**WMF 9000 S+ – Dynamic Milk – Vollautomat für Kaffeespezialitäten mit integriertem Milchmischer. Ausgerüstet mit drei Kaffeemühlen und einem Chocdispenser. Heißwasserausgabe. Festwasser- und Ablaufanschluss.**

Empfohlene Tagesleistung: 350 Tassen

Heißwasserleistung: 28 Liter/ Stunde

Nennleistung: 6 - 7 kW

Netzanschluss: 380 - 415V 50/60Hz 3/N/PE

Gewicht: ca. 67 kg

Breite: 390 mm

Höhe: 744 mm

Tiefe: 598 mm

**Leistungsbeschreibung**

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

Die Maschine ist ausgerüstet mit zwei großen Bohnenbehältern (Kapazität je 1,2 kg) und einem kleinen Bohnenbehälter (Kapazität 0,7 kg). Somit können drei verschiedene Kaffeesorten wie z.B. Café Crème Bohnen, Espressobohnen und Entkoffeiniert getrennt voneinander vorgehalten werden. In die Präzisionsmühlen sind hochwertige gehärtete Mahlscheiben aus Werkzeugstahl eingebaut. Darüber hinaus gibt es einen Pulverdispenser mit einer Kapazität von 1,2 kg. Dieser Behälter kann beispielsweise für automatengeeignetes Schokoladen- oder Milchpulver verwendet werden.

Der Milchzulauf kann wahlweise von links oder rechts, oder in Verbindung mit einem Unterstell- oder Unterthekenkühler auch von unten realisiert werden.

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 19 g, so dass auch große Portionen in einem Brühvorgang zubereitet werden können. Nach Abschluss des Brühvorgangs wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade gesammelt.

Pro Getränk kann individuell die ideale Brühtemperatur eingestellt werden. Auch die Kaffeemehlmenge sowie der Mahlgrad sind individuell einstellbar. Um eine gleichbleibende Kaffeequalität sicherstellen zu können, verfügt die WMF 9000 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. Darüber hinaus muss der entsprechende Milchkühler über eine Leermeldung verfügen. Somit wird verhindert, dass Luft in den Milchmischer gezogen wird. Im Hinblick auf die Milch selbst wird pasteurisierte und homogenisierte Milch empfohlen.

Aufgrund der besonderen Verarbeitung der Milch während der Zubereitung garantiert das Verfahren darüber hinaus den Erhalt des einzigartigen Milchgeschmacks.

Die Strecke der Milch vom Kühler zur Maschine (Milchschlauchlänge) kann bis zu 2 Meter betragen.

Der Tassentisch der WMF 9000 S+ ist automatisch höhenverstellbar, der Getränkeauslauf mittig installiert. Das ermöglicht eine Unterstellhöhe von bis zu 194 mm, für Heißwasser bis zu 156 mm (ohne Rohr bis zu 216 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 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: Auf bis zu sechs möglichen Ebenen stehen hier bis zu acht Getränketasten zur Verfügung. 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. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, im Besonderen für den Einsatz von unterschiedlichen Getränkegefäßen, individuell über eine Taste die Füllmenge der Tassengröße anzupassen (bis zu 50% weniger oder mehr Füllvolumen, abhängig vom eingestellten Rezept sowie von der maximalen Brüherkapazität).

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.

Die Seitenwangen der Vorderfront haben eine LED-Beleuchtung. Die Farbe kann kundenseitigindividuell 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 und auf Wunsch auf dem Display angezeigt.

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 stellt sich die Maschine nach Beendigung des Reinigungsvorgangs automatisch ab. Die Reinigung entspricht der zertifizierten HACCP-Konformität.

Über eine Timerfunktion lässt sich die Maschine ein- und ausschalten. Ebenso kann über diese Funktion das Tastenlayout geändert (z.B. von Bedienung auf Selbstbedienung) und der Eco-Mode aktiviert 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 8810 0013**