**WMF 1500 S+ – Basic Milk – Vollautomat für Kaffeespezialitäten. Ausgerüstet mit zwei Kaffeemühlen und einem Pulverdispenser. Heißwasserausgabe, Festwasser- und Ablaufanschluss.**

Empfohlene Tagesleistung: 180 Tassen

Heißwasserleistung: 24 Liter/ Stunde

Nennleistung: 2,75 - 3,5 kW

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

Gewicht: ca. 37 kg

Breite: 325 mm

Höhe: 716 mm

Tiefe: 590 mm

**Leistungsbeschreibung**

Vollautomat für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten wie Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Schokolade oder Chocciato sowie einer separaten Heißwasser-ausgabe.

Die Maschine ist ausgerüstet mit zwei Bohnenbehältern. Der rechte Bohnenbehälter hat eine Kapazität von 1,1 kg, der mittlere von 0,7 kg. Somit können zwei verschiedene Kaffeesorten wie z.B. Café Crème Bohnen und Espressobohnen getrennt voneinander vorgehalten werden. In die Präzisionsmühlen sind hochwertige gehärtete Mahlscheiben aus Werkzeugstahl eingebaut.

Darüber hinaus gibt es einen Pulverdispenser mit einer Kapazität von 2,0 kg. Dieser Behälter kann beispielsweise für automatengeeignetes Schokoladen- oder Milchpulver verwendet werden. Alle drei Produktbehälter (spülmaschinengeeignet) sind abschließbar, abnehmbar und können zentral verriegelt werden. Zusätzlich ermöglicht der Handeinwurf die Verwendung von gemahlenem Kaffeepulver, falls beispielsweise entkoffeinierter Kaffee benötigt wird.

Die Milchzufuhr kann in Abhängigkeit des gewählten Kühlgerätes wahlweise von links oder rechts und bei georderter Option Unterstell- oder Unterthekenkühler auch von unten mit der Maschine erfolgen.

Die Zubereitung der Kaffeespezialitäten entspricht dem Kolbendruckverfahren: Der gemahlene Kaffee wird gepresst und das Brühwasser mit hohem Druck (bis zu 8 bar) über das Kaffeemehl geleitet. Das maximale Fassungsvermögen des Brühers beträgt 15 g, so dass auch große Mengen in einem Brühvorgang zubereitet werden können. Nach Abschluss des Brühvorgangs wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade gesammelt.

Die Kaffeemehlmenge sowie der Mahlgrad sind individuell einstellbar. Um eine gleichbleibende Kaffeequalität sicherstellen zu können, verfügt die WMF 1500 S+ über den Dynamic Coffee Assist: Automatisch gleicht das System die aktuellen Brühungen mit den ursprünglichen Referenzgetränken ab. Ergibt sich hier eine Differenz justiert die Maschine den Mahlgrad und/ oder die Mahlmenge nach. So kann ohne manuelles Eingreifen die Qualität aller espressobasierten Getränke konstant gehalten werden.

Die Maschine verfügt über einen integrierten Milchschäumer mit automatischer, zeitgesteuerter Zwischenreinigung des Milchschäumers durch eine Spülung mit Kalt-, Warmwasser und Dampf.

Der Auslauf der WMF 1500 S+ ist höhenverstellbar und mittig installiert. Das ermöglicht eine Unterstellhöhe von 66 bis 166 mm.

Durch den WMF SteamJet können Tassen schnell vorgewärmt werden. Die JetFunktion verringert die Zubereitungszeit, insbesondere bei großen Brühmengen (z.B. Kannenbrühung).

Bedienerführung, die Einstellung der Funktionen, Status- Funktions- und Fehleranzeigen erfolgen über das mittig angeordnete, beleuchtete 10“ MMI-Display. Die Maschine bietet auch die Option eigene Bilder oder Werbefilme auf das Display zu laden. Während der Getränkeausgabe könnten beispielsweise das Firmenlogo, Aktionsangebote oder Filme angezeigt werden.

Das Tastenfeld für die Getränkeausgabe wird ebenfalls auf dem Display abgebildet: Hier stehen bis zu 48 Produkttasten zur individuellen Belegung zur Verfügung. 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.

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.

Die Seitenwangen der Vorderfront haben eine LED-Beleuchtung. Die Farbe kann kundenseitig individuell eingestellt werden. Die Beleuchtung kann ebenfalls als optische Eventanzeige verwendet werden. So ist es beispielsweise möglich die Seitenwangen blinken zu lassen wenn der Bohnenbehälter leer ist.

Jedes entnommene Getränk wird registriert. Die Zählerstände können auf dem Display angezeigt werden.

Zur täglichen Reinigung wird der Bajonett-Adapter des Milchschlauchs auf den Maschinenadapter gesteckt. Das Plug & Clean System reinigt nun die milchführenden Komponenten zunächst mit Heiß- und Kaltwasser und danach mit Dampf ohne chemische Zusatzstoffe. Durch die Reinigung mit Dampf werden alle schädlichen Keime eliminiert. Das System ist patentiert und durch die technische Universität München zertifiziert. Es entspricht somit den HACCP-Vorschriften. Die Plug & Clean Funktion reduziert die Notwendigkeit des Einlegens der milchführenden Teile in eine spezielle Reinigungslösung auf einmal pro Woche.

Über eine Timerfunktion lässt sich die Maschine ein- und ausschalten. Ebenso besteht die Möglichkeit die Maschine timergesteuert auf SB-Betrieb umzustellen.

Um auch den zunehmenden Regularien in Bezug auf die Angaben von Nährwerten gerecht zu werden, lassen sich alle Nährwertangaben pro Getränk oder pro 100 ml auf dem Display anzeigen.

Über eine Timerfunktion lässt sich die Maschine ein- und ausschalten. Ebenso kann über diese Funktion das Tastenlayout geändert (z.B. von Bedienung auf Selbstbedienung) werden.

**Installation**

Kostenlose Montage der Maschine an vorhandene Anschlussleitungen für Wasser, Strom und Ablauf durch den werkseigenen Kundenservice der WMF. Eine Einweisung des Bedienungspersonals erfolgt ebenfalls ohne Berechnung.

**WMF GmbH Art. Nr. 03 1920 0200**