PRIMULATOR

#WMF ESPRESSO NEXT

Perfekcja opiera się na spójności. Nowy WMF Espresso NEXT gwarantuje wysoką niezawodność procesów i łatwość obsługi za każdym razem, każdego dnia, dla każdego klienta. Wypełniając lukę między dwoma różnymi światami, WMF Espresso NEXT łączy niepowtarzalny smak tradycji z niezaprzeczalnymi zaletami automatyzacji.

PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL

#WMF ESPRESSO NEXT

WMF Espresso NEXT to ekspres, który wyznacza nowy standard w przygotowywaniu kawy, łącząc tradycję z nowoczesną technologią. To innowacyjne urządzenie hybrydowe, które wypełnia lukę między klasycznymi ekspresami ciśnieniowymi a w pełni automatycznymi systemami do parzenia kawy. WMF Espresso NEXT został zaprojektowany zarówno z myślą o doświadczonych baristach, jak i osobach dopiero rozpoczynających swoją przygodę z kawą, zapewniając im łatwość obsługi oraz najwyższą jakość napojów.

Ekspres ten nie tylko wyróżnia się prostotą użytkowania, ale również kreuje pozytywne emocje u klientów dzięki swojej konstrukcji, inspirowanej tradycyjnymi ekspresami ciśnieniowymi. Jednym z kluczowych atutów urządzenia jest znaczące skrócenie czasu obsługi klienta, co możliwe jest dzięki wbudowanym młynkom – po jednym na każdą grupę. Barista, zamiast tracić czas na mielenie kawy, musi jedynie wyczyścić łyżkę, podpiąć ją ponownie pod grupę i wybrać odpowiedni napój za pomocą intuicyjnego interfejsu dotykowego.

WMF Espresso NEXT to synonim niezawodności i spójnej jakości, które przekładają się na powtarzalność i perfekcję każdego przygotowanego napoju, niezależnie od umiejętności personelu. Zautomatyzowane procesy mielenia, ubijania kawy i spieniania mleka pozwalają na uzyskanie doskonałych efektów, eliminując błędy i zapewniając oszczędność czasu, co czyni go idealnym rozwiązaniem dla każdej gastronomii, która ceni szybkość serwisu oraz najwyższą jakość kawy

Cafe

AUTOMATYCZNE DOZOWANIE I UBICIE KAWY
zapewnia jej precyzyjną porcję i odpowiednie ciśnienie za każdym razem, gwarantując 100% spójne rezultaty.

AUTOMATYCZNE DOZOWANIE MLEKA
nie generuje odpadów, ponieważ idealna ilość mleka jest dozowana bezpośrednio do dzbanka i może być natychmiast spieniona.

DYNAMIC COFFEE ASSIST
zapewnia za każdym razem odpowiedni stopień zmielenia i dozuje idealną ilość kawy bezpośrednio do portafiltra.

WYSOKIEJ JAKOŚCI KONSTRUKCJA
wypodukowana w Niemczech

FUNKCJA AMERICANO ZA JEDNYM DOTKNIĘCIEM
- tak proste, jak to tylko możliwe.

DWA ODDZIELNE PORTAFILTRY Z ROZPOZNAWANIEM RODZAJU ŁYŻKI oraz obsługą sterowaną menu, która zapewnia operatorom wyjaśnienia krok po kroku. Przyspiesza to procesy pracy, zmniejsza liczbę błędów i gwarantuje wyższe dochody.

DWA ODDZIELNE, NOWE DOTYKOWE EKRANY STEROWANIA
- po jednym dla każdej grupy parzenia.

STAŁA JAKOŚĆ - KAWA ZA KAWĄ

Czasochłonne i podatne na błędy zadania są zautomatyzowane: mielenie i ubijanie kawy oraz spienianie mleka.

Ekspres precyzyjnie dozuje odpowiednią ilość kawy bezpośrednio do portafiltra i automatycznie ją ubija.

Dwa zintegrowane młynki umożliwiają precyzyjne mielenie kawy o różnym stopniu rozdrobnienia, zapewniając absolutną powtarzalność.

System WMF Auto Steam oferuje wygodę automatycznego wytwarzania różnych konsystencji spienionego mleka dla każdego rodzaju napoju.

AUTENTYCZNE DOŚWIADCZENIE

WMF Espresso NEXT umożliwia parzenie kawy na wysokim poziomie dzięki w pełni zautomatyzowanym procesom za naciśnięciem jednego przycisku, eliminując potrzebę intensywnego szkolenia personelu lub posiadania dużego doświadczenia u pracowników.

Idealny dla firm borykających się z brakami kadrowymi lub częstymi zmianami personelu.

Tworzenie doskonałej kawy Latte Art jest możliwe dzięki stałej jakości spienionego mleka.

Pod względem wyglądu, brzmienia i procesu parzenia WMF Espresso NEXT przypomina tradycyjny ekspres z portafiltrem.

Autentyczna atmosfera panująca w kawiarni jest zapewniona dzięki rzemieślniczej metodzie parzenia kawy.

ROZWIJAJ SWÓJ BIZNES

Uproszczone kroki przygotowania kawy zapewniają optymalizację czasu pracy.

Równoległe przygotowywanie napojów zwiększa wydajność.

Poprawa retencji klientów i zwiększenie przychodów dzięki krótszemu czasowi oczekiwania na realizację zamówienia.

Automatyczny system dozowania mleka odmierza dokładną ilość potrzebną do natychmiastowego spienienia: nie wytwarza żadnych odpadów, dzięki czemu jest ekonomiczny i przyjazny dla środowiska.

AUTOMATYCZNY TAMPER

Zautomatyzowane dozowanie i ubijanie porcji kawy w ekspresie WMF Espresso Next umożliwia precyzyjne odmierzenie dawki z odpowiednim naciskiem, co gwarantuje spójność i wysoką jakość każdej filiżanki kawy. Dzięki temu, że każdy etap przygotowania napoju jest dokładnie kontrolowany, urządzenie zapewnia powtarzalne rezultaty, eliminując ryzyko błędów wynikających z ręcznej obsługi.

Dodatkowo, system dynamicznego mielenia dostosowuje stopień mielenia ziaren w czasie rzeczywistym, co pozwala na idealne dostosowanie parametrów kawy do indywidualnych preferencji klientów.

AUTOMATYCZNE DOZOWANIE MLEKA

Automatyczne dozowanie mleka w ekspresie WMF Espresso Next nie tylko ogranicza straty, ale również zapewnia optymalną ilość mleka, która jest precyzyjnie dozowana bezpośrednio do dzbanka.

Dzięki temu proces spieniania może być natychmiastowy, co skraca czas przygotowania napoju i minimalizuje ryzyko nadmiernego zużycia mleka. System ten gwarantuje również doskonałą konsystencję i temperaturę spienionego mleka, co przyczynia się do uzyskania idealnej pianki, doskonale komponującej się z kawą, niezależnie od wybranego rodzaju napoju.

AMERICANO

Funkcja Americano za jednym dotknięciem sprawia, że przygotowanie tego napoju jest niezwykle proste i szybkie. Wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby ekspres automatycznie zaparzył kawę espresso i dodał do niej odpowiednią ilość gorącej wody, tworząc doskonałe Americano.

To intuicyjne rozwiązanie eliminuje potrzebę ręcznego ustawiania parametrów, co pozwala na szybkie i bezproblemowe przygotowanie napoju o idealnej proporcji kawy do wody, z zachowaniem pełni smaku i aromatu.

EKRANY DOTYKOWE

Ekspres WMF Espresso Next jest wyposażony w dwa oddzielne, nowe ekrany dotykowe, z których każdy służy do sterowania jedną z grup parzenia.

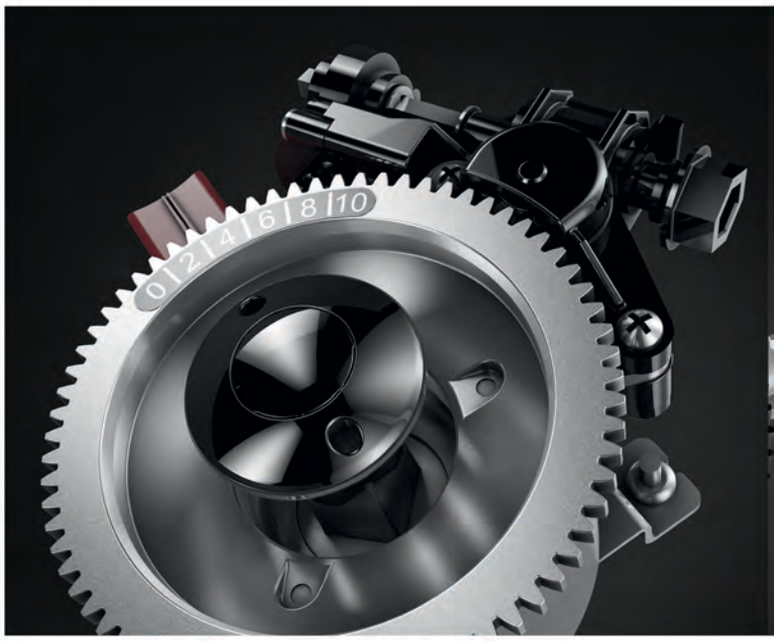
Dzięki temu każda grupa ma swój dedykowany panel, co umożliwia jednoczesne przygotowanie dwóch różnych napojów kawowych.

Intuicyjny interfejs dotykowy pozwala na łatwe i szybkie ustawienie parametrów parzenia, co zwiększa wydajność i komfort użytkowania, a także minimalizuje ryzyko pomyłek przy przygotowywaniu różnych rodzajów kaw.

SYSTEM DYNAMIC COFFEE ASSIST

System "Dynamic Coffee Assist" w ekspresie WMF Espresso Next zapewnia, że kawa jest zawsze mielona do optymalnej grubości, a odpowiednia ilość jest precyzyjnie dozowana bezpośrednio do portafiltra.

System ten automatycznie dostosowuje stopień mielenia i ilość kawy na podstawie rzeczywistych warunków, takich jak wilgotność i zużycie młynka, co zapewnia spójność smaku i najwyższą jakość każdej przygotowanej filiżanki. Dzięki temu użytkownik może być pewien, że kawa jest zawsze parzona w optymalnych warunkach.

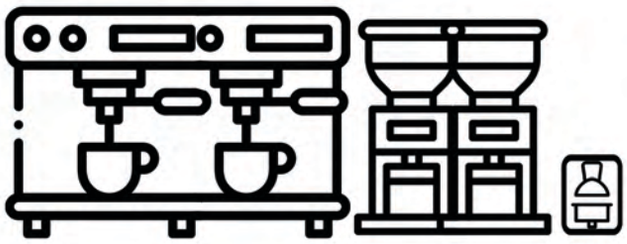


ZBIORNIKI NA KAWĘ

Ekspres wyposażony jest w dwa wentylowane pojemniki na kawę, co pozwala na przechowywanie różnych typów ziaren do różnych napojów, takich jak espresso i Cafe Creme.

Wentylacja zapewnia, że kawa pozostaje świeża i aromatyczna, a oddzielne pojemniki umożliwiają szybkie przełączanie się między różnymi rodzajami kawy, co pozwala na elastyczne dostosowanie oferty napojów do gustów klientów.

W wersji podstawowej każdy zbiornik na kawę ma pojemność 550 g. Opcjonalnie można zamówić ekspres z powiększonymi zbiornikami o pojemności 1400g.

EKSPRES NOWEJ GENERACJI WMF ESPRESSO NEXT		TRADYCYJNY EKSPRES CIŚNIENIOWY Z ANALOGICZNĄ KONFIGURACJĄ JAK WMF ESPRESSO NEXT
		
2 GRUPY DO PARZENIA KAWY | 2 WBUDOWANE MŁYNKI DO KAWY 2 TAMPERY DO AUTOMATYCZNEGO UBIJANIA KAWY		2 GRUPY DO PARZENIA KAWY | 2 MŁYNKI DO KAWY TAMPER DO AUTOMATYCZNEGO UBIJANIA KAWY
790 mm		ok. 1215 mm
W pełni zautomatyzowane przygotowanie predefiniowanych receptur napojów.		Napoje przygotowywane są indywidualnie, specjalnie dla każdego klienta.
Stała jakość kawy nawet w przypadku nieprzeszkolonych i niewykwalifikowanych pracowników.		Najwyższa możliwa jakość kawy, ale wymagany jest przeszkolony i wykwalifikowany personel
Proste wdrożenie i przeszkolenie pracowników z zakresu obsługi ekspresu.		Wymagane są specjalistyczne, kosztowne i czasochłonne szkolenia.
Możliwość obsługi klienta i przygotowywania kawy w tym samym czasie.		Pracownik jest całkowicie zaangażowany w przygotowywanie zamówienia.
Proste, w pełni automatyczne czyszczenie.		Ręczne czyszczenie 3 urządzeń - czasochłonne i wymagające wiedzy.
Więcej wolnego miejsca na blacie (zintegrowane młynki z ekspresem i tamperami).		3 oddzielne urządzenia na blacie wymagające dużej ilości wolnego miejsca.

PRIMULATOR

790 mm

558 mm
+ 67,9 mm przestrzeni
na otwarcie pojemników na kawę

625 mm (705 mm z powiększonymi zbiornikami na kawę)

DANE TECHNICZNE

WMF ESPRESSO NEXT

Zalecana wydajność dzienna*	**300 filiżanek**
Nominalna moc/ zasilanie	**6,0 – 7,0 kW / 380 – 415 V**
Całkowita wydajność gorącej wody na godzinę	**190 filiżanek**
Zasobniki na ziarna kawy	**Około 550 g każdy**
Wymiary zewnętrzne (szerokość / wysokość / głębokość)	**790 / 625 / 558 mm**
Masa netto (w zależności od konfiguracji)	**Około 75 kg**

*Wydajność jest określana przy użyciu maszyny ze stałym podłączeniem do wody i zależy od rozmiaru filiżanki, ustawień jakości, wylewki, konfiguracji oraz nominalnej mocy. Zalecana maksymalna dzienna wydajność opiera się na naszym skatalogowanym koncepcie serwisowym. Uśrednione wartości służą jedynie jako wskazówka.

PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL

Publikowane zdjęcia produktów mają charakter poglądowy i mogą nie przedstawiać rzeczywistych wymiarów i skali. Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być powielana, wykorzystywana w radiu, telewizji, internecie oraz przekazywana w jakiejkolwiek formie fotograficznej, mechanicznej i elektronicznej bez pisemnej zgody Primulator sp. z o.o. Zastrzegamy możliwość zmiany danych technicznych bez powiadomienia.