**WMF espresso – Kaffeemaschine mit zwei Brühgruppen, integriertem Mahlwerk und erweiterten Bohnenbehältern. Heißwasserausgabe, Festwasser- und Ablaufanschluss.**

Stundenleistung: bis zu 300 Tassen Espresso/ Café Creme

bis zu 240 Tassen Cappuccino/ Latte Macchiato/ Milchkaffee

Heißwasserleistung: ca. 48 Liter/ Stunde

Nennleistung: 6,0 – 7,0 kW

Netzanschluss: 380 - 415V 50Hz 3/N/PE

Gewicht: ca. 85 kg

Breite: 723 mm

Höhe: 672 mm

Tiefe: 540 mm (600 mm bei geöffneter Tassenschublade)

**Leistungsbeschreibung**

Ausgerüstet ist die Maschine mit zwei Brühgruppen. Pro Brühgruppe verfügt die Kaffeemaschine über je einen Bohnenbehälter mit einer Kapazität von jeweils 1,1 kg. Somit können zwei verschiedene Bohnen, beispielsweise Espresso- und Café Crème-Bohnen, zubereitet werden. Die in die Maschine integrierten Mahlwerke füllen automatisch das Kaffeemehl in den eingespannten leeren Siebträger.

Das Mehl wird dann mit dem optimalen Anpressdruck zur Zubereitung getampert. Pro Getränk kann die ideale Brühtemperatur und die Kaffeemehlmenge auf die verwendete Bohne eingestellt werden. Der Mahlgrad ist je Brühgruppe elektrisch einstellbar. Um eine gleichbleibende Kaffeequalität sicherstellen zu können, verfügt die WMF espresso 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.

Zur Kaffeezubereitung kann zwischen zwei Siebträgern gewählt werden: Einzel- oder Doppelauslauf. Neben dem automatischen Mahlen bietet die Maschine auch die Möglichkeit der manuellen Zugabe von Kaffeemehl um eine weitere Kaffeesorte zu zubereiten.

Zur Herstellung von heißer Milch oder heißem Milchschaum stehen zwei verschiedenen Varianten zur Verfügung: Zum einen besteht die Möglichkeit die Milch über die Dampflanze per Funktion „Auto Steam“ vollautomatisch zuzubereiten. Hierfür stehen drei Qualitätsstufen zur Zubereitung des Milchschaums zur Verfügung: Milchschaum superfein, fein oder Standard. Die einstellbare Temperatur (60-80°C) für die Heißmilch- und Milchschaumzubereitung mit der Auto Steam-Funktion wird durch einen Sensor kontrolliert. Bei Erreichen der Temperatur schaltet sich die Dampfausgabe automatisch ab. Die Dampflanze kann ebenso zur Erwärmung von Getränken bis zur gewünschten/eingestellten Temperatur genutzt werden. Es besteht mittels der Override-Funktion auch die Möglichkeit, das Getränk über dieses Temperaturlimit hinaus zu erhitzen. Alternativ kann die Zubereitung des Milchschaums oder das Erwärmen eines Getränkes auch über die zweite Dampflanze „Basic Steam“ manuell erfolgen.

Durch die Optionen bei der Milchschaumerstellung und den voreingestellten Parametern z.B. bei der Mehldosierung und dem Tampen verbindet die Maschine die Vorteile eines Halbautomat mit denen eines Vollautomats: Das handwerkliche Zubereiten von Kaffeespezialitäten mit der Prozesssicherheit einer automatischen Herstellung.

Pro Brühgruppe stehen drei Produkttasten zur Verfügung. So kann beispielsweise für die Espressobohnen ein Ristretto, ein Espresso und ein Lungo eingestellt werden. Über die Baristataste kann direkt vor der Kaffeeentnahme noch individuell die Kaffeestärke gewählt werden (Verwendung von 15% mehr oder 15 weniger Kaffeemehl bei gleicher Ausgabemenge).

Auf der linken Seite über der Auto Steam Dampfausgabe sind zwei Tasten: Eine zum Erwärmen von Getränken und die Zweite um einer der verschiedenen Milchschaumqualitäten auszuwählen. Für die separate Heißwasserausgabe sind auf der rechten Seite ebenfalls zwei Tasten für unterschiedliche Mengen vorhanden.

In das Gitter der Tropfschale sind unterhalb der Siebträger hochklappbare Tassentische integriert. So kann z.B. eine Espressotasse direkt unter dem Kaffeeauslauf platziert werden.

Insgesamt können unter dem Doppelauslauf Gefäße mit einer Höhen von bis zu 134 mm untergestellt werden, unter dem Einzelauslauf bis zu 139 mm. Die Unterstellhöhe des Heißwasserauslaufs beträgt 213 mm.

Um eine optimale Temperierung der Tassen zu gewähren verfügt die WMF espresso über eine Tassendusche (Steam Jet). Diese erhitzt die gesamte Tasse mit Hilfe von heißem Dampf.

Die Bedienerführung, die Einstellung der Funktionen, Status- Funktions- und Fehleranzeigen erfolgen über das mittig angeordnete Touch-Display.

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 durchgeführt, Protokolle über Pflegeintervalle oder Zählerstände exportiert werden.

Die erforderlichen Reinigungsvorgänge werden über das Display gestartet. Hier werden während der gesamten Abläufe auch die einzelnen Schritte als Unterstützung in Form einer grafikanimierten

Bedienführung dargestellt.

Zur täglichen Reinigung der Brühgruppen werden nach Vorbereitung mit Reinigungsmittel alle

kaffeeführenden Komponenten automatisch gespült und gereinigt.

Die Dampfausläufe, Siebe und Siebträger werden manuell nach Bedarf gereinigt, mindestens aber einmal pro Woche. Die Tropfgitter sowie die Tropfschalen sind zur Reinigung entnehmbar (spülmaschinenfest).

**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 5500 xxxx**