



Die neue WMF 1500 S

Die Basis für lecker.



Yummy yourself.

Die WMF 1500 S. Kaffee einfach leckerer.



Florian Lehmann, Präsident Globales Kaffeemaschinengeschäft

Teilen Sie den Yummy Moment.

Für welche Kunden ist die WMF 1500 S gemacht?

Viele gastronomische Betriebe mit kleinem bis mittlerem Kaffeedarfen, wie z.B. Bäckereien oder Bistros, bereiten ihren Gästen kulinarische Erlebnisse im Alltag. Diese Genussmomente macht die WMF 1500 S perfekt, mit hochwertigen Kaffeespezialitäten. Diese Momente sind so yummy, dass man sie unbedingt mit anderen teilen will.

Qualität hat Priorität?

Absolut. Die WMF 1500 S entspricht dem Selbstverständnis der Gastronomie: Qualität bis ins Detail. Auch der Kaffee muss top sein, um den guten Ruf des Hauses noch etwas besser zu machen.

Was macht die WMF 1500 S besonders?

Die WMF 1500 S ist das Basismodell für professionellen Kaffeegenuss, die Genussbasis sozusagen. Sie bietet Spezialitätenvielfalt, konstante Qualität, platzsparendes Design, optimale Zuverlässigkeit, einfache Bedienung und ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Mit dem Dynamic Milk System wird die Zubereitung der neuesten Kaffeetrends wie zum Beispiel von Kaltschaumgetränken genauso zum Kinderspiel, wie die der Klassiker Latte Macchiato und Cappuccino. Die WMF 1500 S macht Gastronomie erst so richtig lecker.



Florian Lehmann,
Präsident Globales
Kaffeemaschinengeschäft



„Menschen möchten kulinarische Genussmomente.“



Lecker lockt! Profi-Kaffee
so einfach.



Qualität hat Geschmack

Das Geschäft mit Lecker-Geschmäckern.

Das riecht nach einem leckeren Geschäft.

Gastronomie muss anziehend sein. Dafür bietet die WMF 1500 S die Genussbasis. Sie rundet die kleinen kulinarischen Genussmomente des Alltags perfekt ab. Der Vollautomat bereitet nicht nur qualitativ hochwertige Kaffeespezialitäten für die Gäste zu. Er macht auch die Arbeit für die Angestellten attraktiver. Alles geht fast wie von selbst. Kaffee zuzubereiten ist eine Freude und das zufriedene Lächeln im Gesicht der Gäste zu sehen ist ein Fest. Riecht nach einem leckeren Geschäft.

Genuss auf ganzer Linie.

Lecker lockt! Kunden kommen, wenn sie ihre kleine Auszeit voll genießen können, vom ersten „Herzlich willkommen“ über sympathischen Service und frische Speisen bis hin zum köstlichen Kaffee. Das ist der Moment für die WMF 1500 S. Sie bereitet professionellen Kaffeegenuss in gleichbleibend hoher Qualität. Das Dynamic Milk System ermöglicht besondere Kaffee-Milch-Kreationen. So lassen sich Köstlichkeiten zaubern, die jeden Tag noch ein bisschen leckerer und lockerer machen. Yummy!

Die WMF 1500 S macht das gastronomische Erlebnis noch leckerer.



Das ist unser Yummy-Moment des Tages.

Entdecken Sie die neue WMF 1500 S



Optional: Dynamic Milk bietet heiße und kalte Milch, heißen und kalten Milchschaum – vollautomatisch über den Getränkeauslauf. Erfahren Sie mehr auf der letzten Seite.



Dank der Telemetriefähigkeit durch das optionale Remote Data Access System sind zu jeder Zeit wichtige Daten für Sie abrufbar. Wie z. B. das Controlling von Getränkebezugs- und Servicezählern, Fehler- und Eventmeldungen. Darüber hinaus ist ein bidirektionaler Datenaustausch von Informationen auf die Kaffeemaschine (z. B. Screensaver, Rezepte, Softwareupdate) möglich.



Im SB-Bereich besteht über die Funktion „PostSelection“ die Möglichkeit, Getränkeoptionen menügeführt beim Gast abzufragen. Der Gast wird Schritt für Schritt durch die einzelnen Getränkeoptionen geführt (Gefäßgröße, mit oder ohne Koffein usw.) und im Anschluss wird sein Wunschgetränk vollautomatisch zubereitet. Alle Optionen können selbstverständlich getränkesspezifisch frei festgelegt werden.



Große abnehmbare, optional abschließbare Produktbehälter. Die Behälter sind spülmaschineneignet. Praktisch für die einfache Reinigung.



Großes Touchdisplay mit einer klaren Menüstruktur. Die „digitale Betriebsanleitung“ ist selbsterklärend und informiert über die automatische Anzeige auf dem Display über aktuelle Vorgänge.



Die Wahl zwischen einem Wassertank und einem Festwasseranschluss ermöglicht die Anpassung an alle Wünsche und an jede Art der Wasserzufuhr. So arbeiten Sie immer flexibel.



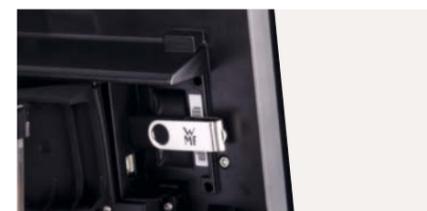
Der SteamJet bringt jede Tasse sekundenschnell auf Temperatur.



Grundwartungsarbeiten können selbst durchgeführt werden. So ist Ihre Maschine für den WMF Servicetechniker ein seltener Anblick.



Die erhöhte Aufmerksamkeit des Gastes während des Getränkebezugs kann im SB-Bereich für Werbeeinblendungen genutzt werden.



Datensicherung, Softwareupdates und Download der Reinigungsprotokolle auf und mit USB-Stick zur Unterstützung des HACCP-konformen Betriebs.



Acht Getränketasten auf sechs Ebenen ermöglichen das Einprogrammieren von bis zu 48 Getränken in Einzel- oder Doppeltassen. Auch Rezepte und Bilder sind hinterlegbar.



Die praktische Small-Medium-Large (SML)-Funktion ordnet jedem gewünschten Getränk ganz einfach unterschiedliche vordefinierte Füllmengen zu.



Überzeugt durch beeindruckend schlanke Maße. Das schafft Platz für weitere Kaffeemaschinen oder Beistellgeräte.



Die automatische Reinigung wird über das Touchdisplay aktiviert. Es muss nur noch die Reinigungstablette eingeworfen werden.



Die beleuchteten Seitenteile blinken, wenn etwas zu tun ist (z. B. wenn Kaffeebohnen nachgefüllt werden müssen).



Über die Timerfunktion lässt sich die Kaffeemaschine zu frei wählbaren Uhrzeiten aus- und einschalten. Einzelne Funktionen und Getränke lassen sich aktivieren und deaktivieren. Einfache Umstellung von Service auf Selbstbedienung, von Getränken mit Frischmilch auf Toppingpulver (ausstattungsabhängig) usw.



Flexible Milchzufuhr von links, rechts oder unten möglich.



Perfekt abgestimmte Bestell- und Verkaufsgeräte erleichtern die Arbeit und steigern die Leistungsfähigkeit.



Es ist möglich, Tastenlayouts mit unterschiedlicher Tastenanordnung und Tastenanzahl, anderen Farben, Hintergründen und Transparenzen zu verwenden. So kann man z. B. im SB-Bereich ein „einreihiges SB-Layout“ wählen. Auch eigene Getränkebilder, Hintergründe oder Tastenlayouts können hochgeladen und eingesetzt werden.



Technische Daten



325 mm



675 mm



590 mm

WMF 1500 S	Basic Milk	Easy Milk	Dynamic Milk
Empfohlene Tages- bzw. max. Stundenleistung*	Bis zu 180 Tassen		
Nennleistung / Netzanschluss	2,75–3,25 kW / 220–240 V		
Stundenleistung nach DIN 18873-2*			
Espresso / 2 Espresso	124 / 194 Tassen		
Café Crème / 2 Café Crème	96 / 122 Tassen		
Cappuccino / 2 Cappuccini	124 / 194 Tassen		
Kaltmilchgetränke	-	✓	✓
Kaltmilchschaumgetränke	-	-	✓
Gesamt-Heißwasserleistung / Stunde	143 Tassen		
Energieverlust pro Tag nach DIN 18873-2 Topping / Basic Milk	1,29 / 1,37 kWh		
Kaffeebohnenbehälter	Rechts ca. 650 g, mittig ca. 550 g		
Choc- oder Topping-Behälter (optional)	Ca. 1200 g		
Außenmaße (Breite / Höhe** / Tiefe)	325 / 675 / 590 mm		
Wasseranschluss	Wassertank (ca. 4l) oder Festwasser		
Leergewicht (je nach Ausstattung)	Ca. 35 kg		
Dauerschalldruckpegel (LpA)***	< 70 dB(A)		

* Die Leistung wurde mit einer Festwassermaschine ermittelt und ist abhängig von Tassengrößen, Qualitätseinstellungen, Auslauf, Ausstattung und Nennleistung. Grundlage für die empfohlene max. Tagesleistung ist das jeweilige hinterlegte Servicekonzept. Diese Durchschnittswerte dienen zu Ihrer Orientierung. Lassen Sie sich durch unsere geschulten WMF Mitarbeiter Ihre bedarfsgerechte Kaffeemaschinenlösung zusammenstellen.

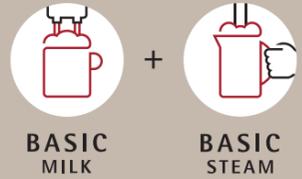
** Höhe mit Bohnenbehälter.

*** Der A-bewertete Schalldruckpegel LpA (slow) und LpA (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

Ab 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter eingesetzt werden.



Die WMF 1500 S ist mit folgenden Milch- und Dampfsystemen erhältlich



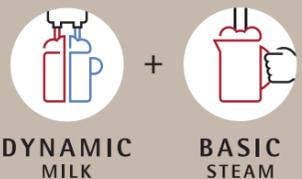
BASIC MILK

BASIC STEAM



EASY MILK

BASIC STEAM



DYNAMIC MILK

BASIC STEAM

Zusatzgeräte



Technische Daten

	Cup&Cool	Cup
Nennleistung / Netzanschluss	0,2 kW 220–240 V	0,15 kW 220–240 V
Außenmaße (Breite / Höhe / Tiefe)	286 / 530 / 566 mm	286 / 530 / 539 mm
Leergewicht	Ca. 31 kg	Ca. 27 kg
Herausnehmbarer Milcheinsatz	4,5 l	–
Max. Aufnahme	45 bis 190 Tassen	60 bis 260 Tassen
Beheizbare Regalböden	3, Edelstahl	4, Edelstahl
Mit Thermostat	✓	✓
Geeignet für Selbstbedienung	✓	✓
Separater Ein-/Ausshalter	✓	–
Beleuchtung (versch. Farben einstellbar)	✓	✓
Abschließbar	✓	–
Entnehmbare Dichtung	✓	–
Sensor für Milch- temperatur und Milch-Leermeldung	Optional	–

WMF Dynamic Milk

Milchschaum schmeckt endlich nach Milch.

Dynamic Milk ist das neue Milchsystem von WMF. Es setzt Maßstäbe in Sachen Optik, Geschmack und Vielfalt. Möglich ist die Zubereitung von Heißmilchschaum in vier Konsistenzen und drei Varianten für den Aufschlag kalten Milchschaums sowie heißer und kalter Milch. Extrem flexibel: Der Milchschaum kann auch während der Getränkezubereitung durch Aneinanderreihung unterschiedlicher Konsistenzen variiert werden.

Heißmilchschaum

Vier verschiedene Konsistenzen für heiße Kreationen, wie z. B. Café au Lait, Cappuccino oder Latte Macchiato.



Kaltemilchschaum

Drei Varianten für Kaffee-Milch-Spezialitäten mit kaltem Schaum, wie z. B. Milchshakes oder Iced Latte.



Einfachste Reinigung: Clean in Place, das neue effiziente Reinigungsverfahren, ermöglicht eine HACCP-konforme Reinigung, schneller und einfacher denn je, ganz ohne Ausbau von Geräteteilen.



WMF Group GmbH Vertrieb Kaffeemaschinen
Eberhardstraße 35 · D-73312 Geislingen/Steige, Germany
Telefon: (0 73 31) 257 257 · Telefax: (0 73 31) 257 297
kundencenter@wmf.de · www.wmf-kaffeemaschinen.de

3303 # 63.8471.0390 Printed in Germany 03.16
Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

Print  kompensiert
Id-Nr. 1653792
www.bvdm-online.de

