**WMF 1100 S – Topping – Vollautomat für Kaffeespezialitäten. Ausgerüstet mit einer Kaffeemühle und einem Pulverdispenser. Heißwasserausgabe, Wassertank.**

Empfohlene Tagesleistung: bis zu 80 Tassen

Heißwasserleistung: 18 Liter/ Stunde

Nennleistung: 1,9 – 2,3 kW

Netzanschluss: 220 - 240 V 50/60Hz 1/N/PE

Wassertank: 4,5 Liter

Gewicht: ca. 25,5 kg

Breite: 325 mm

Höhe: 500 mm (inkl. Erweiterung: 555 mm)

Tiefe: 561 mm

**Leistungsbeschreibung**

Vollautomat für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten wie Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee oder Latte Macchiato sowie einer separaten Heißwasserausgabe.

Die Maschine ist ausgerüstet mit einem Bohnenbehälter mit einer Kapazität von 0,55 kg (optionale Erweiterung auf 1,1 kg). Darüber hinaus gibt es einen Pulverdispenser mit einer Kapazität von 0,7 kg (optionale Erweiterung auf 2,2 kg). Dieser Behälter wird für automatengeeignetes Milchpulver verwendet.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, über den Handeinwurf manuell Kaffeepulver zu verwenden. In die Präzisionsmühle sind hochwertige, gehärtete Mahlscheiben aus Werkzeugstahl eingebaut.

Die Zubereitung der Kaffeespezialitäten entspricht dem Kolbendruckverfahren: Der gemahlene Kaffee wird gepresst und das Brühwasser wird mit hohem Druck (bis zu 8 bar) über das Kaffeemehl geleitet. Nach Abschluss des Brühvorgangs wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade gesammelt.  
Pro Getränk kann individuell die Kaffeemehlmenge sowie der Mahlgrad eingestellt werden.

Die Maschine verfügt über einen integrierten Milchschäumer. Die Zwischenreinigung erfolgt durch eine Spülung mit Kalt-, Warmwasser und Dampf.

Der einstufig höhenverstellbare Tassentisch ermöglicht die Verwendung verschiedener Gefäße bis zu einer Höhe von 100 mm, bei eingeschobenem Tassentisch können Gefäße bis zu einer Höhe von 177 mm untergestellt werden. Der Heißwasserauslauf hat eine Unterstellhöhe von 152,5 mm.

Durch die SteamJet Funktion können Tassen mittels Dampf schnell vorgewärmt werden.

Bedienerführung, die Einstellung der Funktionen, Status- Funktions- und Fehleranzeigen erfolgen über das mittig angeordnete, beleuchtete 7“ Touch-Screen-Display. Die Maschine bietet auch die Option eigene Bilder auf das Display zu laden. Während der Getränkeausgabe könnte beispielsweise das Firmenlogo oder ein Aktionsangebot angezeigt werden.

Das Tastenfeld für die Getränkeausgabe wird ebenfalls auf dem Display abgebildet: Durch das Wischen auf dem Touchdisplay können bis zu 24 Getränke hinterlegt werden. Diese Tasten können individuell belegt werden. Über die Baristataste kann vor der Getränkeauswahl der Kaffee noch stärker oder schwächer eingestellt werden. Hierzu wird je nach Wunsch 15% mehr, bzw. 15% weniger Kaffeemehl zur Zubereitung verwendet.

Eine weitere Taste auf dem Display dient dem Vorwärmen des Brühsystems. Bei Verwendung der Vorwärmtaste werden alle kaffeeführenden Teile mit heißem Wasser durchgespült. So wird sichergestellt, dass auch nach längeren Standzeiten das erste bezogene Getränk mit der optimalen Temperatur ausgegeben wird.

Die Zugangsberechtigung zu den drei unterschiedlichen Funktionsebenen kann durch PIN-Codes

gesichert werden. Eine Mikroprozessorsteuerung regelt und kontrolliert sämtliche Vorgänge.

Über eine integrierte USB-Schnittstelle können Datensicherungen vorgenommen, Updates importiert sowie Protokolle z.B. über Pflegeintervalle (für einen HACCP-konformen Betrieb) und Umsatzdaten exportiert werden.

Fokussiert auf die Getränkeausgabe ist die Beleuchtung der WMF 1100 S am Auslauf integriert.

Jedes entnommene Getränk wird registriert und auf Wunsch im Display angezeigt.

Über die Timerfunktion lässt sich das Tastenlayout zeitgesteuert ändern (z.B. von Bedienung auf Selbstbedienung) und der Eco-Mode kann aktiviert werden.

Die tägliche Reinigung läuft nach Vorbereitung der Reinigungsmittel vollautomatisch ab. Es reinigt alle kaffee- und milchführenden Teile. Der Auslauf wird manuell gereinigt.

Je nach verwendetem Pulver muss der Reinigungszyklus der Pulverkomponenten erfolgen. Es wird aber empfohlen, diese Reinigung mindestens einmal monatlich durchzuführen. In der Betriebsanleitung der Kaffeemaschine befindet sich eine ausführliche Beschreibung. Je nach Modell muss der Behälter gelöst und zerlegt werden, anschließend die Portioniererschnecke. Die Teile werden mit lauwarmen Wasser ohne chemische Mittel gereinigt, der Behälter mit einem feuchten Tuch. Wichtig ist, dass der Behälter und die Schnecke vollkommen trocken sind, ehe sie wieder eingebaut werden.

Optional besteht die Möglichkeit, die Kaffeemaschine mit Hilfe des Festwasser Kits (separater Artikel: 03 1399 6001) durch geschultes Fachpersonal umzurüsten auf einen Festwasserbetrieb.

**Installation**

Das Anschließen an vorhandenen Anschlussleitungen für Wasser, Strom und Ablauf muss durch den werkseignen Kundenservice der WMF erfolgen.

**WMF GmbH Art. Nr. 03 1120 0301**