

Presseinformation

Geislingen/Steige, 13. Mai 2019

World of Coffee 2019, 6. bis 8. Juni, Messe Berlin ExpoCenter City,
Halle 2, Stand I12

Und noch ein Innovationsfeuerwerk auf der World of Coffee
WMF beeindruckt mit einer breiten Palette an Maschinenneuheiten und
präsentiert mit „Chilled Coffee“ eine weitere Premiere im
Spezialitätenbereich

Auf der diesjährigen World of Coffee, Europas größter Ausstellung für Spezialitätenkaffee der Speciality Coffee Association, stellt der Geislinger Premiumhersteller WMF seine neue Technologie „Chilled Coffee“ ins Zentrum der Messeagenda. Mit ihr sind Hoteliers sowie Gastronomen und Betreiber jeder Branche in der Lage, gekühlte Kaffeespezialitäten vollautomatisch zu servieren. Zu den weiteren Highlights zählen die jüngst in Hamburg präsentierte „Fresh Filtered Coffee“-Technologie für frisch gefilterten Kaffee aus einer Spezialitätenmaschine sowie das neue Modell des Siebträger-Vollautomaten „WMF espresso“.

WMF Chilled Coffee

Kalte Kaffee-Milch-Spezialitäten gehören seit Jahren zu den nachhaltigen Trends im Außer-Haus-Markt. Damit WMF Kunden ihre Getränkekarten ab sofort um individuelle Kreationen ergänzen können, hat der Kaffeemaschinenhersteller aus Geislingen an der Steige sein Angebot in diesem Bereich weiter ausgebaut. Neben WMF Dynamic Milk, dem Milchsystem für kalte und heiße Milch/-schaum, erlaubt die neue Technologie „Chilled Coffee“ die zusätzliche, vollautomatische Produktion von gekühltem Kaffee. Grundlage dafür ist ein integrierter Gegenstromkühler, der die Ausgabetemperatur eines frisch gebrühten Café Crème oder Espresso auf unter 50 Grad senkt. „Dank dieser neuen Funktion haben Gastronom und Hotelier mit und ohne Eiswürfel eine optimale Temperatur in der Tasse, um leckere kaffeebasierte Kreationen für heiße Sommertage anzubieten“, so Viola Linke, Vice President Global Marketing Professional Coffee Machines der WMF Group GmbH. Der erste Kaffeevollautomat mit integrierter „Chilled Coffee“-Technologie ist der WMF 5000 S+.

Perfekter Filterkaffee genuss aus einer Spezialitätenmaschine

Ein weiteres Messehighlight ist die WMF 1500 S+ mit integrierter „Fresh Filtered Coffee“-Technologie. Dank dieser neuen Entwicklung lassen sich Kaffeespezialitäten und Filterkaffee erstmals aus einer Maschine beziehen. Grundlage der revolutionären Kombination zweier Brühverfahren ist eine

Presseinformation

Bean-to-Cup-Brüfung – sowohl für beliebige Spezialitäten als auch für Filterkaffee. Für jede Tasse leckeren Filterkaffee wird zunächst ein Café Crème oder Espresso frisch gebrüht und vor der Ausgabe gefiltert. Eine integrierte Filterkapsel entfernt dabei Sedimente und Öle, sodass der Filterkaffee seinen typischen, intensiven Geschmack entfaltet. Das Komfortplus: Der Anwender kann sich stets für das Milchsystem seiner Wahl entscheiden. Neben der WMF 1500 S+ ist die FFC-Option auch für die WMF 5000 S+ verfügbar – das Modell für den gehobenen Bedarf.

Espresso in WMF Manier: automatisch handgemacht – weitergedacht!

Seit seiner erfolgreichen Markteinführung steht der Siebträger-Vollautomat WMF espresso für italienisches Barista-Flair bei gleichzeitiger Prozesssicherheit. Die konsequente Weiterentwicklung dieser Symbiose ist ebenfalls Schwerpunkt der World of Coffee in Berlin. Zu den neuen Funktionen der WMF espresso gehören vor allem die Telemetrie-Lösung „WMF CoffeeConnect“ sowie die Echtzeit-Qualitätsüberwachung „Dynamic Coffee Assist“. Hinzu kommen zwei optionale, große Bohnenbehälter (je 1.100 Gramm) sowie ein optionaler zweiter Auto Steam auf der rechten Maschinenseite für ein Plus an Flexibilität.

Bildanforderung

Bildmaterial finden Sie in unserem Medienportal <http://press-n-relations.amid-pr.com> (Suchbegriff „WMF_World_of_Coffee_2019“)

Weitere Informationen:

WMF Group GmbH
Corinna Lägeler
Corporate Communications
Eberhardstraße 35 – D-73312 Geislingen
Tel.: +49 73 31 25 8833
Fax: +49 73 31 25 8061
corinna.laegeler@wmf.de - 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 beschenken. 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.