**WMF 5000 S+ – Dynamic Milk – Vollautomat für Kaffeespezialitäten. Ausgerüstet mit zwei Kaffeemühlen und einem Pulverdispenser. Heißwasserausgabe, Festwasser- und Ablaufanschluss.**

Empfohlene Tagesleistung: 250 Tassen

Heißwasserleistung: 56 Liter/ Stunde

Nennleistung: 8,41 – 9,96 kW

Netzanschluss: 380 - 415V 50/60 Hz 3/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 10 bar) über das Kaffeemehl geleitet. Das maximale Fassungsvermögen des Brühers beträgt 19 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 5000 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 stellt je nach Wunsch Getränke mit heißer oder kalter Milch sowie mit heißem oder kaltem Milchschaum her. Durch das Milchsystem „Dynamic Milk“ stehen insgesamt vier verschiedene Schaumkonsistenzen für heiße Milch und drei verschiedene Schaumkonsistenzen für kalte Milch zur Auswahl. Pro Getränk kann die gewünschte Konsistenz eingestellt werden. Somit kann als Beispiel ein anderer Schaum für den Latte Macchiato genutzt werden als für Cappuccino. Sogar die Verwendung mehrerer Konsistenzen in einem Getränk ist möglich. Damit bietet das Milchsystem „Dynamic Milk“ eine enorme Bandbreite an Variationsmöglichkeiten. Um all diese Möglichkeiten bei konstanter Milchschaumqualität optimal nutzen zu können ist es erforderlich, eine konstante

Milchvorratstemperatur von 3 – 5 °C einzuhalten. Zusätzlich verfügt die WMF 5000 S+ über einen Ultraschall-Durchflusssensor: Dieser misst den Durchfluss und erkennt Bläschen in der Leitung. Diese Messungen dienen nicht nur zum Schutz des Mischers vor Beschädigung, sondern auch als Grundlage für Anpassungen der Mixergeschwindigkeit. So kann gewährleistet werden, dass immer dieselbe Menge und dieselbe Konsistenz an Milchschaum mit einer konstanten Qualität ausgegeben wird. Über den Sensor kann ebenfalls die Temperatur der Milch gemessen werden. Die Anbringung des Ultraschall-Durchflusssensors außen am Schlauch verhindert den Kontakt mit der Milch. Die kontaktlose Messung entspricht dadurch einem hohen

hygienischen Standard. Im Idealfall verfügt der angeschlossene Milchkühler auch über eine Milch-Leermeldung. Dadurch erfolgt schon im Vorfeld eine Meldung, dass die Milch bald leer sein wird und daher nachgefüllt werden muss.

Aufgrund der besonderen Verarbeitung der Milch während der Zubereitung garantiert das Verfahren darüber hinaus den Erhalt des einzigartigen Milchgeschmacks. Im Hinblick auf die Milch selbst wird pasteurisierte und homogenisierte Milch empfohlen.  
Die Strecke der Milch vom Kühler zur Maschine (Milchschlauchlänge) kann bis zu 2 Meter betragen.

Die Unterstellhöhe bei der WMF 5000 S+ beträgt 72 – 169mm. Der Auslauf ist mittig installiert und automatisch höhenverstellbar. Dabei wird die Höhe pro Getränketyp und Gefäß eingespeichert. Um Schäden bei der Verwendung anderer Gefäße zu vermeiden, verfügt der Auslauf über eine Kollisions-Kontrolle.

Der Heißwasserauslauf hat eine Unterstellhöhe von 205 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.

Die tägliche Reinigung der Maschine läuft vollautomatisch und somit äußerst anwenderfreundlich ab. Benötigt werden lediglich eine Tablette zur Maschinenreinigung und eine zur Reinigung des Milchsystems. Wenn gewünscht schaltet sich die Maschine nach Beendigung des Reinigungsvorgangs automatisch ab. Die Reinigung entspricht der zertifizierten HACCP-Konformität.

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 1950 5600**