



De nieuwe WMF espresso

De perfecte espresso. Automatisch handgemaakt.

Vroeger kon niet iedereen een barista worden. Tijden veranderen.



1955 Favoriet van barista's



2015 Geliefd bij iedereen



A woman with curly hair is drinking from a glass of beer with a thick head of foam. She is wearing a light-colored, textured sweater and a medal. A man with a beard and a nose ring is sitting next to her, smiling at the camera. They are at a dark wooden table in a cafe. A plate of food is on the table. In the foreground, a black coffee machine is partially visible. The background shows a window with a view of trees.

Het is tijd
voor een nieuwe
filterdrager

Opnieuw uitgevonden: de filterdrager

Wat motiveert WMF bij de ontwikkeling van nieuwe machines?

Klantgerichtheid, het ontdekken van nieuwe trends en het anticiperen op toekomstige wensen zijn de belangrijkste drijfveren voor een succesvolle productontwikkeling. Door consequent innovatiemanagement is het ons de afgelopen jaren steeds weer gelukt om nieuwe maatstaven vast te stellen.

Hoe kwam u op het idee om deze baanbrekende technologie voor de filterdrager op de koffiemachine markt te introduceren?

WMF had al in 1955 een filterdrager ontwikkeld en de afgelopen jaren zijn wij de onbetwiste marktleider op het gebied van volautomaten geweest. Vanuit deze ervaring wilden wij een geavanceerde filterdrager, die het beste van deze twee machines samenbrengt, op de markt introduceren: een perfecte espresso maken en eenvoudig te bedienen.

Welke doelgroep wilt u met de WMF espresso bereiken?

Iedereen die graag met een traditionele filterdrager werkt maar die tegelijkertijd bij de bereiding van de koffiespecialiteiten zeker wil zijn van de kwaliteit – zodat gasten altijd van de beste koffie-ervaring kunnen genieten.



“Het stoomt en sist als een traditionele filterdrager, echter met deze machine kan iedereen de perfecte espresso bereiden – het is kinderspel.”



“U kunt altijd rekenen op een perfecte espresso.”



Passie voor detail

Frank Goltenboth
Head of Product Development at
WMF Coffee Machines

Hoe bent u erin geslaagd om de betrouwbaarheid van een volautomaat te kunnen garanderen bij een filterdrager?

Door alle stappen te automatiseren waarvoor een speciale opleiding en kennis nodig is. Het malen van verse bonen en het aandrukken van de koffie wordt aan de machine overgelaten. De belangrijkste parameters worden geregeld door ondersteunende software en de filterdrager wordt automatisch herkend. Het enige dat de gebruiker voor een espresso van barista-kwaliteit hoeft te doen, is de filterdrager te plaatsen en op de knop te drukken. Dit is wat we bedoelen met automatisch handgemaakt.

Thomas Starczewski
Ontwerper, designship, Ulm

Wat was de uitdaging bij de ontwikkeling van de WMF espresso?

Het creëren van een eigentijds ontwerp dat de naam verbindt met WMF. Een trendy machine voorzien van alle moderne technologieën met de uitstraling van een traditionele filterdrager. Dit hebben we bereikt door strakke lijnen, duurzame materialen en oog voor detail.

Het winnen van de iF DESIGN AWARDS 2015 en de red dot award 2015 – twee prestigieuze ontwerpprijzen – bevestigt dat het ontwerp van de WMF espresso nieuwe maatstaven bereikt.



"Alle stappen waarvoor een speciale opleiding nodig is, zijn geautomatiseerd."



Het winnen van de red dot award 2015 en de iF DESIGN AWARDS 2015 bevestigt:
"onze WMF espresso is de nieuwe norm."



Introductie van de nieuwe WMF espresso



Iedereen kan een
Barista zijn

.....
Twee geïntegreerde
molens

.....
Automatisch aandrukken
van de gemalen koffie





De nieuwe WMF espresso heeft automatische filterdrager herkenning, heeft zettijd monitoring, signaleert wanneer de maalgraad aangepast dient te worden en drukt de gemalen koffie automatisch aan. Alles wat nodig is voor de perfecte espresso.



Twee luchtgekoelde bonenreservoirs voor verschillende soorten koffiebonen (Espresso en/of Café Crème).



Zettijd monitoring en softwarematige aanpassing van de maalgraad.



Bereiding melkschuim (volautomatisch middels Auto Steam of handmatig op de traditionele manier).



Dubbelzijdige, handmatige koppenverhoging.



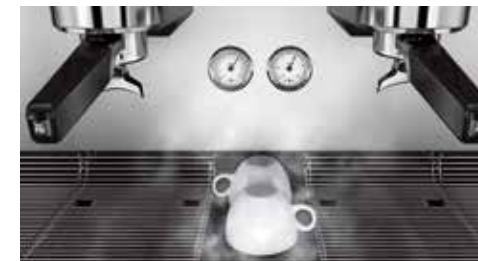
Eén knop per zetgroep voor handmatige invoer van additionele koffiesoorten.



Koppenwarmer met zachte sluiting.



Uitgebreide software instellingen via het touch display.



Steam Jet voor het tegelijkertijd voorverwarmen van 2 koppen.

Technische specificaties



580 mm



723 mm



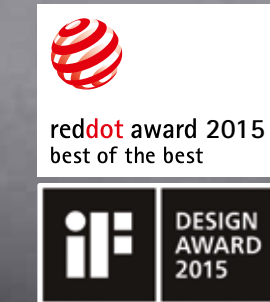
540 mm (600 mm)

Technische gegevens? Onderstaand!

Capaciteit per uur ¹ Espresso of Café Crème Cappuccino, Latte Machiato of koffie verkeerd	tot 300 koppen tot 240 koppen
Stroomaansluiting	6,0 – 7,0 kW / 380 – 415 V
Bonenreservoirs	ca. 550 g per stuk
Afmetingen (breedte, hoogte, diepte)	723 / 580 / 540 (600 voor het bij- vullen van de bonenhouder) mm
Leeggewicht	75 kg
Geluidsniveau (LpA) ²	< 70 dB (A)

¹ Afhankelijk van nominaal vermogen, stroomaansluiting en receptinstellingen
² Het gemeten geluidsniveau LpA (langzaam) en LpA (impuls) op de werkplek van het personeel ligt in iedere modus onder de 70 dB (A).

Vanaf 5° dKH (waterhardheid) wordt een waterfilter aangeraden.



Product design by designship, Ulm

De perfecte
espresso door en
voor iedereen



De perfecte espresso. Automatisch handgemaakt

Bij een traditionele filterdrager is vakmanschap een vereiste om de perfecte espresso te bereiden. Het instellen van de molens en het aandrukken van de koffie is een kunst apart.

De WMF espresso houdt rekening met alle belangrijke parameters, maalt en drukt de koffie automatisch aan. Plaats de filterdrager, druk op de knop, bereid je voor op de perfecte espresso, verwijder de filterdrager en klaar. De betrouwbaarheid van dit proces garandeert een constante hoge kwaliteit koffie, waardoor iedereen de WMF espresso kan bedienen.

Dit maakt een efficiëntere personeels- en kostenplanning mogelijk. Vanwege de ingebouwde koffiemolens neemt de WMF espresso ook veel minder ruimte in op de balie. Deze nieuwe generatie filterdrager beperkt op geen enkele manier de Barista-vaardigheden. Integendeel: de filterhouder kan ook gevuld worden via een separate koffiemolen. Bovendien blijft het handmatig opschuimen van de melk altijd een optie. De WMF espresso overbruggt het verschil tussen 2 werelden. Handgemaakt. Automatisch.



Plaats de filterdrager,
druk op de knop ...



... bereid je voor
op de perfecte
espresso, verwijder de
filterdrager – en klaar.



Hire who you want

Melanie Nolte
Head of Marketing at
WMF Coffee Machines

Wat inspireerde de "Hire who you want" campagne?

Tot nu toe was iedereen die een filterdrager wilde bedienen afhankelijk van speciaal opgeleid personeel – en iedereen weet hoe moeilijk dit te vinden is. Met de WMF espresso zijn



wij er in geslaagd om een filterdrager te ontwikkelen die door iedereen bediend kan worden. Men kan nu eigen keuzes maken ten aanzien van personeel en selecteren op basis van persoonlijkheid en motivatie.

Hoe zijn de verschillende individuele motieven bepaald?

Vakmanschap is niet langer de enige maatstaf, maar de kwaliteiten van personen maken het verschil. Wij zijn daarom op zoek gegaan naar mensen en gezichten voor onze campagne – persoonlijkheden met zowel zelfvertrouwen en een positieve houding naar het leven.

Wie weet – misschien staat hij al ergens achter de bar?



"We hebben gezocht naar mensen die wij zelf zouden willen inhuren."



Het individu – en het onderscheid dat ze maken – is van het allergrootste belang.



Gastronomie is mensenwerk – voor mensen die van een uitdaging houden.

WMF Nederland B.V.
Gyroscoopweg 82-84
1042 AX Amsterdam
Tel.: + 31 20 480 80 85
Fax: + 31 20 480 80 98
E-Mail: business@wmf.nl
www.wmf-koffiemachines.nl

Showroombezoek op afspraak

Printed in Germany 12.15

Drukfouten, vergissingen en wijzigingen zijn voor de gehele inhoud voorbehouden.

Print  kompensiert
Id-Nr. 1550912
www.bvdm-online.de



MIX
Papier aus verantwor-
tungsvollen Quellen
FSC® C002010