als auch heißen Milchschaum. Die zusätzliche Dampfzange "Basic Steam" erlaubt es, heiße Milch und Milchschaum manuell zu produzieren. Sollte der Anwender keinen beheizten Tassenschränk im Einsatz haben, bringt der integrierte SteamJet Tassen und Gläser auf die ideale Temperatur.

Weitere Funktionen sorgen darüber hinaus für den störungsfreien Betrieb der Maschine: So bewahrt beispielsweise ein Füllstandssensor die Tropfschale vor dem Überlaufen. Für garantierte Prozesssicherheit und -stabilität blockiert er zudem den Getränkebezug, sollte die Schale fehlen oder nicht korrekt im Gerät positioniert sein. Gleiches gilt für das Mixerrad im Pulverbehälter. Ist dieses nicht korrekt angebracht, setzen die Sensoren eine entsprechende Meldung ab, welche am Display angezeigt wird.