**WMF espresso NEXT – Kaffeemaschine mit zwei Brühgruppen und integriertem Mahlwerk. Heißwasserausgabe, Festwasser- und Ablaufanschluss.**

Stundenleistung: bis zu 300 Tassen Espresso/ Café Creme

bis zu 240 Tassen Cappuccino/ Latte Macchiato/ Milchkaffee

Heißwasserleistung: 190 Tassen/ Stunde

Nennleistung: 6,0 – 7,0 kW

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

Gewicht: ca. 85 kg

Breite: 791 mm

Höhe: 625 mm

Tiefe: 646 mm (714 mm bei geöffneter Tassenschublade)

**Leistungsbeschreibung**

Ausgerüstet ist die Maschine mit zwei Brühgruppen. Pro Brühgruppe verfügt die Kaffeemaschine über je einen luftgekühlten Bohnenbehälter mit einer Kapazität von jeweils 550 g. Somit können zwei verschiedene Bohnen, beispielsweise Espresso- und Café Crème-Bohnen, zubereitet werden. Die in die Maschine integrierten Mahlwerke füllen automatisch das Kaffeemehl in den eingespannten leeren Siebträger.

Das Mehl wird dann mit dem optimalen Anpressdruck zur Zubereitung getampert. Pro Getränk kann die ideale Brühtemperatur und die Kaffeemehlmenge auf die verwendete Bohne eingestellt werden. Der Mahlgrad ist je Brühgruppe elektrisch einstellbar. Um eine gleichbleibende Kaffeequalität sicherstellen zu können, verfügt die WMF espresso 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.

Zur Kaffeezubereitung kann zwischen zwei Siebträgern gewählt werden: Einzel- oder Doppelauslauf. Die Kaffeemaschine erkennt automatisch, welcher Siebträger eingesetzt wurde, und zeigt im Display automatisch nur die Getränke zur Auswahl, die für den entsprechenden Siebträger eingespeichert sind. Während der Kaffeezubereitung ist der Siebträger fest verriegelt, ein vorzeitiges Entnehmen ist somit ausgeschlossen. Neben dem automatischen Mahlen bietet die Maschine auch die Möglichkeit der manuellen Zugabe von Kaffeemehl um eine weitere Kaffeesorte zu zubereiten.

Zur Herstellung von heißer Milch oder heißem Milchschaum stehen zwei verschiedenen Varianten zur Verfügung: Zum einen besteht die Möglichkeit die Milch über die Dampflanze per Funktion „Auto Steam“ vollautomatisch zuzubereiten. Hierfür stehen drei Qualitätsstufen zur Zubereitung des Milchschaums zur Verfügung: Milchschaum superfein, fein oder Standard. Die einstellbare Temperatur (50-80°C) für die Heißmilch- und Milchschaumzubereitung mit der Auto Steam-Funktion wird durch einen Sensor kontrolliert. Bei Erreichen der Temperatur schaltet sich die Dampfausgabe automatisch ab. Die Dampflanze kann ebenso zur Erwärmung von Getränken bis zur gewünschten/eingestellten Temperatur genutzt werden. Es besteht mittels der Override-Funktion auch die Möglichkeit, das Getränk über dieses Temperaturlimit hinaus zu erhitzen. Alternativ kann die Zubereitung des Milchschaums oder das Erwärmen eines Getränkes auch über die zweite Dampflanze „Basic Steam“ manuell erfolgen.

Durch die Optionen bei der Milchschaumerstellung und den voreingestellten Parametern z.B. bei der Mehldosierung und dem Tampen verbindet die Maschine die Vorteile eines Halbautomat mit denen eines Vollautomats: Das handwerkliche Zubereiten von Kaffeespezialitäten mit der Prozesssicherheit einer automatischen Herstellung.

Jede Brühgruppe hat ein eigenes Touch-Display. Pro Brühgruppe lassen sich unzählige Getränke abspeichern. Um die Bedienung übersichtlich zu gestalten wird empfohlen, nicht mehr als neun Getränke pro Brühgruppe einzuspeichern.

Mit der Erweiterung "AutoMilk Dosing" kann Milch über einen Schlauch direkt in eine Kanne unterhalb der AutoSteam Lanze dosiert werden. Somit kann immer die optimale Menge Milch mit der AutoSteam Lanze erhitzt und/oder geschäumt werden. Hierfür können verschiedene Milchmengen programmiert und über die Touch-Displays ausgewählt werden. Wenn diese Funktion verbaut ist, kann ebenfalls ein WMF Kühler an die Maschine angeschlossen werden. Die Maschine für die Verwendung eines Untertheken-Kühlers vorbereitet werden.

Über die Baristataste kann direkt vor der Kaffeeentnahme noch individuell die Kaffeestärke gewählt werden (Verwendung von 15% mehr oder 15% weniger Kaffeemehl bei gleicher Ausgabemenge).

Auf der linken Seite ist die Auto Steam Dampflanze angebracht. Auch hier kann man über das Display die eingespeicherten Milchschaumsorten auswählen. Auf der rechten Seite befinde sich der Basic Steam. Über ihn lassen sich Getränke erwärmen oder auch die Milch manuell aufschäumen.

Neben dem Basic Steam befindet sich der separate Heißwasserauslauf. Es können verschiedene Heißwassertemperaturen für verschiedene Heißwasserrezepte hinterlegt werden.

In das Gitter der Tropfschale sind unterhalb der Siebträger hochklappbare Tassentische integriert. So kann z.B. eine Espressotasse direkt unter dem Kaffeeauslauf platziert werden.

Insgesamt können unter dem Doppelauslauf Gefäße mit einer Höhe von bis zu 135 mm untergestellt werden, unter dem Einzelauslauf bis zu 140 mm. Die Unterstellhöhe des Heißwasserauslaufs beträgt 215 mm.

Die Oberseite der Kaffeemaschine dient als Tassenablage. Die Fläche ist beheizt und erwärmt somit die abgestellten Tassen. Um eine optimale Temperierung zu gewähren verfügt die WMF espresso NEXT über eine Tassendusche (Steam Jet). Diese erhitzt die gesamte Tasse mit Hilfe von heißem Dampf.

Unter der Tassenablage befinden sich die Bohnenbehälter. Um die Behälter zu befüllen bzw. zu entnehmen kann der Tassentisch einfach nach hinten geschoben werden.

Die Bedienerführung, die Einstellung der Funktionen, Status- Funktions- und Fehleranzeigen erfolgen über die beiden, links und rechts angebrachten, Touch-Displays.

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 durchgeführt, Protokolle über Pflegeintervalle oder Zählerstände exportiert werden.

Die erforderlichen Reinigungsvorgänge werden über eines der Displays gestartet. Hier werden während der gesamten Abläufe auch die einzelnen Schritte als Unterstützung in Form einer grafikanimierten

Bedienführung dargestellt.

Zur täglichen Reinigung der Brühgruppen werden nach Vorbereitung mit Reinigungsmittel alle

kaffeeführenden Komponenten automatisch gespült und gereinigt.

Die Dampfausläufe, Siebe und Siebträger werden manuell nach Bedarf gereinigt, mindestens aber einmal pro Woche. Die Tropfgitter sowie die Tropfschalen sind zur Reinigung entnehmbar (spülmaschinenfest).

**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 5600 1001**