



チルドコーヒー



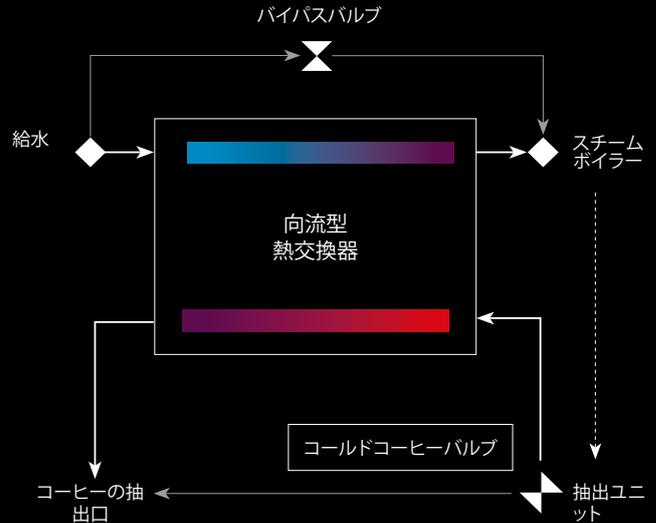
多彩な選択肢をスピーディーに提供する 上質なチルドコーヒーマシン

WMF 5000 S+ は、チルドコーヒーシステムによりミルクやシロップの有無で幅広いスペシャルドリンクレシピをお客様に提供いたします。ホットコーヒーを1杯ずつ淹れて急速に冷却することにより、味わい深いアイスコーヒーやその他の特別な飲み物をすばやくスマートに準備できるので、氷やアイスクリームが溶けにくくなり、見た目のよさや味わいがさらに増します。

DESIGNED TO PERFORM

チルドコーヒーの仕組み

この独創的なシステムにより、エネルギー効率を上げながら、魅力的なチルドのスペシャルティコーヒーを選ぶことができます。まず、WMF 5000 S+ の抽出装置内で準備されたホットコーヒーは、抽出口へ到達する前に、向流型熱交換器を通ります。それと同時に、次の一杯のための新鮮で冷たい水が反対方向のボイラーに流れ込みます。水が向流型熱交換器を通過する際、水は温まるのに対し、コーヒーは冷めるので、水はボイラー内で熱をあまり必要とせず、コーヒーも追加冷却することなくすでに冷めて出てきます。省エネ効果があるとともに、氷やアイスクリームをあまり溶かすことなく、見た目と味の素晴らしいチルドコーヒーを提供することができます。



*選択されたドリンクのみ向流型熱交換器を通ります。その他のドリンクは通常の温度で通常経路を通り提供されます。

チルドコーヒーを使ったレシピ

チルドジントニック

1. スライスレモン
2. チルドエスプレッソ 25-35 ml
3. ジン 40 ml
4. トニックウォーター 120 ml
5. 氷



アーモンドラテ

1. ミルクフォーム 50-80 ml
2. 氷
3. チルドエスプレッソ 25-35 ml
4. ミルク 110-170 ml
5. アーモンドシロップ 20 ml



チルドコーヒーを使った
レシピをご覧ください

