



Cafetera Superautomática

5000 S+

Producción:
250 tazas al díaUna tolva para
polvos de 1,2 Kg.

Pantalla táctil de 10"

Sistema de telemetría
WMF Coffee Connect
para conectar
dispositivos móvilesTolva para café de
grano de 550 gr. y una
segunda de 1.1 Kg.Sistema Dynamic
Milk para bebidas
con espuma de
leche y leche fría
ó calienteSalida vertical
ajustable de forma
automática para
evitar salpicaduras

Características

PANTALLA TÁCTIL INTUITIVA Gracias su intuitivo diseño, la pantalla táctil a color de 10" le permite navegar fácilmente en forma de autoservicio o en modo servicio de camarero, también puede emplearse para mostrar vídeos, por ejemplo, para promocionar ofertas especiales en ciertas horas del día.

2 TIPOS DE LECHE Para preparar tus bebidas, el cambio de válvula automático garantiza que no se mezclen entre si.

BATIDOR DE CHOCOLATE Diseñado para ofrecer deliciosas especialidades de chocolate con un mínimo esfuerzo, el batidor de chocolate ofrece un manejo y un mantenimiento muy sencillos gracias al bloqueo magnético que garantiza la correcta inserción de la copa del batidor.

WMF COFFEE CONNECT Recopilando, analizando y procesando datos de su máquina o enviando información a su máquina, WMF CoffeeConnect le permite optimizar procesos, reducir costos de servicio y aumentar las ventas.

Fronte	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
32,5 cm	71,6 cm	59 cm	37 kg.	220 V.	3010 W.	14,7 Amp.

Sistemas de leche



Easy Milk

Descubre mezclas con leche fría y caliente. El sistema dosifica automáticamente leche fría, caliente o espuma de leche a través de la salida de bebidas



Dynamic Milk

Prepara automáticamente hasta cuatro consistencias diferentes de leche caliente y hasta tres variedades de espuma de leche fría.

Sistemas de vapor

Easy
Steam

Podrás preparar bebidas calientes o espuma de leche manualmente, pero cuentas con un vaporizador semiautomático que se para desactivarse cuando la leche alcanza la temperatura prevista.

Auto
Steam

Permite a los usuarios personalizar la densidad de la espuma de leche estándar, fina y extrafina para cada creación de café individual, de forma completamente automática.

