



Conçue pour
80 tasses
par jour



UNE QUALITÉ DE CAFÉ PROFESSIONNELLE
ET UN DESIGN COMPACT.



WMF 1100 S

DESIGNED TO PERFORM *



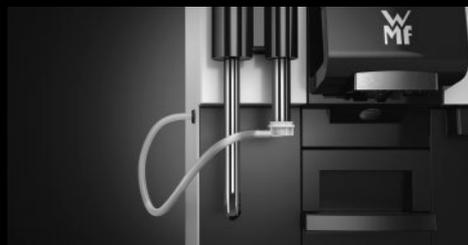
INTERFACE TACTILE INTUITIVE

Grâce à la fonction de défilement vertical, le design intuitif de l'écran tactile couleur 7" est facile à utiliser, et vous pouvez personnaliser la disposition des couleurs et des touches en fonction de vos besoins spécifiques.



JUSQU'À 2 MOULINS À CAFÉ

La WMF 1100 S est équipée de deux moulins à café spécifiquement découplés, ce qui vous permet de proposer deux types de grains de café tout en garantissant un fonctionnement silencieux. Il s'agit là d'un avantage essentiel dans le cadre de l'utilisation de la machine à café automatique dans les bureaux ou les salles de conférence.



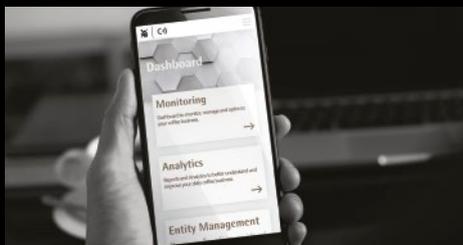
SYSTÈME CLICK+CLEAN

La fonction Click+Clean facilite le nettoyage du système de lait, réduisant ainsi à une fois par semaine la nécessité de nettoyer manuellement le mousseur de lait. Des instructions animées affichées étape par étape à l'écran guident l'utilisateur tout au long du processus de nettoyage.



DÉBIT D'EAU CHAUDE

Un écoulement séparé pour la distribution d'eau chaude à une température standard d'environ 95 °C facilite la préparation du thé et d'autres infusions par simple pression d'un bouton, vous permettant également d'ajouter d'autres options à votre menu de boissons.



WMF COFFEE CONNECT

En collectant, analysant et traitant des données issues de votre machine ou en envoyant des informations à cette dernière, WMF CoffeeConnect vous donne le pouvoir d'optimiser les processus, de réduire les coûts liés au service technique et d'accroître votre chiffre d'affaires.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

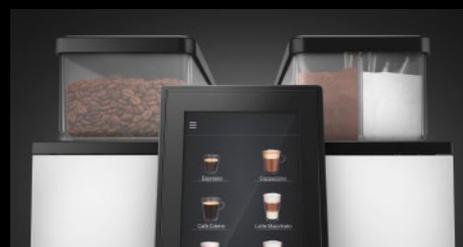
Recommandé pour un besoin journalier moyen de*	80 tasses
Puissance nominale / raccordement au secteur	2,3 kW / 230 V
Rendement horaire selon DIN 18873-2	
Espresso / 2 espressos	105/150 tasses
Café allongé / 2 cafés allongés	75/90 tasses
Cappuccino	105 tasses
Boissons au lait chaud/à la mousse de lait chaude	✓
Débit total d'eau chaude/heure	90 tasses
Consommation d'énergie par jour conformément à DIN 18873-2	0,76 kWh
Récipients à grains de café	env. 550 g
Récipient à chocolat ou à topping (en option)	env. 450 g
Dimensions extérieures (largeur/hauteur/profondeur)	325 / 500 / 561 mm
Alimentation en eau	Réservoir d'eau/alimentation en eau fixe
Poids à vide (selon l'équipement)	Env. 25,5 kg
Niveau sonore (LpA)**	<70 dB(A)

* Le débit est déterminé à l'aide d'une machine avec alimentation en eau constante et dépend de la taille des tasses, des réglages de qualité, de l'écoulement, du modèle et de la puissance nominale. Le rendement maximum journalier recommandé est calculé d'après notre concept de service enregistré correspondant. Cependant, ces valeurs moyennes ne sont qu'indicatives. Laissez notre personnel formé WMF trouver la machine à café idéale adaptée à vos besoins.

** La pression acoustique pondérée A Lp_a (slow) et Lp_a (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service est inférieure à 70 dB(A) quel que soit le mode de fonctionnement. Au-dessus de 5 "dkH (dureté de l'eau), un filtre à eau WMF doit être installé.

Disponible avec les systèmes lait et vapeur suivants :

	PAS DE SYSTÈME VAPEUR	BASIC STEAM	AUTO STEAM
BASIC MLK	✓	✓	



RÉCIPIENTS TOPPING/À GRAINS EXTENSIBLES

Afin de vous offrir un niveau élevé de personnalisation, il est possible de remplacer l'un des récipients à grains, ou encore les deux, par un récipient à grains de 1 100 g, un récipient à poudre de 2 200 g ou un récipient Twin-topping de 1 250 g, ce qui vous permet de proposer une combinaison de chocolat en poudre et d'un autre topping, comme du lait en poudre. C'est une option que vous ne trouverez sur pratiquement aucune autre machine de cette catégorie.



ÉQUIPEMENT ACCESSOIRE WMF

Les équipements accessoires WMF sont conçus pour optimiser la qualité des boissons et réduire la charge de travail quotidienne aussi bien pour le libre-service que pour le service de café standard. Parmi les accessoires se trouvent des chauffe-tasses, des frigos à lait et des stations mobiles.