

KOFFIE'S WILMOTTE

Bij **Koffiebranderij Wilmotte** snappen we het. Koffie is meer dan een boost om de ochtend te starten. Op het werk is het meer dan een snel pauzemoment. En op restaurant is het niet zomaar de afsluiter van een maaltijd. Voor jou is koffie geen routine. Het is een moment van puur genot. Al drie generaties lang is ons doel heel simpel: dat genot bijzonder maken. Kom te weten hoe wij dit dag na dag, tas per tas aanpakken.

MAAK KENNIS MET... VOLAUTOMATISCHE TOESTELLEN

Wil je keer op keer uitstekende kwaliteit die snel en zonder compromis geleverd wordt? Dan zijn volautomatische toestellen voor jouw zaak een logische keuze.



Interesse?
Wij komen graag eens op de koffie!
Bel ons op 0477 60 30 99 of mail naar
info@koffieswilmotte.be

Kies je voor een volautomatische espressomachine? Stel jezelf dan volgende vragen:

Kan mijn espressomachine de drukste piekmomenten aan?

Ga na of het toestel de verwachte piekmomenten probleemloos aankan. Denk hierbij bijvoorbeeld aan marktdagen of drukke weekends.

Welke opties wil ik bij mijn espressomachine?

Denk hierbij aan automatische melkmodules, chocomelkuitgifte, automatische stoempijpen, enz. ...

Wil ik een verplaatsbare en flexibele installatie?

Misschien is jouw bar van tijdelijke aard?
Ben je enkel open tijdens de winter- of zomermaanden?
Een toestel dat makkelijk te verplaatsen is zonder de noodzaak om alles af te koppelen kan dan een goede oplossing zijn.

Wil je de kwaliteit van jouw espresso's perfectioneren? Dat kan met volgende opties:

Wil ik een automatische espressokalibratie op mijn espressomachine?

De espressomachine regelt automatisch zaken zoals maalgraad, hoeveelheid gemalen koffie, ... om een bepaalde ingestelde parameter (bijvoorbeeld shottijd) te behalen. De kwaliteit van de koffie wordt continu bijgesteld zonder tussenkomst van de barista.

Wil ik een instelbare zetkamer in mijn espressomachine?

Na de voorinfusie wordt de koffiepuck verder aangedrukt of krijgt deze meer ruimte om te zwellen. Door het openen of sluiten van de zetkamer kan de smaak meer richting body of aciditeit worden gelegd.

Wil ik de koffiepuck levelen?

Tijdens voorinfusie wordt de zetkamer heen en weer geschud. Op deze manier wordt de koffie mooi verdeeld in de zetkamer.

