



# WMF espresso

PERFEKTER ESPRESSO,  
AUTOMATISCH HANDGEMACHT

# Inhalt

---

4

**WMF espresso**

6

**Features & Innovationen**

20

**Technische Daten**

22

**WMF Service**

24

**Zusatzausstattung**

26

**WMF PhotoSimu App**

28

**Kontaktinformationen**

---

# WMF espresso

PERFEKTER ESPRESSO,  
AUTOMATISCH HANDGEMACHT

„Ich möchte meinen Kunden echten Espressogeschmack bieten. Mit Espresso wie aus einer klassischen Siebträgermaschine. Doch es arbeitet nicht immer ein ausgebildeter Barista an der Bar. Mit der WMF espresso kann ich mich darauf verlassen, dass jede einzelne Tasse perfekt gelingt, egal wer sie zubereitet. Und zufriedene Gäste kommen gerne wieder.“

Die preisgekrönte WMF espresso schlägt die Brücke zwischen zwei verschiedenen Welten und kombiniert den unverwechselbaren Geschmack von Tradition mit den unbestreitbaren Vorteilen der Automatisierung. Sie sieht aus und klingt wie eine klassische Siebträgermaschine – das Dampfen und Zischen erinnert an das Ambiente einer authentischen Espresso-Bar. Doch die kniffligeren Schritte der Zubereitung sind vollständig automatisiert. So lassen sich Espresso und Café Crème mit wenigen einfachen Handgriffen perfekt zubereiten. Denn die WMF espresso erkennt den eingesetzten Siebträger automatisch, mahlt eine voreingestellte Kaffeemenge, tampert den Kaffee per-

fekt und überwacht die Brühzeit. Das Ergebnis ist echte Espressoqualität mit 100%-iger Konstanz. Die WMF espresso ist ideal für Betriebe mit einem durchschnittlichen täglichen Leistungsbedarf von 300 Tassen – und für Umgebungen, in denen das Personal häufig wechselt oder es sich aufgrund der geringen Menge nicht lohnt, einen ausgebildeten Barista einzustellen. Denn den Umgang mit der Maschine kann jeder schnell und ohne umfangreiche Schulung oder technisches Know-how erlernen. Kurz: Mit der WMF espresso gelingt Espresso automatisch und schmeckt wie handgemacht. Für ein echtes und perfektes Espresso-Vergnügen.



# Features & Innovationen

FÜR WMF KUNDEN  
IST DIE ZUKUNFT BEREITS STANDARD

Ausgezeichnet mit dem iF Design Award und dem „Red Dot: Best of the Best“ vereint die WMF espresso das elegante Erscheinungsbild einer traditionellen Siebträgermaschine mit einer herausragenden Performance und richtungsweisenden Bedienfreundlichkeit.

Die WMF espresso setzt im Premiumsegment von WMF einen neuen Standard in Produktdesign, Automatisierung und Innovation. Dies beweist nicht zuletzt die Anerkennung durch die internationale Design-Gemeinschaft bei der Markteinführung im Jahr 2015. Seither

haben neue Features und Optionen die Vielseitigkeit, Anwenderfreundlichkeit und Performance der WMF espresso noch weiter verbessert. Mit absoluter Zuverlässigkeit bietet sie Ihren Kunden das traditionelle Espressoergnügen, das sie so lieben. Heute und in Zukunft.



# Performance

VOLLENDETES KAFFEEVERGNÜGEN



## ZWEI INTEGRIERTE MÜHLEN

Die beiden integrierten Mühlen der WMF espresso sind mit präzisionsgeschliffenen Mahlscheiben ausgestattet. Sie mahlen den Kaffee besonders fein und gewährleisten so eine hervorragende Espressoqualität. Das Kaffeemehl wird über eine geschlossene interne Röhre direkt in den Brüher geleitet, so dass nichts verschwendet wird.

## AUTOMATISCHES TAMPERN

Bei der WMF espresso sind alle wichtigen Zubereitungsschritte automatisiert. So ist eine konstante Kaffeequalität garantiert – unabhängig von den Fähigkeiten des Anwenders. Die Maschine dosiert die richtige Kaffeemenge automatisch direkt in den Siebträger und tampert den Kaffee immer mit dem richtigen Druck. Das Ergebnis ist ein stets perfekter Espresso.



## GLEICHZEITIGE ZUBEREITUNG

Damit Sie selbst zu Stoßzeiten mit einem hohen Bestellaufkommen Schritt halten können, können die 400-V-Varianten der WMF espresso gleichzeitig Kaffee und Heißwasser sowie Dampf zur Milchaufschäumung ausgeben. Ermöglicht wird dies durch den optimierten Boiler, der eine höhere Heizleistung von 6 kW liefert.

## HOHE LEISTUNG

Die WMF espresso überzeugt mit hoher Qualität und Quantität. Sie wird für Gastronomiebetriebe mit einem durchschnittlichen, täglichen Leistungsbedarf von 300 Tassen empfohlen. So können Sie sicher sein, dass jedem Gast im Nu köstlicher Kaffee serviert wird, selbst zu Stoßzeiten.

DESIGNED FÜR  
**300**  
TASSEN PRO TAG



## OPTIONALE ZWEITE AUTO STEAM-DAMPFLANZE

Anstelle von Basic Steam kann optional eine zweite Auto Steam Dampfzange verwendet werden, um die Zubereitungszeiten in Ihrem Geschäft zu optimieren.

# Vielseitigkeit

UNSERE INNOVATIONEN, FÜR SIE KREIERT



## HANDEINWURF FÜR WEITERE KAFFEESORTEN

Über den Handeinwurf der WMF espresso kann bei Bedarf Kaffeemehl aus einer externen Mühle verwendet werden. So haben Ihre Kunden eine noch größere Auswahl an Kaffeesorten.

## AUTOMATISCHE ODER TRADITIONELLE MILCHSCHAUMZUBEREITUNG

Die WMF espresso kann auf Knopfdruck drei verschiedene Milchschaum-Konsistenzen zubereiten – vollautomatisch mit der Auto Steam Dampfzange. Alternativ lässt sich die Milch auch manuell aufschäumen und sogar Latte-Art kreieren – im traditionellen Barista-Stil mit der Basic Steam Dampfzange.



## EXTERNE BOHNENBEHÄLTER

Das Plus an Kapazität und Flexibilität: Die WMF espresso gibt es optional auch mit zwei großen sichtbaren Bohnenbehältern, in denen beispielsweise Espresso oder Café Crème-Bohnen gelagert werden können. Mit einer Höhe von 128 mm hat jeder Behälter ein Fassungsvermögen von 1.100 g.

## LUFTGEKÜHLTE BOHNENBEHÄLTER

Die beiden verdeckten, luftgekühlten Bohnenbehälter mit 550 g Fassungsvermögen halten zwei verschiedene Kaffeesorten, zum Beispiel Espresso und Café Crème, den ganzen Tag lang frisch und aromatisch. Ein weiterer Vorteil: Dank der platzsparenden, internen Behälter können Kaffeetassen direkt auf der Maschine gelagert und erwärmt werden.



## EINSTELLBARE HEISSWASSERAUSGABE

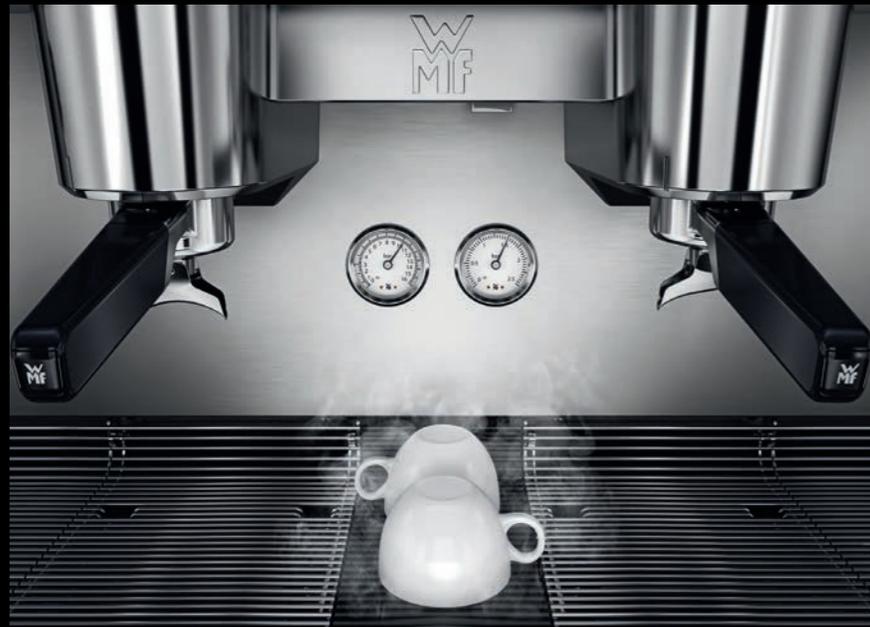
Die WMF espresso kann eine individuell einstellbare Menge heißes Wasser schnell ausgeben. So lassen sich auch andere Getränke, wie zum Beispiel Tee, effizient und einfach zubereiten. Sogar die Temperatur kann für jedes Getränk individuell reguliert werden.

## DREI VERSCHIEDENE SIEBTRÄGER

Die WMF espresso wird mit drei verschiedenen Siebträgern in unterschiedlichen Größen geliefert: zwei Standardsiebträger für doppelten Espresso und ein Standardsiebträger für einfachen Espresso. Die Maschine erkennt den eingesetzten Siebträger automatisch und zeigt nur die möglichen Kaffeevarianten für den jeweiligen Siebträger an.

# Qualität

PERFEKTION BIS INS KLEINSTE DETAIL



## STEAMJET

Der praktische SteamJet mit innovativer WMF Technologie heizt eine oder zwei Tassen gleichzeitig und sekundenschnell auf. So haben die Getränke nicht nur die ideale Temperatur, sondern bleiben auch länger heiß. Für den vollendeten Kaffeegenuss.

## BEHEIZBARE TASSENABLAGE

Auf der beheizbaren Tassenablage beim Modell mit den integrierten Bohnenbehältern sind Ihre Tassen platzsparend verstaut, jederzeit griffbereit – und stets wohltemperiert, sodass jede Tasse Kaffee länger warm bleibt.



## DYNAMIC COFFEE ASSIST

Die in der Standardausstattung enthaltene intelligente Technologie Dynamic Coffee Assist misst kontinuierlich die Brühzeit und stellt die für die Kaffequalität wichtigsten Faktoren, den Mahlgrad und die Kaffeemehlmenge, automatisch nach. So bleibt die Extraktionszeit stabil, um eine gleichbleibend hohe Kaffequalität zu gewährleisten.



## HÖHENVERSTELLBARE TASSENTISCHE

Die integrierten Tassentische können manuell an den Festauslauf angepasst werden und bieten damit eine optimale Unterstellhöhe für jede Tassengröße. So bleibt die Getränketemperatur ideal, unschöne Kaffeespritzer sind passé und die Crema auf jedem Espresso ist perfekt.

## INDIVIDUELLE TEMPERATURREGELUNG

Bei der WMF espresso kann die Brühtemperatur für jedes Getränkerezept individuell eingestellt werden. Ein wesentlicher Vorteil gegenüber Kaffeevollautomaten.

# Anwenderfreundlichkeit

ALLE FUNKTIONEN AUF KNOPFDRUCK



## TRADITIONELLES ERSCHEINUNGSBILD

Mit ihrem klassischen Design, dem Siebträger-Handling und der Möglichkeit, Milch manuell aufzuschäumen, vermittelt die WMF espresso das Gefühl traditioneller Kaffeekultur. Gleichzeitig bietet sie jedoch alle Vorteile der automatischen Espressozubereitung – von der einfachen Handhabung und dem minimalen Schulungsaufwand bis zur garantiert gleichbleibend hohen Kaffequalität.

## PEEK-DAMPFAUSLASS

Die WMF espresso kann jetzt mit einer Auto Steam Dampf-lanze aus PEEK, einem speziellen High-Tech-Polymer ausgestattet werden. Dieses Material ist nicht nur hochtemperaturfest, sondern auch milchabweisend und damit besonders reinigungsfreundlich.



## AUTOMATISCHES REINIGUNGSPROGRAMM

Die WMF espresso ist mit einem HACCP-konformen vollautomatischen Reinigungssystem ausgestattet. Hierzu muss lediglich eine spezielle Reinigungstablette in den Siebträger gelegt werden. Die praktische Tropfschale ist sogar spülmaschineneeignet. Lediglich die Dampf-lanze muss manuell gereinigt werden.

## GETRÄNKEAUSWAHL

Jeder Brühgruppe sind drei Tasten für unterschiedliche Getränkemengen zugeordnet. So hat man z. B. die Wahl zwischen einem Ristretto, einem normalen oder großen Espresso. Für jedes dieser Getränke können die wichtigsten Qualitätsfaktoren, von der Kaffeemehl- und Wassermenge bis zur Getränketemperatur, individuell eingestellt werden.



## TOUCH-DISPLAY UND TASTEN

Mit dem ansprechenden Touch-Display lassen sich viele verschiedene Softwareoptionen intuitiv und anwenderfreundlich einstellen. Die wichtigsten Funktionen, wie z. B. die Wahl des Getränkes, werden ganz einfach über die zusätzlichen Tasten aktiviert.

# Individualisierbarkeit

MASSGESCHNEIDERT FÜR IHR GESCHÄFT



## FARBEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Die WMF espresso gibt es in vielen verschiedenen Farben, von klassisch elegant bis knallig modern. Wählen Sie die Farbe, die am besten zu Ihnen passt. Ob sie sich harmonisch einfügen oder einen starken Akzent setzen soll – die Maschine bereichert jedes Ambiente.



## BELEUCHTETE RÜCKSEITE

Die Rückseite der WMF espresso wird durch LED-Leisten beleuchtet. Die Farbe der Beleuchtung können Sie passend zur Einrichtung Ihres Betriebs auswählen.

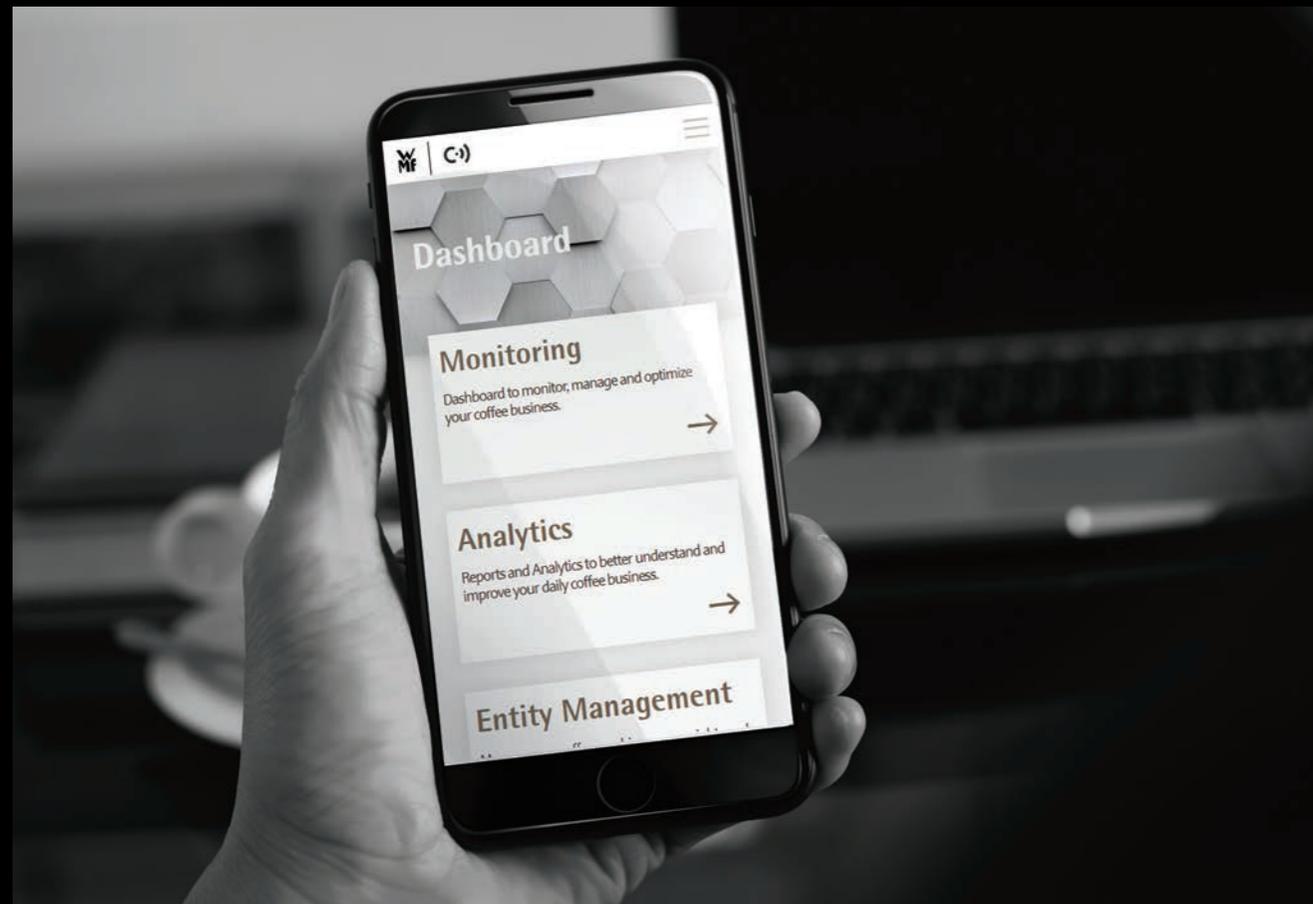
## BARISTA-TASTE

Mit der Barista-Taste am Touch-Display (gekennzeichnet durch drei Kaffeebohnen), kann die Menge des Kaffeemehls für das nächste Getränk um 15% verringert oder erhöht werden. Für ein individuelles Kaffeevergnügen – ganz nach dem Geschmack Ihrer Gäste.



# Konnektivität

KAFFEEGENUSS TRIFFT AUF DIGITALE LÖSUNGEN



## WMF COFFEECONNECT

WMF CoffeeConnect ist unsere innovative digitale Cloud-Plattform. Diese eröffnet Ihnen das volle Potenzial Ihrer WMF Kaffeemaschine und aller anderen verbundenen Maschinen. Sie haben die Möglichkeit, wertvolle Daten zu erheben und Ihre Kaffeemaschinen von jedem beliebigen Standort aus zu bedienen. WMF CoffeeConnect sammelt, analysiert und verarbeitet Informationen zu Umsatz, Betrieb, Verbrauch und Wartung und gibt Ihnen damit die Möglichkeit, Abläufe zu optimieren und Servicekosten zu senken. Und dies ist erst der Anfang ... Sie können damit auch von Ihrem

Schreibtisch aus Werbung und spezielle Angebote direkt auf das Display der Maschine senden. WMF CoffeeConnect bietet auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Funktionen in den Bereichen Maschinenverwaltung, Wartung und Betrieb sowie Businessleistung. Diese Funktionen stehen entweder in Form von Dashboard-Überwachung oder Berichten zur Verfügung. Darüber hinaus können unsere Experten maßgeschneiderte Analysen für Ihre Anforderungen erstellen. Dadurch können Sie sich hochmoderne Business Intelligence zunutze machen und sich so fundierte Einblicke in Ihr Kaffee-Business verschaffen.

## DATENSICHERHEIT

Wir wissen, dass Ihre Daten entscheidend für den Erfolg Ihres Business sind. Daher erfüllt die Plattform, die wir für WMF CoffeeConnect entwickelt haben, modernste Infrastrukturstandards. Sie ist durch eine mehrschichtige IT-Architektur gegen Cyberangriffe geschützt. Darüber hinaus haben wir ein hochmodernes Identitäts- und Zugriffsmanagementsystem implementiert, das IoT-Anforderungen unterstützt und Multifaktor- sowie rollenbasierte Zugriffe auf Daten und Systeme bietet.



## HACCP KONFORMITÄT

Die professionellen WMF Kaffeemaschinen unterstützen mühelos einen HACCP-konformen Betrieb. Beispielsweise stehen Reinigungsprotokolle zum Download zur Verfügung, vollständige Datensicherungen können durchgeführt werden und Softwareupdates sind per USB-Stick möglich.

# Technische Daten

ALLE INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK



## WMF espresso

Empfohlene durchschnittliche Tagesleistung*	300 Tassen
Nennleistung/Netzanschluss	6,0 – 7,0 kW / 380 – 415 V
Gesamt-Heißwasserleistung/Stunde	190 Tassen
Kaffeebohnenbehälter	Je ca. 550 g
Außenmaße (Breite/Höhe/Tiefe)	723 / 580 / 540 (600 mit hängender Tassenablage) mm
Wasserversorgung	Festwasseranschluss
Leergewicht (je nach Ausstattung)	ca. 75 kg
Dauerschalldruckpegel (LpA)**	<70 dB(A)

Die WMF espresso ist mit folgenden Dampfsystemen erhältlich:



\* Die Leistung wurde mit einer Maschine mit Festwasseranschluss ermittelt und ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen jedoch lediglich zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich von unseren geschulten WMF Mitarbeitern Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.

\*\* Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A). Ab 5 °dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.

## Features der Basisversion:

2 integrierte Mühlen, 2 Bohnenbehälter, 2 Brüheinheiten, 1 Auto Steam + 1 Basic Steam, SteamJet, Heißwasserauslauf, beheizbare Tassenablage, LED-Beleuchtung, 3 Siebträger (verschiedene Größen für einfachen oder doppelten Espresso), Satz Füße (50 mm)

## Auswählbare Optionen gegen Aufpreis:

2. Autosteam, externe große Kaffeebohnenbehälter mit je ca. 1100 g (ohne Tassenheizung), farbiges Gehäuse, PEEK-Dampfauslass, XL-Siebträger (15 bis 21 g)



Brushed Black

Brushed Gold

Satin Pearl

Gloss Dragon Red Fire

Gloss Burnt Orange

Gloss Sunflower

# WMF Service

## UNSERE SERVICE-LEISTUNGEN FÜR SIE.

Der Augenblick, in dem eine neue WMF Kaffeemaschine die Produktionslinie verlässt, bedeutet noch lange nicht das Ende unseres Qualitätsversprechens. Wir entwickeln und fertigen jede Maschine so, dass sie vom ersten Tag an ein Erfolgsfaktor für Ihr Geschäft ist. Unser umfassender und persönlicher Service stellt sicher, dass jede Maschine zuverlässige Performance und eine konstant hohe Kaffequalität über eine lange Einsatzdauer hinweg liefert.

Mit über 350 Technikern verfügen wir über die größte unternehmenseigene Serviceorganisation für professionelle Kaffeemaschinen in Europa. Durch regelmäßige Trainings im WMF Schulungszentrum wird gewährleistet, dass das Know-how permanent hoch gehalten wird. Das macht unsere Techniker zu "Service-Spezialisten", die sich voll und ganz auf das Maschinen-Sortiment der WMF konzentrieren können. So können Sie sicher sein, dass Ihre Maschine über viele Jahre einwandfrei funktioniert, ausgezeichnete Kaffequalität liefert und zu Ihrem Geschäftserfolg beiträgt.

### Installation

Alle Maschinen werden von unseren hochqualifizierten und erfahrenen Servicetechnikern installiert, die genau wissen, wie die Maschinen an die jeweiligen Bedingungen vor Ort und Ihre Bedürfnisse angepasst werden können. Dabei berücksichtigen sie die Wasserqualität, Ihre bevorzugten Kaffeebohnen, Ihr Getränkeangebot und vieles mehr. Dank individueller Einweisung zu Bedienung, Reinigung und Pflege ist gewährleistet, dass Ihr Personal die Maschine bis ins Detail kennt und optimal handhaben kann. Das Ergebnis ist die

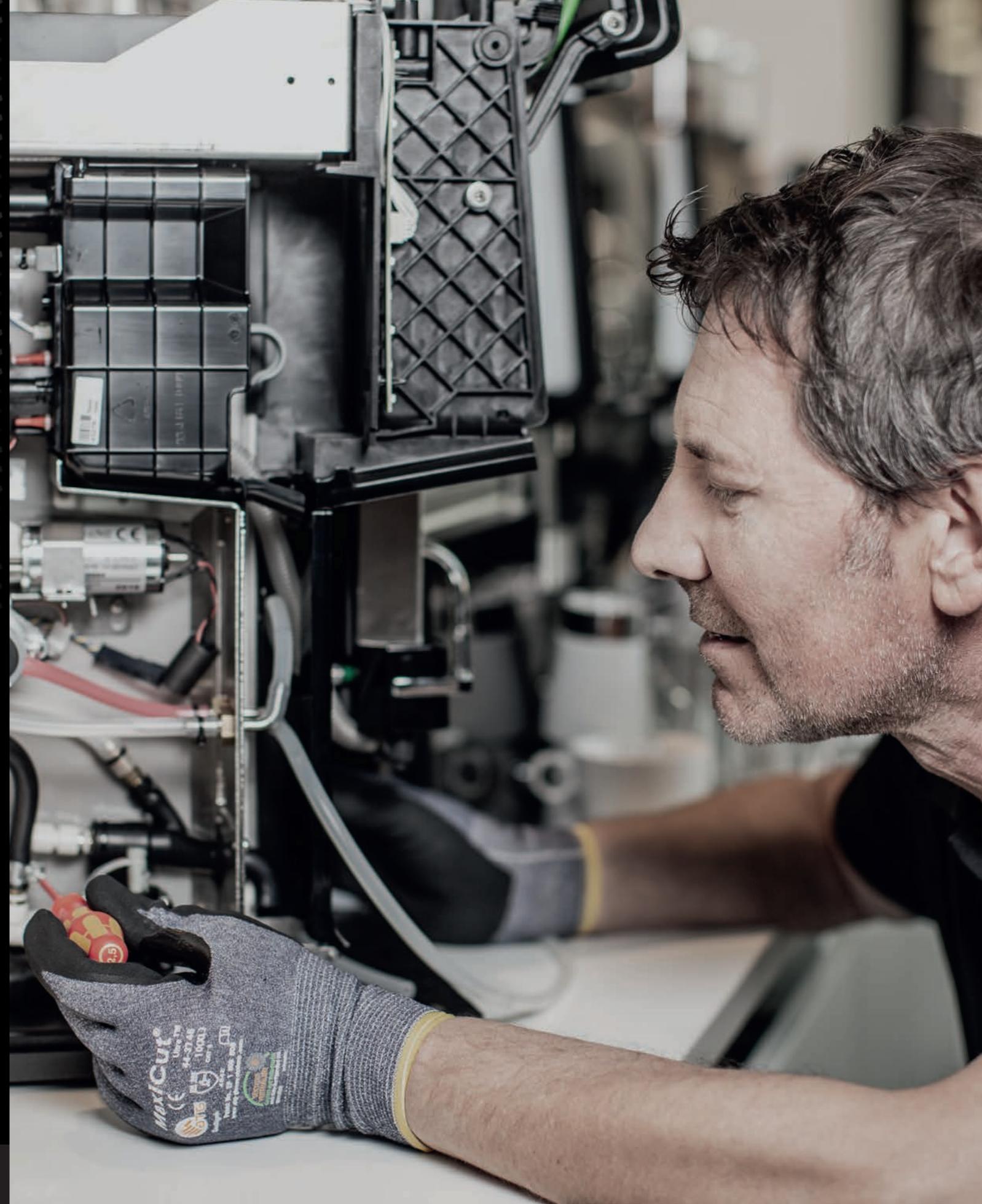
beste Tasse Kaffee – von Anfang an und in der Zukunft.

### Wartung

Nur eine gut gewartete Maschine kann eine gleichbleibend hohe Kaffequalität garantieren. Darum prüft unser Servicetechniker Ihre Maschine regelmäßig und systematisch, aktualisiert Software, entkalkt sie im Bedarfsfall und tauscht notwendige Ersatzteile und Verschleiss-teile aus. Unser proaktiver Service stellt sicher, dass Ihnen Ihre Maschine lange Jahre erhalten bleibt und dass Sie gleichzeitig die relevanten Bestimmungen hinsichtlich Gesundheit, Arbeitsschutz, Sicherheit und Umweltschutz erfüllen.

### Reparatur

Falls doch einmal eine Reparatur notwendig sein sollte, steht Ihnen WMF als idealer Partner stets zur Seite. Wir verwenden ausschließlich geprüfte Originalersatzteile und kombinieren schnelle Verfügbarkeit mit höchster Qualität. Unser telefonischer Support und unsere erfahrenen Techniker sorgen dafür, dass Ihre Maschine im Handumdrehen wieder einsatzfähig ist und ausgezeichnete Kaffequalität liefert.



# Zusatzausstattung

KOMPLETTIEREN SIE  
IHRE WMF ESPRESSO.

Die hochwertige Zusatzausstattung ist eine perfekte Ergänzung für ihre WMF espresso. Sie verbessert die Bedienfreundlichkeit für das Personal und das Kaffeevergnügen für die Kunden.

Die Zusatzausstattung rundet die Ästhetik Ihrer WMF espresso harmonisch ab und arbeitet perfekt mit ihr zusammen. Die Satzschublade aus Edelstahl lässt sich nahtlos unter der Maschine platzieren und fügt sich elegant in ihr Design ein, während die drei Milchkännchen aus hochwertigem Edelstahl den professionellen Auftritt komplett machen.



## SATZSCHUBLADE

- Elegante Lösung zur Entsorgung von Kaffeesatz
- Passt nahtlos unter die WMF espresso (mithilfe zusätzliche Füße)
- Aus hochwertigem Edelstahl
- Außenmaße (B/H/T): 211 / 95 / 338 mm



## SATZ MILCHKÄNNCHEN

- Set mit drei Milchkännchen
- Stilvoll und hygienisch
- Aus hochwertigem Edelstahl
- Fassungsvermögen (S/M/L) 150 / 300 / 750 ml

# WMF PhotoSimu App

VISUALISIEREN SIE IHRE WMF KAFFEEMASCHINE  
IN IHREM BUSINESS.

Möchten Sie wissen, wie eine professionelle WMF Kaffeemaschine in Ihrem Betrieb wirkt? Mit der WMF PhotoSimu App können Sie sich auf einem Smartphone oder Tablet genau anschauen, wie Ihre ausgewählte Produktkonfiguration aussieht. Laden Sie dazu einfach die App herunter.

Laden Sie die App mithilfe des QR-Codes herunter und verwenden Sie dann das Bild auf der nächsten Seite als Marker oder drucken Sie einen Marker über die App aus. Platzieren Sie den Marker am gewünschten Aufstellort, scannen Sie ihn mit Ihrem Gerät, und schon können Sie loslegen. Auf dem Display Ihres Geräts werden zwei verschiedene Bilder angezeigt: Das eine ist eine fotorealistische Vorschau Ihrer Kaffeemaschine, das andere stellt deren Design und Maße dar.

iOS



Android



# Kontakt Daten

KONTAKTIEREN SIE UNS, UM MEHR ZU ERFAHREN

## WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige

+49 7331 257 257  
kundencenter@wmf.com  
www.wmf-kaffeemaschinen.de

## WMF Österreich GmbH

Langer Weg 28  
6020 Innsbruck

+43 512 3302  
gastro@wmf.at  
www.wmf-kaffeemaschinen.at

## WMF in der Schweiz

Allmendweg 8  
4528 Zuchwil

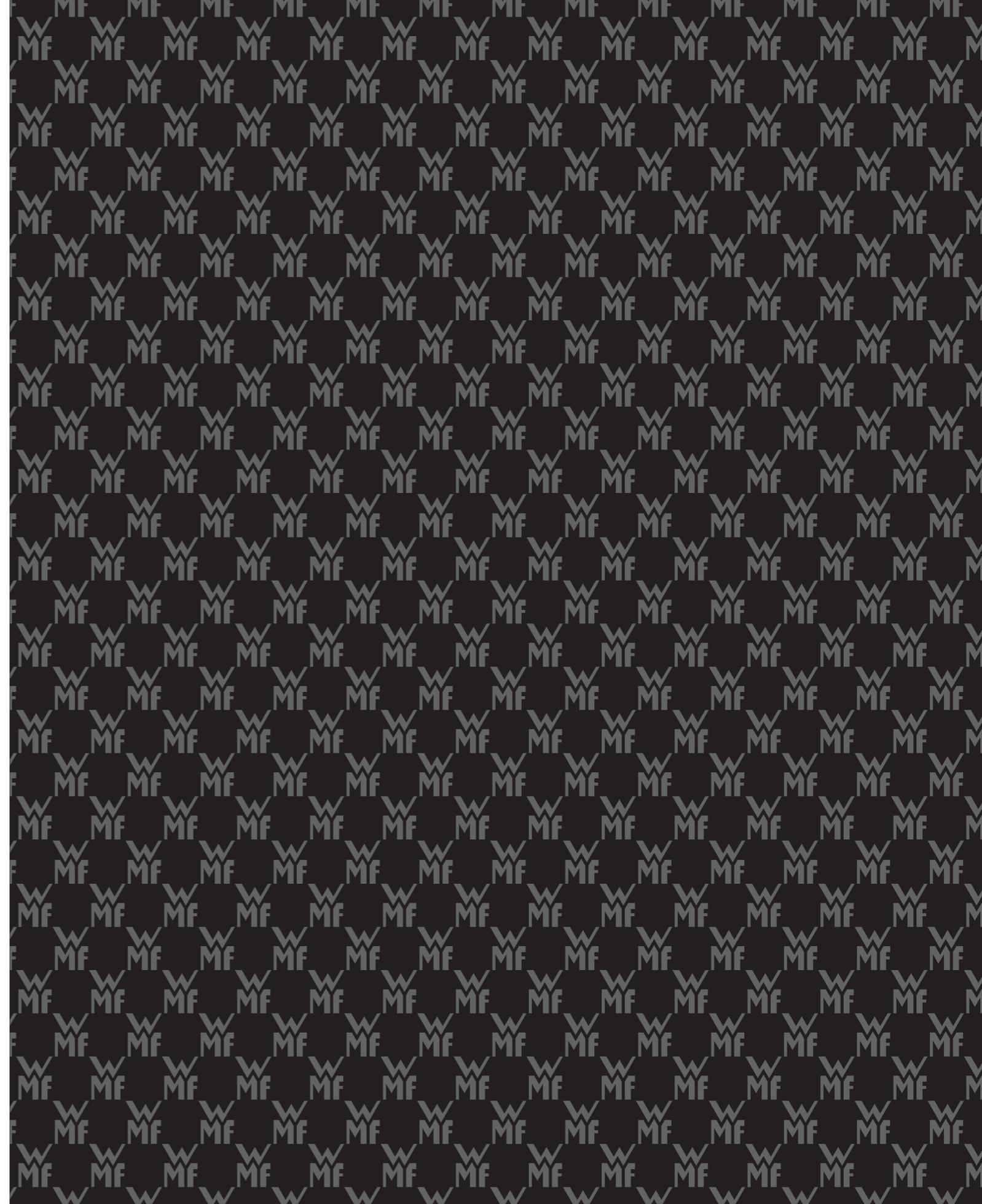
+41 32 681 62 00  
vertrieb.schweiz@schaerer.com

WMF Group GmbH  
Professionelle Kaffeemaschinen  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige

Telefon: +49 7331 257 257  
Telefax: +49 7331 257 297  
kundencenter@wmf.com  
www.wmf-kaffeemaschinen.de

63.8366.0390 Printed in Germany 01.20  
Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtum  
für den gesamten Inhalt vorbehalten.

 WMF Professionelle Kaffeemaschinen Deutschland





DESIGNED TO PERFORM

---

[wmf.com](http://wmf.com)