

Geislingen/Steige, 16. April 2018

Kaffee-Erlebnis trifft technologische Raffinesse

Neuer Kaffeefullautomat WMF 1500 S+ bringt Individualität in jede Tasse

Die neue Spezialitätenmaschine WMF 1500 S+ des Geislinger Kaffeemaschinenherstellers verbindet die technologische Raffinesse eines High-Performance-Vollautomaten mit den Anforderungen des mittleren Kaffeebedarfs. Ausgelegt auf eine empfohlene Tagesleistung von 180 Tassen und einen schlanken Fußabdruck von lediglich 32,5 cm x 59 cm (B/T) überzeugt die Innovationsdichte der inneren Werte: Für garantiert beste Qualität aller espressobasierten Kaffeespezialitäten sorgt das neue „Dynamic Coffee Assist“. Der integrierte Milk-Excellence-Sensor hebt das Milch-Management der WMF 1500 S+ auf eine neue Qualitätsstufe, während ein automatisch höhenverstellbarer Auslauf sowie ein neuer Choc-Mixer den Maschinenkomfort weiter ergänzen. Das große 10-Zoll-Touch-Display bietet Einblick in Handling-Videos, Nährstoffangaben oder Werbeangebote. Zahlreiche Templates stellen sicher, dass sich der Vollautomat an die persönlichen Bedürfnisse anpasst. Highlight ist die serienmäßige Ausstattung mit „WMF CoffeeConnect“ – der Einstieg in das Kaffee-Business 4.0.

10-Zoll-Touch-Display

Nicht nur funktional, sondern auch im Design perfekt auf den Arbeitsalltag abgestimmt: Das 10-Zoll-Touch-Display der WMF 1500 S+ ist übersichtlich aufgebaut, navigiert intuitiv durch Touch- und Wischanwendung und ermöglicht einen schnellen Zugang zum Hauptmenü. Verschiedene verfügbare Farbschemata sorgen für einen individuellen Look, der durch die Einspielung eigener Getränkeabbildungen und Videos abgerundet wird. Auch voreingestellte Sonderfunktionen können schnell durch die Symbolleiste im Display ausgewählt werden. Diese lässt sich einfach vom Anwender konfigurieren und bietet somit zahlreiche weitere intelligente Individualisierungsoptionen. Dazu gehört auch der neue Touch-Slider, mit dessen Hilfe die Füllmenge jedes Getränks bestimmt werden kann.

Innovationen als Alltagshelfer

Ein Qualitätsversprechen für alle espressobasierten Kaffeespezialitäten gibt die revolutionäre Innovation „Dynamic Coffee Assist“. Das Prinzip: Die Extraktionszeit wird durch die Messung der Kaffeemehlmenge und der Brühzeit der bezogenen Getränke permanent gemessen und im Bedarfsfall durch die vollautomatische Mahlgradanpassung ständig optimiert. Damit wird eine konstante Kaffeequalität gewährleistet. Doch auch die Milchgetränke bringen spezielle Herausforderungen mit sich. Das Milch-Management in der Gastronomie zeichnet sich nicht nur durch eine sorgsame, perfekte Hygiene aus. Der Schutz des Milchsystems ist mindestens genauso wichtig. Hier fällt dem neuen Milk-Excellence-Sensor von WMF eine entscheidende Rolle zu. Ebenso

wie der Leermeldesensor im Kühler schützt er den Mischer des Dynamic-Milk-Systems. Er misst per Ultraschall-Technologie kontaktlos den Durchfluss und die Temperatur der Milch. Störungen durch Luftblasen werden ebenfalls zielsicher erkannt. Kommt es zu abweichenden Ergebnissen, nimmt das System eine automatische Anpassung der Einstellungen vor. Ein weiteres Highlight der WMF 1500 S+ ist der patentierte Choc-Mixer, der durch einfachste Handhabung, Reinigung und Wartung überzeugt. Dank seines magnetischen Verschlusses ist das korrekte Einsetzen des Mischbechers garantiert. Ein integrierter Sensor überwacht zudem den perfekten Sitz des Mixer-Rads.

Optik unterstreicht den Geschmack

Für einen rundum harmonischen Gesamteindruck verfügen die drei Bohnen-/Pulver-Behälter der WMF 1500 S+ über ein einheitliches Erscheinungsbild. Neben attraktiven Designaspekten bietet die neue Spezialitätenmaschine bei den Kaffeesorten größtmögliche Wahlfreiheit: Maschinen, die mit zwei Mahlwerken und Pulver-Behälter ausgestattet sind, geben zudem die Möglichkeit, den Handeinwurf für den Einsatz von Kaffeemehl zu verwenden.

WMF CoffeeConnect: Echtzeit-Übersicht über Zustand und Verbrauch

Zu den Highlights der WMF 1500 S+ gehört die serienmäßige IoT-Fähigkeit der Kaffeemaschine und damit der unkomplizierte Zugang zur digitalen Lösung WMF CoffeeConnect. Als integrierte Datenbasis für alle Produkt- und Prozessdaten legt WMF CoffeeConnect den Grundstein für nachhaltige Geschäftsmodelle. Verkaufs- und Absatzzahlen sowie Serviceinformationen und Fehlermeldungen sind jederzeit und von jedem Ort auf einem Computer oder mobilen Endgerät im Blick. Um den Umsatz gezielt zu steigern, können z.B. von einem zentralen Ort Werbeangebote direkt auf das Display einer ausgewählten Maschine gesendet werden. So werden Prozesse rund um das Management und den Betrieb der Kaffeemaschinen deutlich optimiert. Wichtige Basis-Anwendungen stehen als Freemium-Paket direkt zur Verfügung, weiterführende Anwendungen sind als Premium-Pakete erhältlich. Business Analysten der WMF unterstützen zudem bei individuellen Analysen und Lösungen und beraten im Hinblick auf Prozessverbesserungen und die Maximierung des Kaffeegeschäfts.

Bildanforderung

Bildmaterial finden Sie in unserem Medienportal <http://press-n-relations.amid-pr.com> (Suchbegriff „WMF1500S+“).





Blatt 3

Weitere Informationen:

WMF Group GmbH
Luise Glauert
Corporate Communications
Eberhardstraße 35 – D-73309 Geislingen
Tel.: +49 73 31 25 8153
Fax: +49 73 31 25 8061
luise.glauert@wmf-group.com - www.wmf.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

WMF Pressebüro
c/o Press'n'Relations GmbH
Monika Nyendick
Magirusstraße 33 – D-89077 Ulm
Tel.: +49 731 96287-30 – Fax: +49 731 96287-97
wmf@press-n-relations.de - www.press-n-relations.de

Über die WMF Group

Seit über 160 Jahren stehen die Marken der WMF Group für beste Koch-, Trink- und Esskultur. Jeden Tag verwenden mehrere 100 Millionen Menschen weltweit die Produkte von WMF, Silit und Kaiser zum Zubereiten, Kochen, Essen, Trinken und Backen bei sich zu Hause. Oder sie genießen Kaffeespezialitäten und Speisen, die mit den Produkten der Marken WMF, Schaerer und HEPP in der Gastronomie oder Hotellerie zubereitet werden. Es ist die Leidenschaft unserer Mitarbeiter, Menschen zusammenzubringen, sei es daheim, unterwegs oder im Bereich der gehobenen Gastronomie, um ihnen kostbare und köstliche gemeinsame Momente zu bescheren. Und das mit Produkten, die durch ihr ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Freude auf ein kulinarisches Erlebnis machen. Unser Traditionsunternehmen wurde 1853 in Geislingen an der Steige gegründet und gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.