



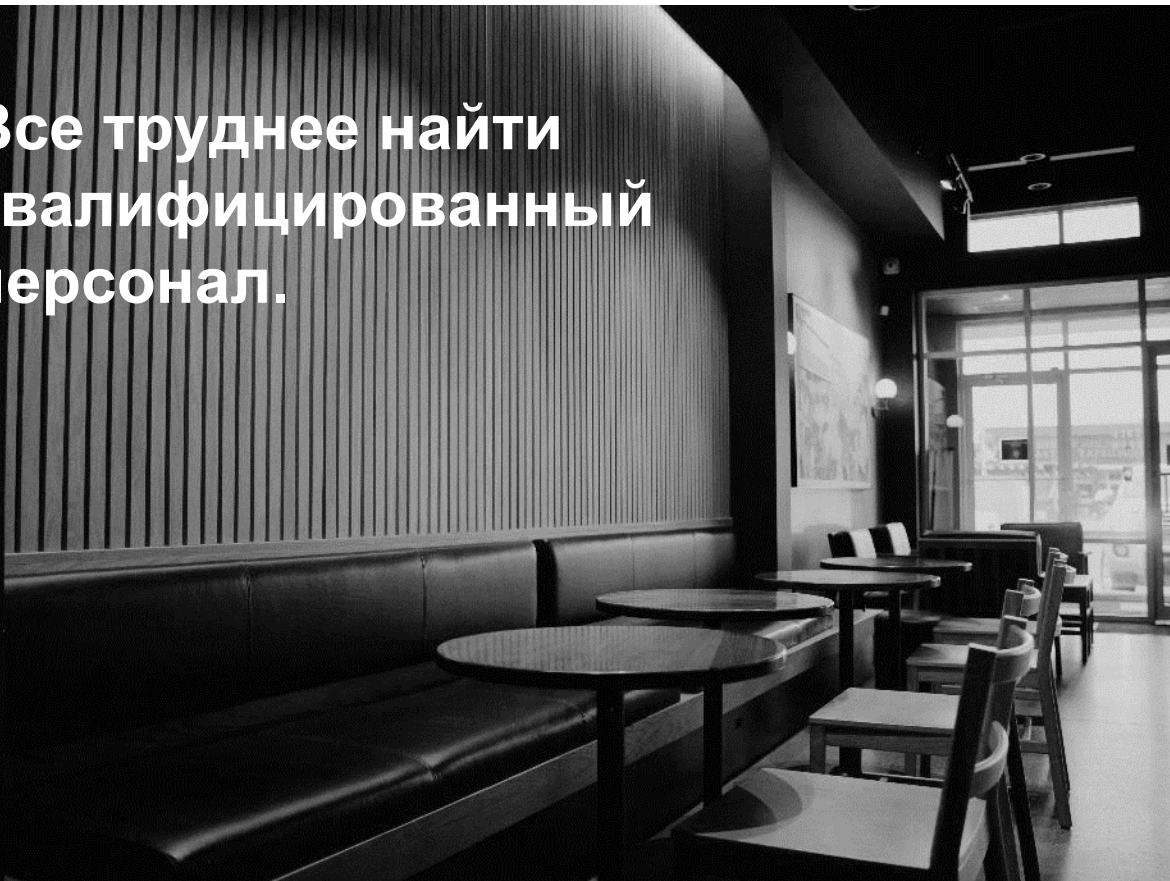
# WMF espresso NEXT

НОВАЯ ХОРЕОГРАФИЯ КОФЕЙНОЙ КУЛЬТУРЫ  
ПОСТОЯНСТВО, ПРЕВРАЩЕННОЕ В ИСКУССТВО.

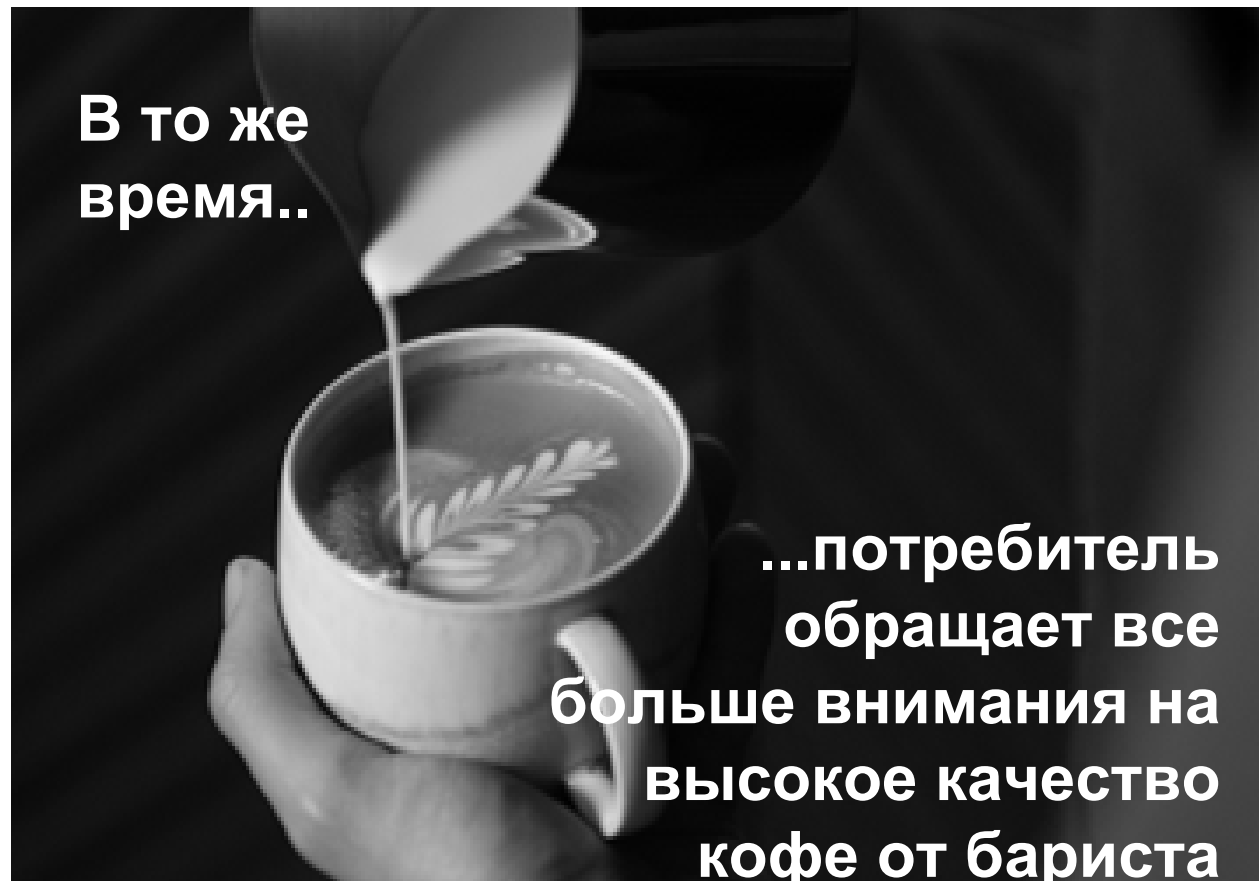
# Какие основные проблемы сегодня?



Все труднее найти  
квалифицированный  
персонал.




В то же  
время..



...потребитель  
обращает все  
больше внимания на  
высокое качество  
кофе от бариста

# WMF espresso NEXT является решением проблемы.


Кофемашина сочетает в себе способ приготовления напитков от бариста со скоростью и стабильностью автоматической машины



**суперавтомат**

- ✓ простая работа
- ✓ свободные руки
- ✓ 100% постоянство вкуса

вне зависимости от персонала



**традиционная  
рожковая машина**

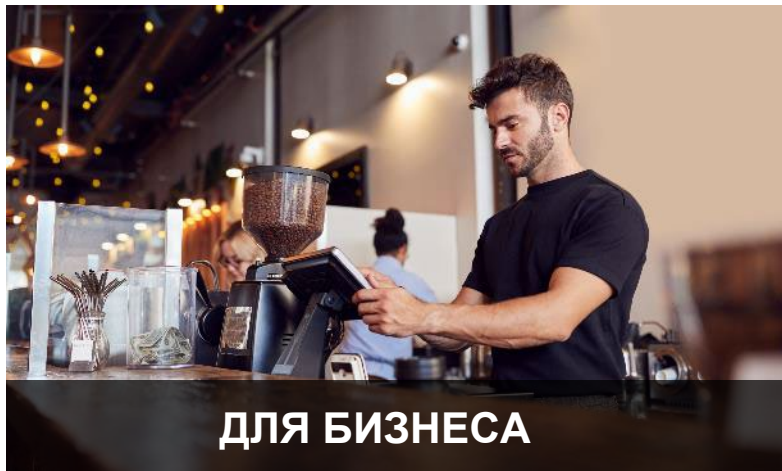
- ✓ качество эспрессо из рожка
- ✓ шоу-эффект и мастерство бариста
- ✓ воплощение кофейной компетентности

**WMF espresso NEXT  
объединяет лучшее  
из двух миров**



 **WMF espresso NEXT - единственное на рынке решение совмещения преимуществ.**

# Что вы получаете в результате?



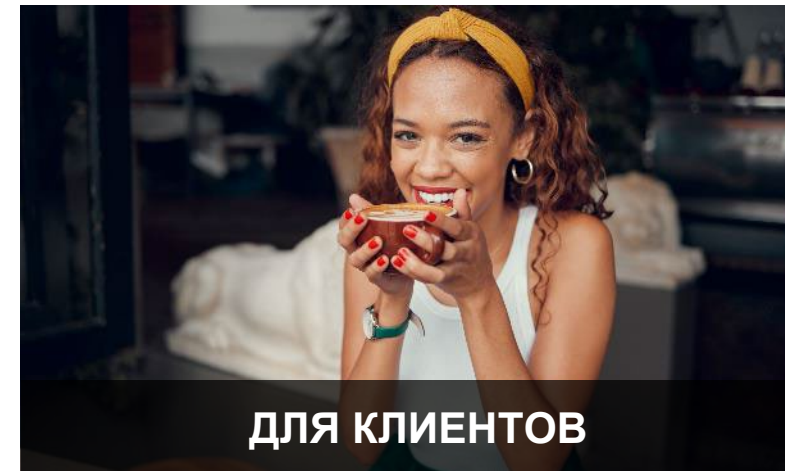
## ДЛЯ БИЗНЕСА

- ✓ **100% постоянство качества вне зависимости от персонала**  
→ удержание довольных клиентов
- ✓ **Минимальное обучение персонала**  
→ снижение затрат на кадры и большая гибкость
- ✓ **Высокая скорость обслуживания**  
→ меньше ожидания = больше выручки
- ✓ **Более высокие цены за напиток**  
подача кофе с «человеческим подходом» повышает готовность клиентов платить больше



## ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

- ✓ **Более свободные руки**  
→ для взаимодействия с покупателем или других задач
- ✓ **Оптимизированный и эргономичный рабочий процесс**  
→ больше удовольствия, производительности и для неопытного персонала
- ✓ **задачи, подверженные ошибкам, автоматизированы** (темперовка/ помол/ молоко) → повышает уверенность бариста в себе, так как высокое качество даже в часы пик гарантировано



## ДЛЯ КЛИЕНТОВ

- ✓ **Качественный эспрессо и бариста шоу**
- ✓ **Настоящий опыт кофейни с "человеческим подходом"**
- ✓ **Меньше очередей --> меньше ожидания**
- ✓ **Большое разнообразие напитков с различными индивидуальными настройками**



## DYNAMIC COFFEE ASSIST

автоматический контроль помола и подача свежемолотого кофе прямо в рожок.

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ ДОЗИРОВКА И ТЕМПЕРИРОВАНИЕ

гарантируют точную порцию и давление каждый раз со 100 % постоянством.

## АВТО ДОЗИРОВКА МОЛОКА

без отходов. т.к. нужное кол-во молока подается прямо в питчер и немедленно взбивается.

## ДВА РОЖКА С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ИХ ОБЪЕМА

с указаниями в меню, поясняющими пошаговый процесс для оператора. Ускорение рабочих процессов, более низкий коэффициент ошибок и более высокие доходы гарантированы.

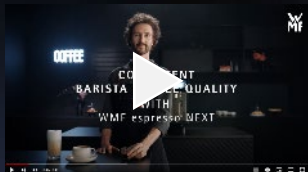
## ДВА НЕЗАВИСИМЫХ ДИСПЛЕЯ

для каждой варочной группы

## АМЕРИКАНО ОДНИМ НАЖАТИЕМ

проще простого





Play benefit movie

# COFFEE

AMERIC  
CAPPU  
FLAT V  
DAILY P

## ПОСТОЯННОЕ КАЧЕСТВО – НАПИТОК ЗА НАПИТКОМ



**WMF espresso NEXT гарантирует идеальную повторяемость в каждой чашке и, таким образом, 100% качество напитка**

Благодаря инновационным технологиям источники ошибок оператора сведены практически к нулю:



**Автоматическая дозировка и темперовка** приводит к 100 % постоянному результату. Встроенная кофемолка и темпер обеспечивают 100 % качество вне зависимости от персонала.



Система **WMF Dynamic Coffee Assist** постоянно мониторит экстракцию, автоматически настраивает помол и объем для гарантии неизменно высокого качества эспрессо.



**WMF Auto Steam (автопар)** предлагает удобство автоматического вспенивания молока с получением разной текстуры для любого вида молока.



СМ. ВИДЕО



ПОДХОДИТ ДЛЯ  
АЛЬТЕРНАТИВНОГО  
МОЛОКА



**Испытайте легкость совершенства в приготовлении кофе без обширного обучения или опыта**

Сочетая шарм и эстетику традиционного рожка с преимуществами автоматизации, WMF espresso NEXT идеально подходит для компаний, сталкивающихся с нехваткой персонала или текучкой кадров.



**Качество как у бариста**  
благодаря индивидуальной настройке для каждого напитка - от степени помола до температуры варки или времени экстракции.

**Большое разнообразие напитков**  
благодаря превосходному эспрессо и постоянному качеству молочной пены.

**Действуй и чувствуй себя как бариста**  
Не стесняйтесь создавать свои собственные напитки с или без помощи WMF espresso NEXT.

**ПОЧУВСТВУЙ  
СЕБЯ БАРИСТА**

# на 40% менее затратное приготовление капучино



Сложные шаги автоматизированы, но удивительное чувство бариста остается.

## Приготовление капучино по шагам на традиционной рожковой машине



1 Помолоть зерно и насыпать правильное кол-во



2 Выровнять



3 Темперовать с правильным давлением



4 Пролить варочную группу



5 Вставить рожок и нажать эспрессо



6 Поставить чашку



7 Экстракция



8 Дозировать нужное кол-во молока



9 Вспенить



10 Latte Art



11 Подать напиток



12 Промыть рожок и питчер молока

## Приготовление капучино по шагам на WMF espresso NEXT



1 Помолоть зерно и дозировать правильное кол-во



2 Выровнять



3 Темперовать с правильным давлением



4 Пролить варочную группу



5 Вставить рожок и нажать эспрессо



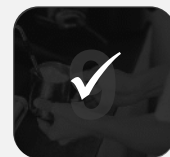
6 Поставить чашку



7 Экстракция



8 Дозировать нужное кол-во молока



9 Вспенить



10 Latte Art



11 Подать напиток



12 Промыть рожок и питчер молока

40%  
меньше  
усилий

COFFEE

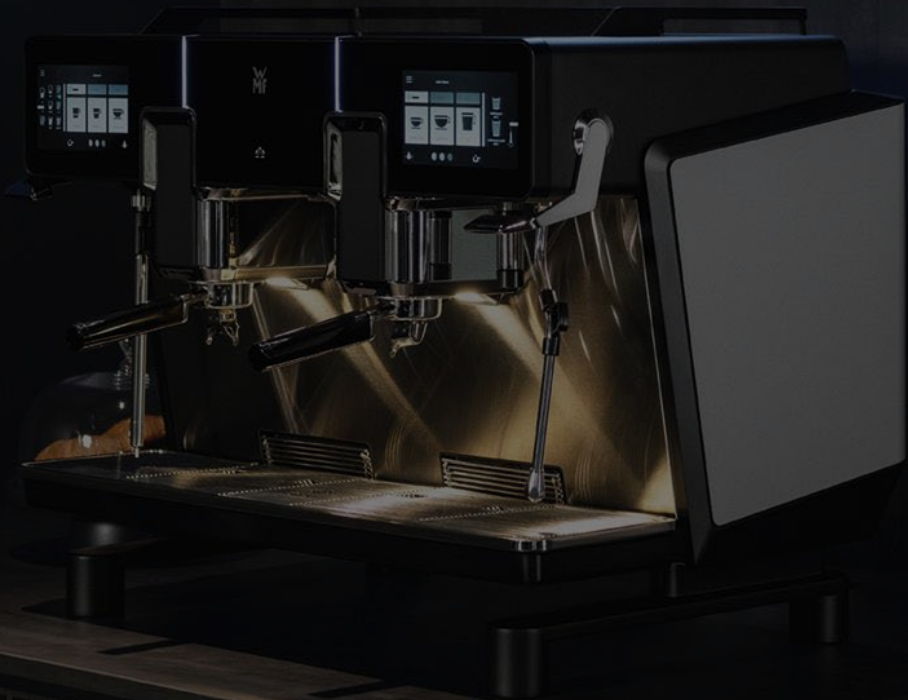
AMERICANO

CAPPUCCINO

FLAT WHITE

DAILY ROAST

# ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА



# Бункеры зерен и кофемолки

встроенные для удобства

- Бункеры с **воздушным охлаждением** имеют объем для двух типов зерна - 550 г в каждом.
- **Подогреваемая** полка для чашек хранит чашки в пределах легкой досягаемости и экономит место.
- **Две встроенные кофемолки** с жерновами для тонкого помола обеспечивают идеальный помол для эспрессо.
- **Электронная регулировка помола** для помола отличного качества контролируется системой **WMF Dynamic Coffee Assist**.
  - ✓ Неизменное качество кофе под контролем
  - ✓ Занимает мало места на столешнице
  - ✓ Без кофейных отходов между кофемолкой и машиной



# Качество от бариста

с WMF espresso NEXT



Инновационные технологии WMF espresso NEXT гарантируют **100% постоянное качество кофе** в каждой чашке.

## DYNAMIC COFFEE ASSIST



- Измеряет время варки
- Автоматически регулирует самые важные факторы качества кофе, такие как степень помола и количество молотого зерна.
- Время экстракции остается стабильным.

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ ТЕМПЕР

- Машина автоматически дозирует нужно количество кофе прямо в портафильтр.
- Далее кофе автоматически темперуется с идеальным давлением и 100% постоянством.



# Дисплеи

Два сенсорных экрана для простой работы

- **Два сенсорных дисплея**  
Для работы с двумя варочными группами имеются два независимых дисплея. Это обеспечивает гораздо большую гибкость в количестве и расположении кнопок для напитков и функций на дисплее.
- **Интуитивно понятный интерфейс**  
Просмотр различных страниц меню настроек осуществляется простым пролистыванием. Использование стандартных символов упрощает навигацию по меню.
- **Простота и удобство в использовании**  
В зависимости от используемого портафильтра (одинарный, двойной, макси) машина показывает только правильный интерфейс и напитки, которые могут быть приготовлены.



Два человека  
могут работать  
одновременно



# Все параметры настраиваются индивидуально



Для идеальной чашки кофе

Для самого высокого качества кофе все параметры идеального эспрессо могут быть настроены индивидуально:

- Степень помола
- Количество молотого кофе
- Сила темперовки
- Температура варки для отдельного напитка
- Время предварительного настаивания



Также имеются портафильтры **разных объемов:**

Одинарный	8 – 11 граммов (1 шт)
Одинарный XL / Двойной	10 – 16 граммов (2 шт)
Двойной XL	15 – 21 граммов (под заказ)

- ✓ Расширенный ассортимент кофе
- ✓ Опция индивидуальной настройки для наслаждения идеальным кофе

# Постоянное качество молочной пены

с WMF Basic Steam и WMF Auto Steam

Для наилучшего качества молочной пены вы можете выбрать из 2-х видов приготовления в зависимости от ситуации: отвод пара **WMF Basic Steam** или **WMF Auto Steam**.

**WMF Basic Steam:** вспенивание молока вручную

**WMF Auto Steam:** автоматическое вспенивание до нужного качества пены по запрограммированному рецепту.

- ✓ Продемонстрируйте навыки бариста с ручным вспениванием
- ✓ Настройки пены без ограничений, подходит для рецептов с альтернативным молоком.
- ✓ Не требуются навыки бариста.
- ✓ Возможна конфигурация со вторым отводом WMF AutoSteam справа для ускорения работы.
- ✓ Носик пара для создания микропены.



подходит для  
альтернативного  
молока



# Всегда нужное количество молока

с Auto Milk Dosing



подходит для  
альтернативного  
молока



С заботой об  
окружающей среде

Безотходное  
производство благодаря  
точному объему молока  
для немедленного  
вспенивания

С новой функцией **Auto Milk Dosing** (автоматическая дозировка молока), всегда нужное количество молока подается из охладителя в питчер и далее взбивается с помощью WMF Auto Steam.

- ✓ Молочная пена всегда правильного объема
- ✓ Возможна подача разных видов молока
- ✓ Контроль расходов за счет исключения пищевых отходов
- ✓ Эффективность затрат за счет более контролируемого потребления молока
- ✓ Ноль отходов = экологичность
- ✓ Больше времени для «свободных рук» и, следовательно, более высокая производительность
- ✓ Запрограммированный объем молока для каждого отдельного напитка

# Оптимизированный рабочий процесс и больше "свободных рук"



с функцией **One Touch Americano**

Функция приготовления американо одним нажатием **One Touch Americano** позволяет приготовить американо за один раз. Благодаря отдельному крану горячей воды позади порта фильтра, запрограммированный объем горячей воды добавляется прямо в чашку.

- ✓ Удобство приготовления, т.к. не требуется дополнительный налив горячей воды
- ✓ Постоянное качество напитка – всегда нужный объем воды
- ✓ Быстрое и легкое приготовление
- ✓ Больше времени для "свободных рук" и, следовательно, более высокая производительность



# Дополнительные "фишки"



## **WMF Steam Jet**

Быстрый и простой прогрев чашки паром гарантирует более ресурсосберегающий предварительный прогрев.



## **Регулируемая по высоте решетка для чашек**

Выдвижная подставка для маленьких чашек встроена в каплесборник и может складываться и раскладываться одной рукой. Это предотвращает потерю вкуса и температуры при наливке напитка.

# Сервисная концепция WMF

Доказанное превосходство по всему миру



**100** лет опыта  
сервисного  
обслуживания.



**800**  
специалистов.



**130** партнеров  
по всему  
миру.

**WMF использует этот опыт, чтобы обеспечить максимально надежную, простую в использовании и эффективную в обслуживании кофемашину в этом сегменте.**

- ✓ Интервал технического обслуживания - 2 года
- ✓ Удаление накипи программно оптимизированное
- ✓ Удаленный рабочий стол для сервиса
- ✓ Мониторинг сервиса



# Техническое обслуживание

Оптимизированное ТО благодаря многолетнему опыту

## Расположение компонентов и доступность

Расположение компонентов облегчает доступ и обслуживание, что приводит к сокращению времени простоя для проведения работ по ТО или ремонту.

- ✓ Для декальцинации бойлера машину не нужно разбирать
- ✓ Горячая вода не поступает из нижней части бойлера, что предотвращает засорение фильтров/клапанов
- ✓ Оптимизированное и упрощенное тестирование бойлера под давлением

## Простая концепция ТО

Оптимизированная концепция ТО позволяет сократить время и увеличить цикл обслуживания.

- ✓ Регулярность проведения ТО только каждые 2 года, экономия времени благодаря лучшей доступности и автоматическим процедурам
- ✓ Ежегодная декальцинация нагревателя занимает около 15 минут — нет необходимости разбирать машину
- ✓ Экономия времени на обслуживание > **40% в год**



Более простое  
обслуживание и  
экономия  
времени на ТО -  
до 40 % в год



# Разнообразие напитков



## Большое разнообразие напитков

благодаря отличному эспрессо и постоянному качеству молочной пены

- Возможность создать неограниченное количество молочной пены разного вида, используя сохраненные рецепты
- Соответствующие кнопки напитков также можно настраивать индивидуально в соответствии с желаемой температурой, чтобы получить тонкие нотки от различных видов и сортов кофе.
- Все рецепты напитков можно индивидуализировать, чтобы отобразить максимально возможное разнообразие. По этой причине доступны портафильтры разных размеров.

# Технические данные

## WMF espresso NEXT



Рекомендуемая средняя производительность в день\*

300 чашек

Номинальная мощность / питание

6.0 - 7.0 кВт / 380 V

Выход горячей воды в час

190 чашек

2 бункера кофейных зерен

около 550 г каждый

Габариты (ширина / высота / глубина)

790 / 625 / 646 мм (714 мм с выдвинутой полкой для чашек)

Подача воды

подключение к водопроводу, канализации

Вес пустой (зависит от модели)

около 75 кг

\* Производительность указана для машин с подключением к водопроводу и зависит от размеров чашек, настроек качества, модели и номинальной мощности. Рекомендуемая производительность в день основана на сервисной концепции.