



1日あたり
推奨
300杯



ハンドメイドで淹れたエスプレッソの味を、
自動で完璧に再現。



WMF espresso

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com



技術仕様

1日あたりの推奨平均供給量*	300杯
定格消費電力/電源接続	6.0~7.0 kW / 380~415 V
1時間あたりの給湯量	190杯
コーヒー豆ホッパー容量	各約550 g
外寸 (幅 / 高さ / 奥行)	723 / 580 / 540 mm* (*600 mm. カップ台が展開されている場合)
給水	水道直結
空重量 (使用モデルによって異なります)	約75 kg
連続騒音レベル (LpA) **	70 dB (A) 未満

* 抽出量は水道水でマシンを使用した場合の数値であり、カップサイズ、品質設定、抽出口、モデルおよび定格消費電力によって異なります。1日あたりの最高推奨抽出容量は、カタログに記載のサービスコンセプトに基づいていますが、上記の平均値はあくまで目安とお考えください。熟練したWMFのチームが、お客様のニーズにぴったりのコーヒーマシン選びをお手伝いします。

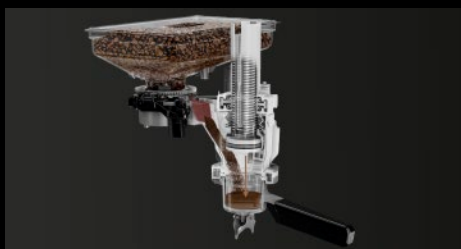
** オペレーティングスタッフのワークステーションにおけるA特性騒音レベルLpA (slow) とLpA (impulse) は、どの動作モードでも70 dB (A) 未満です。5' dKH (硬度) を超える場合は、WMFの浄水フィルターを使用する必要があります。

以下のスチームシステムに対応:



タッチパネルとボタン

目を引くシンプルで使いやすいタッチディスプレイで、多岐にわたるソフトウェア設定オプションを調整できます。追加のタッチ式ボタンを使えば、ワンタッチで主な機能を簡単にご使用いただけます、お掃除も手間がかかりません。



ダイナミックコーヒーアシスト

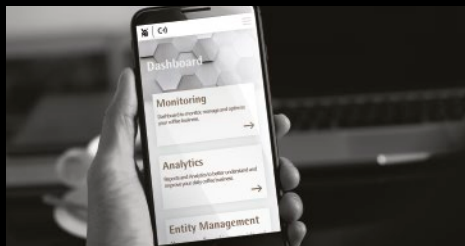
標準で搭載されたAI仕様のダイナミックコーヒーアシストシステムが、抽出時間を継続的に測定し、コーヒーの品質に欠かせない粉砕度や挽く量などの重要な要素を自動的に調節します。こうして、抽出時間を常に安定させて、いつでも変わらない、上質な味わいのエスプレッソ飲料を淹れられます。

2基の統合型グラインダーと自動タンピング

WMF espressoなら、重要なステップをすべて自動化しながらも品質のしっかりした抽出濃度を実現。マシンが自動的に正確な分量を計り、ポータフィルターに適切なコーヒー粉の量を直接投入します。タンピングも適切な圧力で自動的に行われ、エスプレッソの1杯1杯を一貫した濃度で抽出します。

コーヒーと熱湯の並行準備

ピーク時でも大量提供のニーズに対応できるように、WMF espressoモデルでは、コーヒー飲料と熱湯、さらにミルクフォーム用のスチームを同時に供給できます。6 kWの電力で加熱できる最適化されたボイラーで、熱湯もすぐにご用意します。



WMF COFFEECONNECT

WMF CoffeeConnectでマシンと情報を送受信し、データを集集、分析、処理することができるので、処理の最適化、サービスコストの削減、売上高の向上を見込めます。

自動式または従来式のミルクフォーム生成

WMF espressoは、オートスチームワンドを使って、ボタンタッチ1つで自動的に3種類の異なる濃度でミルクフォームを作れます。ベーシックスチームワンドを使えば、スタッフがマニュアル操作でミルクを泡立てることも可能です。

外付けコーヒー豆ホッパー

WMF espressoは、2基の大容量コーヒー豆ホッパーをオプションで付けられるので、外付けの豆ホッパーを使って容量を拡張でき、柔軟にスペースを有効活用していただけます。これで、エスプレッソとカフェクレーム用の豆をそれぞれ備えるということも可能です。豆ホッパーの高さは128 mm、それぞれ最大1100 gの豆を入れられます。