



Diseñada  
para 300  
tazas al día



EL ESPRESSO PERFECTO,  
HECHO A MANO, AUTOMÁTICAMENTE.



WMF espresso

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com



## DATOS TÉCNICOS

Recomendada para una producción media diaria de*	300 tazas
Potencia nominal / conexión eléctrica	6,0 - 7,0 kW / 380 - 415 V
Capacidad total de agua caliente / hora	190 tazas
Tolvas de café en grano	Aprox. 550 g cada una
Dimensiones externas (ancho / altura / fondo)	723 / 580 / 540 (600 con bandeja para tazas abierta) mm
Alimentación de agua	Conexión a red
Peso en vacío (dependiendo del equipamiento)	Aprox. 75 kg
Nivel de ruido continuo (LpA)**	<70 dB(A)

\* La producción se ha medido en una máquina con conexión fija a la red de agua y depende del tamaño de taza, los ajustes de calidad, la salida, la configuración y la potencia nominal. La capacidad diaria máxima recomendada se basa en la planificación de servicio consignada en cada caso. Sin embargo, se trata de valores medios con fines orientativos. Un empleado de WMF le asesorará sobre una solución adaptada a sus necesidades.

\*\* Los niveles LpA (marcha lenta) y LpA (impulsos) de ruido ponderado A en el puesto de trabajo del personal de manejo están, en cualquier modo operativo, por debajo de 70 dB(A). Para agua de suministro a partir de 5° dKH (dureza de carbonatos) es necesario instalar un filtro de agua WMF.

Disponibles con los siguientes sistemas de vapor:



BASIC  
STEAM



AUTO  
STEAM

## PANTALLA TÁCTIL

Con la atractiva pantalla táctil se puede manejar de una forma muy sencilla y configurar una amplia gama de posibilidades de ajustes de software, mientras que los botones táctiles ofrecen funciones adicionales clave con sólo un toque y son muy fáciles de limpiar.



## DYNAMIC COFFEE ASSIST

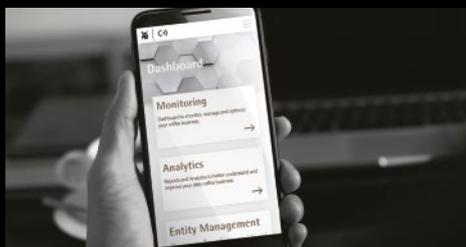
Incorpora de serie, la tecnología inteligente Dynamic Coffee Assist que controla continuamente el tiempo de erogación y ajusta automáticamente los factores esenciales para la calidad del café, como el grado de molienda y la cantidad molida. De esta forma, el tiempo de extracción se mantiene estable, asegurando de forma sistemática que cada taza de café sea tan deliciosa como la anterior.

## DOS MOLINILLOS INTEGRADOS Y COMPACTACIÓN AUTOMÁTICA

Con la WMF espresso, la consistencia está garantizada gracias a la automatización de todos los procesos esenciales. Para empezar, la máquina dosifica automáticamente la cantidad correcta de café directamente en el portafiltro. Entonces el café se compacta automáticamente con la presión adecuada y una consistencia del 100%, asegurando el espresso perfecto en todo momento.

## PREPARACIÓN SIMULTÁNEA DE CAFÉ Y AGUA CALIENTE

Para que pueda mantener el ritmo de alta demanda incluso en horas punta, los modelos de 400 V de la WMF espresso pueden dispensar simultáneamente recetas de café, agua caliente y vapor para emulsión de leche. Esto es posible gracias a su caldera optimizada que ofrece una potencia calorífica de hasta 6 kW.



## WMF COFFEE CONNECT

Recopilando, analizando y procesando datos de su máquina o enviando información a su máquina, WMF CoffeeConnect le permite optimizar procesos, reducir costes de servicio y aumentar las ventas.



## PREPARACIÓN AUTOMÁTICA O TRADICIONAL DE EMULSIÓN DE LECHE

La WMF espresso permite preparar hasta tres consistencias diferentes de emulsión de leche automáticamente con solo tocar un botón, gracias a la lanza Auto Steam. El usuario también puede preparar la emulsión de leche de forma manual con la segunda lanza Basic Steam.



## TOLVAS EXTERNAS DE CAFÉ

Añadiendo beneficios extra como mayor capacidad, eficiencia de espacio y flexibilidad añadida, la WMF espresso está opcionalmente disponible con dos tolvas grandes de café en grano externas para por ejemplo, dos variedades de grano de café respectivamente. Con una altura de 128 mm, y una capacidad de 1100 g cada una.