*Südback – Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, Stuttgart*

*21.-24. September 2019, Halle 3 , Stand 3B49*

Geislingen/Steige, 30. Juli 2019

WMF auf der Südback 2019

Premiumhersteller beeindruckt mit breiter Palette an Maschinenneuheiten und präsentiert mit „Fresh Filtered Coffee“ und „Chilled Coffee“ innovative Premieren im Spezialitätenbereich

**Mit den neuen Ausstattungs-Technologien „Chilled Coffee“ und „Fresh Filtered Coffee“ stellt der Geislinger Premiumhersteller WMF seine Innovationskompetenz auf der Südback 2019 erneut unter Beweis. Beide Optionen sorgen für noch mehr Vielfalt, Qualität und Kreativität in der Getränkekarte – und das zu attraktiven Beschaffungs- und Investitionskonditionen. Mit Chilled Coffee sind Bäckereien in der Lage, gekühlte Kaffeespezialitäten vollautomatisch zu servieren, während die „Fresh Filtered Coffee“-Technologie den Einzeltassenbezug von frisch gefiltertem Kaffee aus einer Spezialitätenmaschine erlaubt. Der weiterentwickelte Siebträger-Vollautomat WMF espresso setzt einen zusätzlichen Akzent. Dank der nun integrierten Technologie-Innovationen WMF CoffeeConnect und Dynamic Coffee Assist überzeugt das Barista-Wunder mit noch mehr Prozesssicherheit und -stabilität.**

WMF Chilled Coffee

Kalte Kaffee-Milch-Spezialitäten gehören seit Jahren zu den nachhaltigen Trends. Damit WMF Kunden ihre Frühstücks- und Getränkekarten ab sofort um individuelle Kreationen ergänzen können, hat der Kaffeemaschinenhersteller aus Geislingen an der Steige sein Angebot in diesem Bereich weiter ausgebaut. Neben WMF Dynamic Milk, dem Milchsystem für kalte und heiße Milch/-schaum, erlaubt die neue Technologie „Chilled Coffee“ die zusätzliche, vollautomatische Produktion von gekühltem Kaffee. Grundlage dafür ist ein integrierter Gegenstromkühler, der die Ausgabetemperatur eines frisch gebrühten Café Crème oder Espresso auf unter 50 Grad senkt. Dank dieser neuen Funktion haben Bäcker und Konditoren mit einem zusätzlichen Eiswürfel eine optimale Temperatur in der Tasse, um leckere kaffeebasierte Kreationen für heiße Sommertage anzubieten. Der erste Kaffeevollautomat mit integrierter „Chilled Coffee“-Technologie ist der WMF 5000 S+.

Perfekter Filterkaffeegenuss aus einer Spezialitätenmaschine

Zu den Innovations-Highlights des Jahres gehört auch die „Fresh Filtered Coffee“-Technologie. Dank dieser neuen Entwicklung lassen sich Kaffeespezialitäten und Filterkaffee erstmals aus einer Maschine beziehen. Grundlage der revolutionären Kombination zweier Brühverfahren ist eine Bean-to-Cup-Brühung – sowohl für beliebige Spezialitäten als auch für Filterkaffee. Für jede Tasse leckeren Filterkaffee wird zunächst ein Café Crème oder Espresso frisch gebrüht und vor der Ausgabe gefiltert. Eine integrierte Filterkapsel entfernt dabei Sedimente und Öle, sodass der Filterkaffee seinen typischen, intensiven Geschmack entfaltet. Das Komfortplus: Der Anwender kann sich stets für das Milchsystem seiner Wahl entscheiden. Neben der WMF 1500 S+ ist die FFC-Option auch für die   
WMF 5000 S+ verfügbar – das Modell für den gehobenen Bedarf.

Espresso in WMF Manier: automatisch handgemacht – weitergedacht!

Seit seiner erfolgreichen Markteinführung steht der Siebträger-Vollautomat WMF espresso für italienisches Barista-Flair bei gleichzeitiger Prozesssicherheit. Die konsequente Weiterentwicklung dieser Symbiose ist ebenfalls Schwerpunkt der Südback. Zu den neuen Funktionen der WMF espresso gehören vor allem die Telemetrie-Lösung „WMF CoffeeConnect“ sowie die Echtzeit-Qualitätsüberwachung „Dynamic Coffee Assist“. Hinzu kommen zwei optionale, große Bohnenbehälter (je 1.100 Gramm) sowie ein optionaler zweiter Auto Steam auf der rechten Maschinenseite für ein Plus an Flexibilität.

**Bildanforderung**

Bildmaterial finden Sie in unserem Medienportal http://press-n-relations.amid-pr.com (Suchbegriff „WMF\_Südback-2019“).

|  |  |
| --- | --- |
| **Weitere Informationen:**  WMF Group GmbH  Corinna Lägeler  Corporate Communications  Eberhardstraße 35 – D-73312 Geislingen  Tel.: +49 73 31 25 8833  Fax: +49 73 31 25 8061  corinna.laegeler@wmf.de - www.wmf.de | **Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:**  WMF Pressebüro  c/o Press’n’Relations GmbH  Monika Nyendick  Magirusstraße 33 – D-89077 Ulm  Tel.: +49 731 96287-30 – Fax: +49 731 96287-97  wmf@press-n-relations.de - www.press-n-relations.de |

**Über die WMF Group**

Seit über 160 Jahren stehen die Marken der WMF Group für beste Koch-, Trink- und Esskultur. Jeden Tag verwenden mehrere 100 Millionen Menschen weltweit die Produkte von WMF, Silit und Kaiser zum Zubereiten, Kochen, Essen, Trinken und Backen bei sich zu Hause. Oder sie genießen Kaffeespezialitäten und Speisen, die mit den Produkten der Marken WMF, Schaerer und HEPP in der Gastronomie oder Hotellerie zubereitet werden. Es ist die Leidenschaft unserer Mitarbeiter, Menschen zusammenzubringen, sei es daheim, unterwegs oder im Bereich der gehobenen Gastronomie, um ihnen kostbare und köstliche gemeinsame Momente zu bescheren. Und das mit Produkten, die durch ihr ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Freude auf ein kulinarisches Erlebnis machen. Unser Traditionsunternehmen wurde 1853 in Geislingen an der Steige gegründet und gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.