

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Individualität in jeder Tasse



Der neue Kaffeevollautomat WMF 1500 S+ / Foto: WMF

Die neue Spezialitätenmaschine WMF 1500 S+ des Geislinger Kaffeemaschinenherstellers verbindet technologische Raffinesse eines Vollautomaten mit den Anforderungen des mittleren Kaffeebedarfs.

Sie ist auf eine empfohlene Tagesleistung von 180 Tassen ausgelegt und benötigt dabei 70,6 x 59 Zentimeter (B/T) Platz. Das 10-Zoll-Touch-Display ist übersichtlich aufgebaut, navigiert intuitiv durch Touch- und Wischanwendung und ermöglicht den schnellen Zugang zum Hauptmenü. Verschiedene verfügbare Farbschemata sorgen für einen individuellen Look, der durch die Einspielung eigener Getränkeabbildungen und Videos abgerundet wird. Auch voreingestellte Sonderfunktionen können schnell durch die Symbolleiste im Display ausgewählt werden. Diese lässt sich vom Anwender konfigurieren und bietet somit weitere Individualisierungsoptionen. Dazu gehört auch der neue Touch-Slider, mit dessen Hilfe die Füllmenge jedes Getränks bestimmt werden kann.

Ein Qualitätsversprechen für alle espressobasierten Kaffeespezialitäten gibt die Innovation "Dynamic Coffee Assist". Das Prinzip: Die Extraktionszeit wird durch die Messung der Kaffeemehlmenge und der Brühzeit der bezogenen Getränke permanent gemessen und im Bedarfsfall durch die vollautomatische Mahlgradanpassung optimiert. Das Milch-Management in der Gastronomie zeichnet sich nicht nur durch eine sorgsame, perfekte Hygiene aus. Der Schutz des Milchsystems ist mindestens genauso wichtig. Hier fällt dem neuen Milk-Excellence-Sensor von WMF eine Rolle zu. Ebenso wie der Leermeldesensor im Kühler schützt er den Mischer des Dynamic-Milk-Systems. Er misst per

Ultraschalltechnologie kontaktlos den Durchfluss und die Temperatur der Milch. Störungen durch Luftblasen werden ebenfalls erkannt. Kommt es zu abweichenden Ergebnissen, nimmt das System eine automatische Anpassung der Einstellungen vor. Ein weiteres Highlight der WMF 1500 S+ ist der patentierte Choc-Mixer, der durch einfache Handhabung, Reinigung und Wartung überzeugt. Dank seines magnetischen Verschlusses kann er nicht falsch eingesetzt werden. Ein integrierter Sensor überwacht zudem den perfekten Sitz des Mixer-Rads.

Für einen harmonischen Gesamteindruck verfügen die drei Bohnen-/Pulver-Behälter der WMF 1500 S+ über ein einheitliches Erscheinungsbild. Neben Designaspekten bietet die neue Spezialitätenmaschine bei den Kaffeesorten Wahlfreiheit: Maschinen, die mit zwei Mahlwerken und Pulver-Behälter ausgestattet sind, geben zudem die Möglichkeit, den Handeinwurf für den Einsatz von Kaffeemehl zu verwenden.

Verkaufs- und Absatzzahlen sowie Serviceinformationen und Fehlermeldungen sind dank der digitalen Lösung WMF CoffeeConnect jederzeit und von jedem Ort auf Computer oder mobilem Endgerät im Blick. Um den Umsatz gezielt zu steigern, können etwa von einem zentralen Ort Werbeangebote direkt auf das Display einer ausgewählten Maschine gesendet werden. So werden Prozesse rund um das Management und den Betrieb der Kaffeemaschinen optimiert. Wichtige Basis-Anwendungen stehen als Freemium-Paket direkt zur Verfügung, weiterführende sind als Premium-Pakete erhältlich. Business Analysten der WMF unterstützen zudem bei individuellen Analysen und Lösungen und beraten im Hinblick auf Prozessverbesserungen und die Maximierung des Kaffeegeschäfts.