

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
30 juin 2026 – 10:00

## WMF : DEUX NOUVELLES MACHINES À CAFÉ ADAPTÉES AUX PETITS ET MOYENS ESPACES PROFESSIONNELS

WMF, une marque de SEB Professional, division professionnelle du Groupe SEB, arrive dans les petits et moyens espaces professionnels avec deux nouvelles machines compactes et intuitives : WMF Elevation 10 et WMF Peak 50. Avec ces deux nouvelles machines, WMF met son savoir-faire en termes de design, simplicité d'usage et fiabilité au service des petits et moyens espaces professionnels comme les bureaux, hôtels, restauration, les commerces de proximité et zones de libre-service.

1

### Répondre à une attente croissante : un café de qualité, partout

Aujourd'hui, la consommation de café de qualité ne se limite plus aux cafés et coffee shops. Les consommateurs, qu'ils soient des collaborateurs en entreprise ou encore des clients d'un hôtel par exemple, attendent une expérience café, ou boisson, premium et diversifiée : au bureau, en boulangerie et restauration, à l'hôtel, dans les zones d'accueil ou de libre-service.

Pour répondre à ces nouvelles attentes, les exploitants, responsables et propriétaires d'établissements, recherchent des **équipements fiables, compacts et simples d'utilisation, tout en conservant une qualité professionnelle du café** ou dans l'usage de la machine. Ces **deux nouveaux modèles WMF répondent précisément à ce besoin non couvert** à ce jour entre les machines à café grand public et les machines professionnelles à forte capacité, rendant le café premium et la diversité des boissons proposées accessibles aux environnements de plus petite taille.

« Avec cette nouvelle gamme WMF, nous apportons l'expérience du café professionnel au cœur des espaces de travail et d'hospitalité. Ces solutions compactes et performantes répondent parfaitement à l'évolution des usages et aux attentes de qualité premium, partout et pour tous. En effet, notre objectif était de concevoir des machines compactes, intuitives, simples d'utilisation et capables d'offrir un café de qualité professionnelle avec des variétés larges de boissons et donc parfaitement adaptées aux petits bureaux, aux hôtels, à la petite restauration et boulangerie et à d'autres environnements professionnels émergents », déclare **Sophie Duseigneur, Directrice Générale de SEB Professional en France.**

### WMF Elevation 10

Avec une **capacité de 50 tasses par jour**, cette machine entièrement automatique, compacte et polyvalente, offre une large variété de boissons grâce à ses bacs dédiés au café en grain et aux ingrédients en poudre (lait, chocolat, macha...).

Ses caractéristiques clés incluent **un bac à poudre en complément du bac café, un écran tactile 7 pouces, une sortie**



distributeur d'eau chaude et le système de lait **WMF Basic Milk System** offrant un lait chaud et une mousse fine pour les clients souhaitant du lait frais.

Le nettoyage du système de lait est simplifié au maximum avec le système **Click+Clean** breveté et permettant un nettoyage quotidien automatique en 3 minutes avec une intervention du client très limitée.

Les fonctionnalités optionnelles incluent la télémétrie avec le **WMF CoffeeConnect**, la possibilité d'être configurée avec un **écran 10 pouces**, une **buse vapeur**, un **bac à eau de 6 litres** pour permettre une flexibilité maximale.

2

## WMF Peak 50

Avec une **capacité de 80 tasses par jour**, la WMF Peak 50 propose un **large choix de boissons**, incluant les options **poudre ou double poudre**, un **double bec café**, une fonction **Americano**, un **raccordement direct à l'eau** et un **système double chaudière pour une préparation encore plus rapide**. C'est LA référence de son segment !

Son design élégant, sa rapidité de service et sa qualité café constante en font un choix idéal pour les bureaux de taille moyenne à grande, les petits restaurants et boulangeries, les cafés, les hôtels, les grandes zones d'accueil ou encore les commerces de proximité proposant du café en service complémentaire.

Sa facilité d'usage est renforcée par le **nettoyage automatique du système lait avec Click+Clean** et le concept **Clean Place**, qui évite de démonter le mousser à lait.

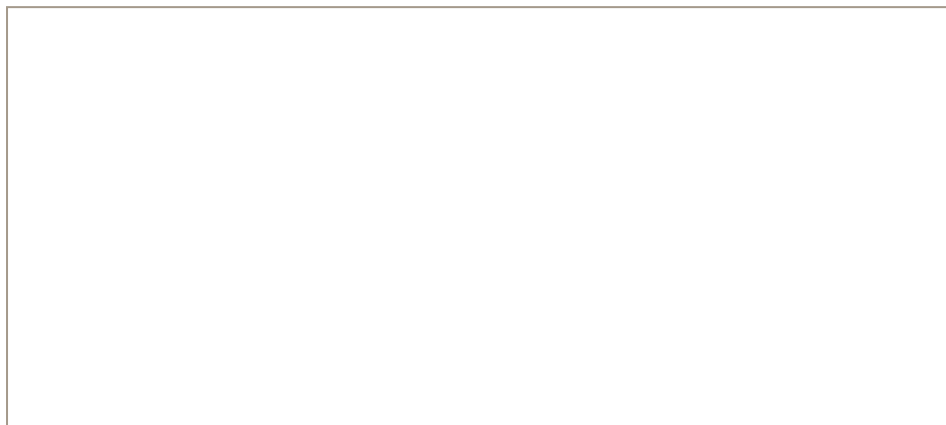
Unique dans son segment, le **concept Coffee Versatile permet de proposer un café filtre** en plus de la gamme complète de boissons spécialisées, offrant une flexibilité inégalée.



### Informations complémentaires :

Seb Professional France – 16-18 Rue Dubrunfaut, 75012 Paris

Service commercial : +33 1 49 80 80 10 | [service.commercial-fr@seb-professional.com](mailto:service.commercial-fr@seb-professional.com)



Et retrouvez-nous aussi sur [www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

*SEB Professional, division professionnelle et premium du Groupe SEB, déploie son activité autour de deux segments principaux : les boissons, pour lequel le Groupe SEB est leader mondial des machines à café expresso automatiques, et le culinaire. Le Groupe s'appuie sur des marques fortes, chacune référente dans son secteur d'activité, pour satisfaire les hautes exigences des professionnels : préparation de boissons froides ou chaudes (dont le café et les jus de fruits), préparation culinaire, cuisson des aliments, articles culinaires (couteaux de cuisine et autres ustensiles de cuisine professionnels), et équipement hôtelier ; avec toujours comme pierre angulaire, la performance et l'excellence.*

SEB SA ■

SEB SA - N° RCS 300 349 636 RCS LYON – capital 55 337 770 € TVA intracommunautaire : FR 12300349636

SEB PROFESSIONAL, LA DIVISION PROFESSIONNELLE DU GROUPE SEB

32 DUMAS | AIR'T | ALL-CLAD | AMBASSADE DE BOURGOGNE CHARVET | CURTIS | DE BUYER | FORGE ADOUR | HEPP | KRAMPOUZ | LACANCHE | LA SAN MARCO | OPEN'COOK | PACOJET | PEBBLY | SABATIER | SCARITECH | SCHAERER | WMF | ZUMMO