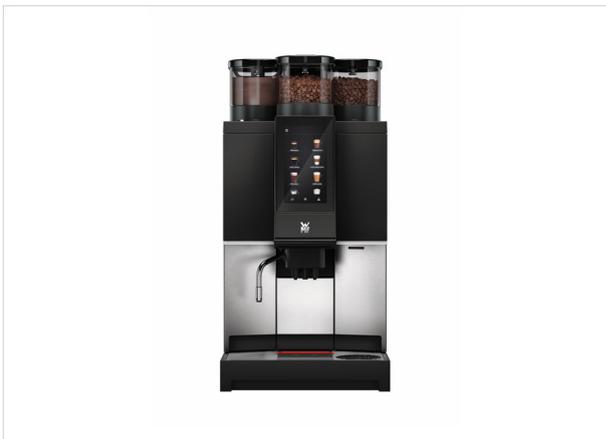


Kaffeelösungen auf der HOGA 2021



WMF Professional Coffee Machines präsentiert die neue Kaffeemaschine WMF 1300 S auf der HOGA vom 17. bis 19. Oktober in Nürnberg / Foto: WMF Professional

Auf der diesjährigen HOGA, welche vom 17. bis 19. Oktober in Nürnberg stattfindet, zeigt WMF Professional Coffee Machines innovative Lösungen für moderne Kaffeekonzepte. Im Vordergrund steht zum einen die neue Spezialitätenmaschine WMF 1300 S sowie das innovative Reinigungssystem ?WMF AutoClean?.

Prozesssichere Revolution für autonome Sauberkeit

Ob im Café oder Restaurant, überall dort, wo Kaffeevollautomaten zum Einsatz kommen, müssen sie auch regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Deshalb werden die Mitarbeiter mit der Aufgabe betraut, die dafür nötigen Schritte täglich auszuführen. Das hat jedoch nicht nur zusätzlichen Zeit- und Arbeitsaufwand zur Folge, sondern stellt auch eine potentielle Fehlerquelle dar. Diese können dann zu Schäden an der Maschine oder gar zu Hygieneverstößen führen. Aus diesem Grund entwickelte WMF Professional ein Reinigungssystem, das durch äußerst hohe Effizienz und Prozesssicherheit überzeugt. Dank eines branchenweit einzigartigen Automatisierungsgrads übernimmt WMF AutoClean die Reinigung des gesamten Milch- und Kaffee-Systems HACCP-konform in Eigenregie. Über einen integrierten Timer kann exakt festgelegt werden, wann und in welchen Zyklen das AutoClean-System mit der Arbeit beginnen soll ? alles Weitere übernimmt die Maschine. Modernste Komponenten garantieren die autonome Zuführung, Dosierung und Überwachung des Reinigungsmittels. Noch bevor der erste Mitarbeiter seinen Arbeitsplatz betritt, ist die Maschine bereits hochgefahren, gereinigt und startklar. Und auch nach Arbeitsende erledigt das Reinigungssystem alle Aufgaben alleine. Derzeit ist AutoClean für

den Vollautomaten WMF 5000 S+ erhältlich, eine weitere Baureihe kommt bis Ende des Jahres hinzu.

WMF 1300 S ? Genussgarantie trifft Investitionssicherheit

Leistungsstarke, kompakte und zugleich vielseitige Vollautomaten wie die neue WMF 1300 S sind nicht nur für das derzeit boomende To-Go-Geschäft ideal geeignet. Auch der mobile Einsatz an verschiedenen Standorten steigert den Umsatz im Kaffeegeschäft.

Ausstattungsoptionen wie mehrere Mühlen oder ein Festwasseranschluss ermöglichen längere Betriebszeiten und erhöhen die Produktionsbereitschaft. Das steigert ROI und Investitionsrendite und macht die 1300 S zur idealen Spezialitätenmaschine für viele Einsatzzwecke.

Um das gewünschte Produktangebot individuell gestalten zu können, nutzt der Gastronom die Templates des Vollautomaten. Über "vertikales Wischen" leitet ein Touch-Display komfortabel durch alle Funktionen. Dazu gehören das Einstellen von Rezepten, Bildern und Farbkonzepten oder das Ausführen der Reinigungs- und Pflegeprogramme. Eine Funktionsleiste mit voreingestellten Sonderfunktionen lässt sich zudem mit zahlreichen Individualisierungsoptionen belegen.

Durchdachter Komfort im täglichen Betrieb

Der verstellbare Auslauf mit einer Unterstellhöhe von 60 bis maximal 169 Millimeter sowie der "Cup Stop" garantieren die optimale Platzierung von Becher, Tasse oder Glas. Mit den integrierten Milchsystemen sowie einer zusätzlichen Dampfzange erfüllt der Gastronom jeden Getränkewunsch. Weitere Komfortfunktionen sorgen darüber hinaus für den störungsfreien Betrieb der Maschine: So bewahrt ein Füllstandssensor die Tropfschale vor dem Überlaufen. Damit die Reinigung der Maschine auch bei wechselndem Personal schnell und fehlerfrei von der Hand geht, verfügt die Kaffeemaschine ferner über das patentierte vollautomatische System Plug & Clean. Überdies wurden die Servicezugänge zu allen relevanten Bauteilen optimiert.