



Conçue
pour
350 tasses
par jour



DES SPÉCIALITÉS DE CAFÉ GASTRONOMIQUES
SERVIES INDIVIDUELLEMENT À LA PERFECTION.



WMF 9000 S+

DESIGNED TO PERFORM *



DYNAMIC COFFEE ASSIST

Cette technologie intelligente surveille continuellement les facteurs qui déterminent la qualité du café, y compris la quantité de café moulu et le degré de mouture, et les ajuste automatiquement afin de garantir la durée d'extraction optimale pour un espresso d'une qualité élevée et constante.



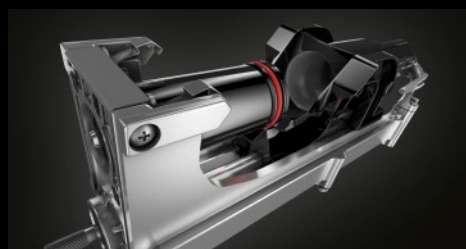
UN SYSTEME DE MENU INTUITIF

La WMF 9000 S+ invite instantanément à l'interaction avec son écran tactile couleur attrayant de 10". La navigation est intuitive, avec les menus habituels à touche et à balayage, aussi bien en mode libre-service qu'en mode service à table.



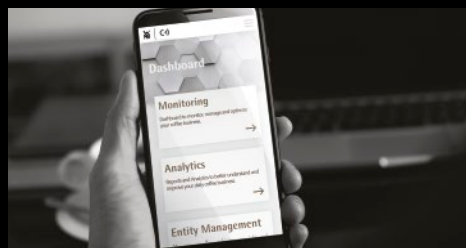
PORTE-TASSES RÉGLABLE EN HAUTEUR

Le porte-tasses monte automatiquement jusqu'à l'écoulement fixé en fonction de la boisson et des réglages afin d'assurer un placement parfait pour n'importe quel type de tasse. La température de la boisson reste ainsi parfaite et vous vous épargnez le triste spectacle d'éclaboussures de lait disgracieuses.



INFUSEUR À USAGE INTENSIF

De fabrication allemande, l'infuseur en acier inoxydable à usage intensif renferme des composants résistants, gages de durabilité et de rendement optimal pendant de nombreuses années.



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.



JUSQU'À 4 MOULINS À CAFÉ

Les moulins en acier inoxydable hautement performants à commande électronique sont réglés à la perfection et conçus pour durer. Ils se distinguent par un fonctionnement rapide et remarquablement silencieux.



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, des combinés, un distributeur de saveurs, un porte-gobelets, des dispositifs de paiement, des stations mobiles, et bien plus encore.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour un besoin journalier moyen de*	350 tasses
Puissance nominale / raccordement au secteur	3,4 - 3,8 kW / 6,0 - 7,0 kW 220 - 240 V / 380 - 410 V
Rendement horaire selon DIN 18873-2	
Espresso / 2 espressos	150 / 242 tasses
Café allongé / 2 cafés allongés	130 / 152 tasses
Cappuccino / 2 cappuccinos	150 / 238 tasses
Boissons au lait chaud/à la mousse de lait chaude	✓
Boissons au lait froid/à la mousse de lait froide	✓
Débit d'eau chaude total/heure	120 tasses / 190 tasses
Consommation d'énergie par jour conformément à DIN 18873-2	2,59 kWh
Récipients à grains de café	grand à l'arrière env. 1 200 g, petit à l'avant env. 700 g
Récipient à chocolat ou à topping	env. 1 200 g
Dimensions extérieures (largeur/hauteur**/profondeur)	390 / 744 / 598 mm
Alimentation en eau	Alimentation fixe en eau
Poids à vide (selon l'équipement)	Env. 67 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.

** Hauteur avec les récipients à grains de café.

*** 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 52 dB(A) (durée de l'eau), un filtre à eau WMF doit être installé.

Disponible avec les systèmes lait et vapeur suivants* :

	EASY STEAM	AUTO STEAM
	✓	✓

* également disponible sans système vapeur