

Presseinformation

Geislingen/Steige, 27. Juni 2024

Genuss ohne Grenzen: WMF stellt wegweisendes Multi Milk System für die Vielfalt von Milchalternativen vor

Mit der Markteinführung des Milchsystems „WMF MultiMilk“ macht WMF Professional Coffee Machines es noch einfacher, eine Vielzahl an veganen Kaffeedrinks auf Knopfdruck anzubieten. Ab sofort sind Gastronomen in der Lage, bis zu fünf verschiedene Milchangebote und pflanzenbasierte Drinks mit der Spezialitätenmaschine WMF 5000 S+ sortenrein zu dosieren – vollautomatisch und mit feinstem Schaumgarantie. Während das integrierte Milchsystem des Vollautomaten eine festgelegte Sorte verarbeitet, werden die Pflanzendrinks über ein Lanzensystem direkt aus der Verpackung in die Maschine geleitet. Der Auswahl an Milch- und Drink-Beigaben sind dabei keine Grenzen gesetzt. Das Software-Gedächtnis der WMF 5000 S+ speichert für jedes Kaffeeprodukt die individuelle Milch- bzw. Drink-Dosierung sowie die Einstellwerte für den perfekten Schaum. In Sachen Kontaminationsfreiheit überzeugt WMF MultiMilk ebenfalls mit sicherem und praktikablem Handling: Das Reinigungskonzept spült alle relevanten Maschinenteile nach jedem Milchwechsel – ohne großes Zutun des Service-Personals.

Pflanzenbasierte Milchalternativen sind aus den Getränkekarten moderner Gastro-Angebote nicht mehr wegzudenken. Viele Kaffeeliebhaber genießen ihren Cappuccino oder Latte Macchiato mittlerweile am liebsten in veganer Ausführung – sei es mit Hafer-, Soja-, Mandel-, Kokos- oder Erbsen-Drink. Umso wichtiger ist für moderne Vollautomaten, diese Vielfalt in hoher Qualität und möglichst kontaminationsfrei zu verarbeiten. Hierfür bietet WMF Professional Coffee Machines seinen Kunden ein breites Set an Funktionen und Optionen, um Milch und Milchalternativen in perfekter Qualität zu dosieren und zu schäumen: vollautomatisch mit dem 2-Milch-System, per AutoSteam-Dampflanzen oder auch manuell.

WMF MultiMilk: flexibel, einfach und nachhaltig

Das neue System WMF MultiMilk für den Vollautomaten WMF 5000 S+ geht nun den nächsten Schritt. Es verschafft WMF Kunden völlige Freiheit in der flexiblen wie nachhaltigen Verarbeitung pflanzenbasierter Drinks. Die Anwendung ist praktikabel und sicher zugleich: Zu Beginn platziert das Service-Personal die Edelstahl-Lanzen in den Verpackungen von bis zu vier verschiedenen Drink- oder Milch-Sorten, welche dann in einem beige-stellten Kühler auf ihren Einsatz warten. „Wir haben bewusst darauf verzichtet, die Produkte in einen externen Behälter umzuschütten. Der Verbleib im ‚Tetra Pak‘ spart nicht nur einen Arbeitsgang, sondern schützt das Produkt vor unerwünschter Sauerstoffzufuhr.“

Presseinformation

Somit bleiben die Rohstoffe länger haltbar und Lebensmittelverschwendung wird gezielt vermieden“, so Thomas Ege, Head of Product Management, WMF Professional Coffee Machines. Neben den vier Milchalternativen lässt sich als fünfte Wahlmöglichkeit natürlich die Milch- bzw. Drink-Sorte nutzen, welche über den angeschlossenen Milchkühler des Vollautomaten verarbeitet wird.

Hat sich der Kunde für sein Lieblingsgetränk entschieden, schließt der Anwender die entsprechende Lanze an den dafür vorgesehenen Milchschauch an und wählt das entsprechende Getränkesymbol im Display der Maschine. Die Rezeptverwaltung der WMF 5000 S+ weiß daraufhin ganz genau, auf welche Weise das Milch- bzw. Drink-Beigabe zu dosieren und zu schäumen ist.

Hygienisch und sicher

Der hygienische Umgang mit den eingesetzten Milch- und Drink-Produkten hat bei WMF MultiMilk oberste Priorität. Deshalb spült das automatische Reinigungssystem „WMF AutoClean“ den Mischer nach jedem Milchwechsel intensiv durch und entfernt alle Rückstände. Zur Reinigung des zuführenden Milchschauchs der Lanzen stößt der Anwender die verwendete Lanze ab und setzt den Schlauch auf einen passenden Adapter an der Maschine. Nun startet die Reinigung auch hier von allein.

Bildanforderung: Bildmaterial finden Sie hier zum Download:

<https://aboutwmf.com/de/download/milchsystem-wmf-multimilk/>

Weitere Informationen:

WMF GmbH
Mirjam Sauter
Global Communication & Content Manager
GBU Professional Coffee Machines
WMF Platz 1 – D-73312 Geislingen
Tel.: +49 73 31 25 7314
presse.pcm@wmf.com – <https://www.wmf.com>

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

WMF Pressebüro
c/o Press'n'Relations GmbH
Monika Nyendick und Frank Wagner
Magirusstraße 33 – D-89077 Ulm
Tel.: +49 731 96287-30
wmf@press-n-relations.de
<https://www.press-n-relations.de>

Seit über 170 Jahren ist WMF dem perfekten Dreiklang aus Design, Funktionalität und Qualität verpflichtet. Im Bereich professionelle Kaffeemaschinen gehört WMF Professional Coffee Machines weltweit mit zu den führenden Anbietern. Mit dem Ziel, stets die erste Wahl für professionelle Kaffeelösungen rund um den Globus zu sein, verbindet das Qualitätssiegel „Made in Germany“ Premium-Produkte und Innovationskraft mit höchster Leistungsstärke und Zuverlässigkeit. Im Zuge dessen liefert WMF Professional Coffee Machines für jedes Geschäftsmodell im Kaffeebereich das passende Konzept – von leistungsstarken Spezialitäten-Vollautomaten über Filtermaschinen bis hin zu halbautomatischen Siebträgermaschinen und innovativen Digitalisierungskonzepten. Darüber hinaus profitieren Kunden national wie international von einer hohen Beratungs- und Servicequalität. Grundlage dafür ist die größte unternehmenseigene Serviceorganisation für professionelle Kaffeemaschinen in Europa. Seit 2016 gehört die Marke WMF zum französischen Groupe SEB Konzern.