

TODAY'S SPECIAL:

IHR
LIEBLINGS-
KAFFEE!



MMMMMMMMAAAA,
I LIKE IT!

MAKE IT
Wonderful!





FRANKE A1000



A1000

Die neue
Genuss-Dimension.

FRANKE

DIE NEUE GENUSS- DIMENSION.

Was macht Ihren Lieblings-Kaffee aus? Ist es die Bohne, die Röstung, die Milch? Ist es der persönliche Genuss-Moment im Alltag?

Wir von Franke haben unser umfassendes Know-how, unsere Erfahrung, unseren Innovationsgeist und die Leidenschaft unserer Techniker vereint und daraus die wegweisende A1000 entwickelt. Sie ist die fortschrittlichste Maschine mit noch nie da gewesener Individualität. Mit ihr erklären wir eine neue Genuss-Dimension feierlich als eröffnet.

Die A1000 wurde geschaffen, damit Ihre Gäste täglich ihre persönlichen Momente des Genusses erleben. Denn wie besonders ihre Wünsche an ihren Lieblings-Kaffee auch immer sein mögen: Die A1000 erfüllt sie alle – selbst wenn ihre Individualität so weit geht, dass sie jeden Tag einen anderen Lieblings-Kaffee haben.

Sie sehen: Mit der A1000 wird Kaffee zu einem ganz persönlichen Lebensstil. Herzlich willkommen in der neuen Genuss-Dimension – mit der A1000 von Franke.



A1000 – 5 MAL EINZIGARTIG.

1 NOCH MEHR KAFFEE-GENUSS – NEU MIT 6 FLAVORS

Spitzen-Kaffee für jeden individuellen Anspruch mit der automatischen Dosierstation für sechs verschiedene Flavors.

2 NEUE, INTELLIGENTE KÜHLEINHEIT

Bis zu 2 Milchsorten mit 2 parallelen Kühlkreisläufen inklusive traumhaftem FoamMaster™-Milchschaum.

3 CLEANMASTER

Das vollautomatische Reinigungssystem CleanMaster ist serienmässig eingebaut. Damit ist die A1000 jederzeit eine blitzsaubere Sache.

4 MULTIMEDIA-TOUCHSCREEN

Benutzerfreundliche Menüführung, Video in HD-Qualität inklusive Ton, professionelle Darstellung von Nährwert- und Allergen-Informationen.

5 IOT

Zugriff via Internet auf jede A1000 – so haben Sie Ihre gesamte Kaffeewelt jederzeit im Griff.



IMMER UND ÜBERALL: IHR LIEBLINGS-KAFFEE.

Dieses genüssliche Versprechen gilt für Jung und Alt, für Frau und Mann, für Stadt und Land. Und natürlich ganz besonders für Sie.

Immer und überall: Ob im Restaurant oder in der Mensa, ob in der Autobahn-Raststätte oder in der Kantine, ob im Supermarkt-Café oder an der Tankstelle, ob beim Take-away oder im Check-in-Bereich: Jeder Gast erhält garantiert seinen wunderbaren Lieblings-Kaffee. Das macht die A1000 möglich, weil sie voller raffinierter Innovationen steckt.

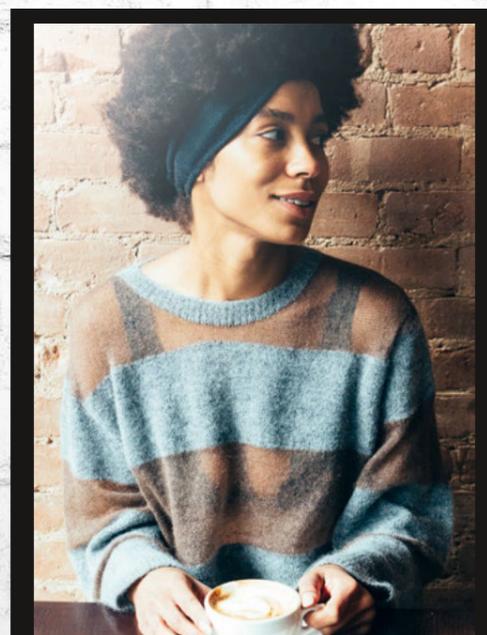
Natürlich bleibt den Betrachtern der grösste Teil dieser Intelligenz im Herzen der A1000 verborgen. Denn sie will mit all ihren herausragenden inneren Qualitäten vor allem atemberaubend gut aussehen und genüssliche Blicke auf sich ziehen – was der A1000 mit ihrem hochwertigen Design auch mühelos gelingt.

Die neue A1000 von Franke erfüllt jeden individuellen Kaffee-Wunsch immer und überall perfekt.

«Zu meinem Espresso will ich nichts, schwarz ist cool.»



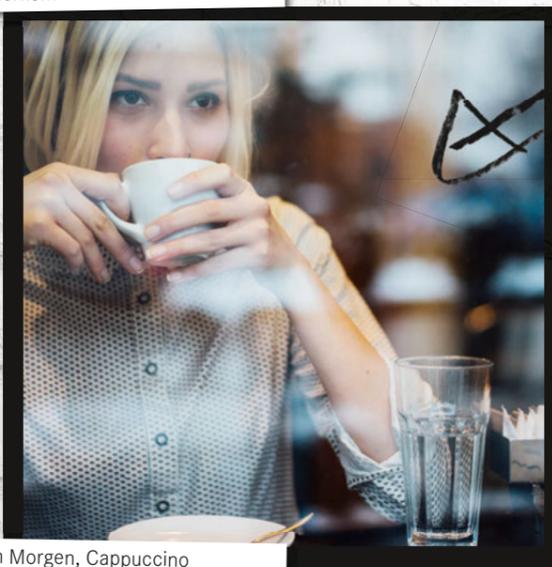
«Coffee to go? Mein Style.»



«Hier ist der Cappuccino grandios! Ich muss täglich wiederkommen.»



«Ich lasse mich oft vom Display der Kaffeemaschine inspirieren, welchen Kaffee ich geniessen soll.»



«Doppio Espresso am Morgen, Cappuccino am Mittag, Ristretto am Abend.»



«Vollendete Kaffee-Qualität – im Geschmack und im Look.»



A1000
HOCHGLANZ
SCHWARZ
MIT ELEMENTEN
IN CHROM.



A1000
HOCHGLANZ
WEISS
MIT ELEMENTEN
IN CHROM.



A1000
HOCHGLANZ
SCHWARZ
MIT ELEMENTEN
IN GOLD.

GESCHMACKLICH
ÜBERRAGEND =
AUCH FÜRS AUGES.



GROSSES KINO AUF DER BENUTZEROBERFLÄCHE.

Die Benutzeroberfläche der neuen A1000 ist multimediafähig mit praktisch unbegrenzten Möglichkeiten. Trotzdem lässt sich alles ganz einfach und intuitiv steuern.

Jetzt gibt's Action pur auf der Benutzeroberfläche! In den Hauptrollen: köstliche, wunderbar in Szene gesetzte Getränke, Video in höchster Qualität mit Super-Klang, präsentiert auf dem kristallklaren 10,4-Zoll-Display.

Faszination für Ihre Gäste:

- Im Selbstbedienungsbetrieb wählen Ihre Gäste aus dem attraktiven Getränkemenü.
- Mit einfachen Touch- und Wischbewegungen bestellen sie ein Produkt, wählen Tassengröße und auf Wunsch noch einen Flavor.
- Während des Produktbezugs wird der Gast mit Video & Ton oder Nährwertangaben informiert.

Effizienz für Ihren Service:

- Große Bestellungen werden in nur einem Arbeitsschritt erfasst, den Rest erledigt die A1000 selbstständig.
- So wird das Servicepersonal entlastet und Fehler werden vermieden.
- Die Kapazität der Maschine wird so maximal ausgenutzt.

Mehrverkäufe für Sie:

- Das Getränkemenü auf dem Display lässt sich individuell und schnell konfigurieren.
- Schaffen Sie Kaufanreize mit stimmungsvollen Videos und Werbebotschaften.
- Sie können die Benutzeroberfläche jederzeit mühelos saisonal anpassen.
- Die brillanten Getränkeabbildungen animieren dazu, auch einmal etwas Neues auszuprobieren.

Multimedia für alle:

- 10,4-Zoll-Display
- Video-Ausgabe während Produktbezug und/oder als Bildschirmschoner
- Mit Audioausgang für Aktivboxen

Das elegante LED-Lichtkonzept unterstützt den aussergewöhnlichen Bedienkomfort der A1000. Es vermittelt zudem über wechselnde Farben auch bestimmte Warn- und Bedienungshinweise (z.B. Auffüllen von Bohnen oder Milch). Damit ist die A1000 der gefeierte Star unter allen Kaffee-Systemen.



DURCH UND DURCH SWISS MADE.

Die A1000 wird in der Schweiz produziert. Damit ist höchste und zuverlässigste Schweizer Qualität bis ins kleinste Detail garantiert.

Die A1000 wurde in kompromissloser Schweizer Qualität für höchste Ansprüche konzipiert und konstruiert. Das garantiert Ihnen Zuverlässigkeit, Effizienz, Langlebigkeit und damit das Optimum für Ihre Investition.

Exzellente Brühgruppe:

- Die patentierte Brühgruppe verbessert das Resultat der Extraktion und sorgt für ein verblüffendes Kaffee-Erlebnis.
- Drei Brüheinheiten (43 mm- und 50 mm-Sieb und patentierter Nadelfilter) sind exakt auf die verschiedenen Extraktionsgrade abgestimmt, die es für ein breites Getränkeangebot braucht.
- Sie lässt sich ohne Werkzeuge einfach und schnell frontal entnehmen!

Präzise Mühlen:

- Ausstattung mit bis zu drei Mühlen möglich.
- Leicht zugängliche Bohnenbehälter lassen sich auf einfachste Art befüllen und garantieren optimales Nachrutschen der Bohnen.
- Zentrale Entriegelung an Maschinenvorderseite für unkompliziertes Entfernen der Bohnenbehälter. Damit einfacher Zugang zur Mahlgradeinstellung des robusten und langlebigen Keramikmahlwerks – alles ohne Werkzeugeinsatz!

Drei Boiler:

- Drei vollkommen separate Boiler für Heisswasser, Kaffeezubereitung und Dampf.
- Gleichzeitiger Bezug von Kaffee, Teewasser und Dampf möglich.
- Das garantiert schnell ein Maximum an Leistung.

PATENTIERTE BRÜHEINHEIT FRONTAL AUSBAUBAR

BIS ZU 3 KERAMIK-PRÄZISIONSMÄHLWERKE



AUDIOAUSGANG FÜR AKTIVBOXEN

3 SEPARATE HOCHLEISTUNGS-BOILER

CLEANMASTER: VOLLAUTOMATISCHE REINIGUNG – MAXIMALE HYGIENE.

In der innovativen Kühleinheit der A1000 ist das vollautomatische Reinigungssystem CleanMaster serienmässig eingebaut. Damit ist die A1000 jederzeit eine blitzsaubere Sache.

Bei der A1000 kann man durchaus von einem revolutionären Reinigungskonzept sprechen. Nach dem Start des Reinigungsprozesses erfolgt der komplette Ablauf vollautomatisch und die Maschine geht nach Beendigung in den Energy-Safety-Mode. Während Sie sich etwas anderem widmen können, stellt die A1000 sicher, dass auch strengste Hygiene-Standards jederzeit eingehalten werden.

Wissenschaftlich geprüfte Sauberkeit:

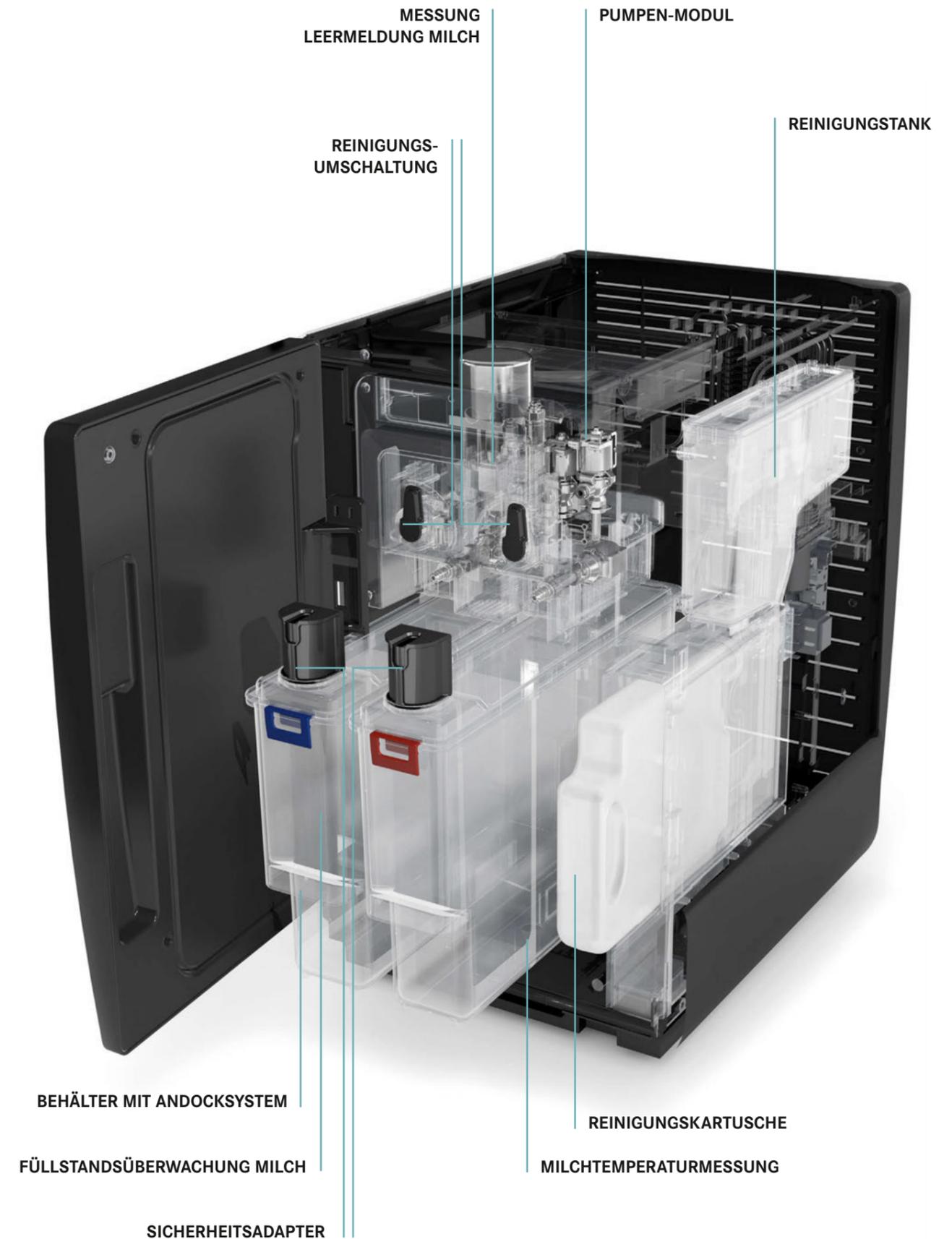
- Wissenschaftliche Tests haben ergeben, dass die A1000 mit der CleanMaster-Technologie einfacher und schneller gereinigt wird.
- Das Resultat ist eine vorbildliche Hygiene – alles vollautomatisch!

Hygienisches, praktisches Milchbehältersystem:

- Schlauchfreies Andocken des Milchbehälters.
- Patentiertes System für bis zu 2 Milchsorten mit 2 parallelen Kühlkreisläufen.
- Integrierte Sensoren zur Messung der Milchttemperaturen und Milchmengen.

Effizienter Reinigungsprozess:

- Vollautomatischer Prozess mit integrierter Reinigungskartusche für maximalen Komfort
- Sicher und praktisch mit integriertem Reinigungstank
- Höchste Sauberkeit dank speziell entwickelten Milch- und Kaffeereinigungsmitteln
- HACCP-konform



FOAMMASTER™: TRAUMHAFTE MILCHSCHAUM- QUALITÄT.

Wenn alle begeistert von der hervorragenden Milchschaum-Qualität schwärmen, dann heisst bei der A1000 der Grund dafür FoamMaster™.

Der serienmässige FoamMaster™ der A1000 ist der entscheidende Garant für jederzeit perfekten Milchschaum. Denn bei der Schaumqualität zeigt sich schnell und klar, wer der führende Könner ist. Und hier spielt der FoamMaster™ von Franke seine Trümpfe für jeden Geschmack äusserst souverän aus:

Unschlagbare Milchschaum-Qualität

Sie können den Schaum in Konsistenz und Dichte individuell variieren und im Zusammenspiel mit Milch – selbst innerhalb des gleichen Getränks! – kunstvoll schichten.

Bemerkenswerte Konsistenz

Auch bei hohen Ausgabemengen und höchsten Ansprüchen bleibt die Schaumkonsistenz tadellos konstant.

Kalt oder warm?

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – kombinieren Sie Ihre Getränke mit kaltem oder warmem Milchschaum bzw. mit kalter oder warmer Milch.

2 Milchsorten, 2 parallele Kühlkreisläufe

Der Trend geht in Richtung verschiedene Milchsorten oder Milchalternativen. Die vollautomatische Kühleinheit der A1000 mit automatischem Reinigungssystem CleanMaster ist die perfekte Antwort darauf.

«Mit der A1000 können wir 2 verschiedene Milchsorten verwenden.»

«Die Schaumkonsistenz bleibt auch bei hohen Ausgabemengen konstant.»



«Auch kunstvolle Kaffee-Kreationen gelingen mit der A1000 garantiert.»

«FoamMaster™ garantiert eine traumhafte Schaumqualität.»

«Jede Tasse Kaffee ist geschmacklich und optisch ein kleines Meisterwerk.»

EINZIGARTIG – AUCH IN DER VIELFALT.

Gerade wenn oft und schnell auch grosse Mengen von verschiedensten Getränken produziert werden müssen, ist die neue A1000 so richtig in ihrem Element und verblüfft mit absolut konstanter Höchstqualität.

Bei höchsten Ansprüchen an Vielfalt, Geschwindigkeit und Qualitätskonstanz läuft die A1000 so richtig zur Höchstform auf. Speziell bei grossen Bestellmengen brilliert die A1000 überlegen.

Dank integriertem FoamMaster™, Schokodosierer und bis zu drei Mühlen, optionaler Flavor-Station und der Kreativität ihrer Betreiber kann sie zudem praktisch jeden noch so individuellen und exotischen Getränkewunsch erfüllen.

Kaffee in allen Varianten

Immer mit perfektem Aroma. Vom dunklen Espresso über den raffiniert geschichteten Latte Macchiato bis zum Bio-Hochland-Kaffee aus Costa Rica mit kalter Schaumhaube.

Verführerische Schokoladen

Doppelpulverdosierer für 2 verschiedene Schokoladenarten. Mit der grandiosen Milchschaum-Kompetenz der A1000 lassen sich unvergleichliche cremig-zarte Schoko-Kreationen oder sogar Kaffee-Schoko-Mischgetränke zubereiten.

Milch in luftigster Form

Kalter oder warmer Milchschaum in Wunschkonsistenz. Effizientes Milchaufschäumer-System für kurze Aufschäumzeit, geringen Verbrauch und reduzierten Kaloriengehalt der Getränke.

Aromatische Optionen

Optionale Flavor-Station für die Verfeinerung der Getränke mit bis zu sechs Aromen. Ideal für fruchtige Milchmixgetränke, beliebten Caramel Latte Macchiato und geniale Eigenkreationen.



HÖCHSTE EFFIZIENZ – A1000 VERNETZT.

Mit jeder A1000 haben Sie auch eine Lizenz für höchste Effizienz. Denn Sie können sogar von Ihrem Smartphone oder Tablet aus via Internet auf jede Ihrer A1000 zugreifen – mit entscheidenden Vorteilen.

So erfahren Sie zum Beispiel, welche Getränke sich in welchen Regionen am besten verkaufen und wie zuverlässig Ihre Franke A1000 Tag für Tag funktioniert. Um Ausfallzeiten zu vermeiden, informiert Sie das System rechtzeitig über fällige Wartungstermine. Auf diese Weise können vernetzte Kaffeemaschinen Ihren Geschäftserfolg markant erhöhen.

Auslesen von definierten Maschinendaten wie zum Beispiel:

- Konfiguration der Maschine
- Produktdefinition und Produktzähler
- Maschinenzähler (Reinigungen, Filter etc.)
- Fehlermeldungen / Displayanzeigen

Für Betreiber von Restaurant- und Bäckerei-Filialen:

- Sie haben in Ihrem Unternehmen die gesamte Kaffeewelt jederzeit via Smartphone komplett im Griff.
- Sie können die täglichen Verkaufszahlen jederzeit abrufen und kurzfristig Echtzeit-Verkaufsaktionen starten.
- Sie haben jederzeit unter Kontrolle, dass in Ihren Filialen Ihre hohen Qualitätsstandards eingehalten werden.

Für Röster:

- Sie haben die komplette Kontrolle über Ihr Geschäftsmodell.
- Sie wissen stets, wie viel von welchem Kaffee konsumiert wurde und wie viel Kaffee wohin nachgeliefert werden muss.

Für Operator:

- Sie haben auch in einem grossen Gebäudekomplex mit 150 dezentralen Kaffeemaschinen alle via Smartphone im Griff.
- Sie können den Ressourcen-Einsatz präzise planen und optimieren.
- Sie sind sekundengenau über alles im Bild und vermeiden längere Ausfallzeiten.

A1000 – ÜBERALL
GRIFFBEREIT



A1000: INSPIRATION INKLUSIVE.

Bei der A1000 geht es mit packender Interaktion so richtig ab. Ihrer Kreativität sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Um das immense Potenzial der A1000 maximal auszuschöpfen, bietet Ihnen Franke eine wertvolle und hilfreiche Palette an verkaufsfördernden Ideen und Inspirationen. Einige bewährte Beispiele:



KAFFEE/GETRÄNKE ZELEBRIEREN

Versehen Sie jedes Getränk mit einem Absender. Zeigen Sie auf, woher Kaffee und Milch kommen, welche Bohnen verwendet werden etc.



WERBUNG IM AUSSENBEREICH

Machen Sie auch Passanten auf Ihre fantastischen Kaffee-Angebote aufmerksam. Platzieren Sie draussen im Freien eine Tafel mit wenigen grossen Worten, die neugierig machen.



ATTRAKTIVES DISPLAY-MATERIAL

Durch einladende Getränkebilder in der Menükarte und Spezialempfehlungen als Tischsteller und/oder Poster wecken Sie die Neugier Ihrer Gäste, neue Getränkekreationen auszuprobieren.



VERKAUFSFÖRDERUNG

Sie können jederzeit jedes beliebige Getränk mit einer Promotion verkaufsfördernd unterstützen. Zum Beispiel: Kaffee ist noch besser mit einem Croissant. Sie erhalten es bis 11 Uhr zum Kaffee zum halben Preis!



KUNDENBINDUNGS-AKTION

Belohnen Sie Ihre regelmässigen Kundinnen und Kunden mit einem Treue-Bonus. Zum Beispiel mit einer Stempelkarte, mit der jeder 10. Kaffee gratis ist.



NEUKUNDEN GEWINNEN

Verteilen Sie Flyer in Ihrer Nachbarschaft, locken Sie mit attraktiven Kennenlernangeboten Kunden in Ihr Geschäft.

IHRE A1000: INDIVIDUELL KONFIGURIERBAR.



NEUE, INTELLIGENTE KÜHLEINHEIT (1)

Bis zu 2 Milchsorten mit 2 parallelen Kühlkreisläufen mit integrierter Milchttemperatur und Milchniveauüberwachung inklusive traumhaftem FoamMaster™-Milchschaum; 1×12 Liter oder 2×4,5 Liter Milchkapazität.

A1000-OPTIONEN (2)

- Zweites oder auch drittes Mahlwerk
- Bohnenbehälter: 2 × 1 kg + 1 × 600 g oder 1 × 2 kg + 1 × 600 g, abschliessbar
- Ein oder zwei separate Pulverdosiierer (für Schoko- oder Milchpulver), abschliessbar
- Dampfplanze (S1)
- Autosteam (S2)
- Autosteam Pro (S3)
- Milch unter Theke (MUT)
- Satzabwurf
- Tassensensor
- IoT/Telemetrie
- Hohe Füsse (40/100mm)

FLAVOR-STATION (3)

Automatische Dosierstation für sechs verschiedene Flavors.

ABRECHNUNGSSYSTEM (4)

Einsetzbar für verschiedene Zahlssysteme, z. B. mit Münzen, Karte, Mobile. Eignet sich ideal für Public/Private Vending.

TASSENWÄRMER (5)

Mit vier beheizbaren Abstellflächen.

FARBEN

- Schwarz/Chrom
- Weiss/Chrom
- Schwarz/Gold
- Anthrazit/Chrom

GRÖSSTE FLEXIBILITÄT



| PRODUKTSPEZIALITÄTEN | A1000 FM CM |
|------------------------------|-------------|
| Ristretto Espresso | ✓ |
| Kaffee Café Crème | ✓ |
| Brühkaffee | ✓ |
| Cappuccino Latte Macchiato | ✓ |
| Chococcino | ✓ |
| Schokolade | ✓ |
| Milch warm | ✓ |
| Milchschaum warm | ✓ |
| Milch kalt | ✓ |
| Milchschaum kalt | ✓ |
| Flavors | ✓ |
| Heisswasser Dampf | ✓ |

TECHNISCHE DATEN A1000 MIT ZUSTELLGERÄTEN

MASCHINENMODELL A1000 FM CM

| MODELL | LEISTUNG |
|-------------|--|
| A1000 FM CM | 380-415 VAC 3LNPE 50/60 Hz 16 A, 6,7-7,9 kW |
| | 220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 16 A 2,6-3 kW |
| | 220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 30 A 4,4-5,2 kW |
| | 200-240 V 3LPE 50/60 Hz 30 A 5,6-7,9 kW |
| | 200-220 VAC 2LPE 60 Hz 22,4-24,2 A 4,5-5,3 kW |
| | 200-220 VAC 2LPE 50/60 Hz 22,4-24,2 A 4,5-5,3 kW |
| | 200-220 VAC 3LPE 50/60 Hz 19,6-21,3 A 6,8-8,1 kW |
| Masse: | B 340 mm / H 730 mm / T 600 mm |

FARBVARIANTEN

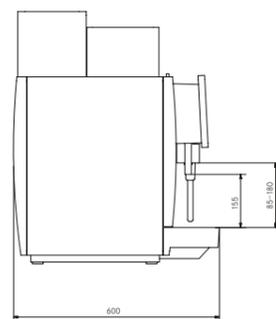
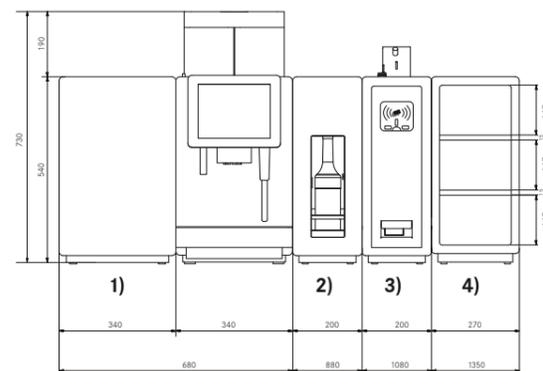
Schwarz/Chrom, Schwarz/Gold, Weiss/Chrom oder Anthrazit/Chrom

WASSERANSCHLUSS

| | |
|-----------------|---|
| Wasseranschluss | Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", L = 1,5 m |
| Wasserzuleitung | Falls installationsseitig möglich: Rohwasser (nicht aus Hausentkalkungsanlage) |
| Wasserdruck | 80 bis 800 kPa (0,8 bis 8,0 Bar) |
| Wasserhärte | max. 70 mg CaO/l Wasser (7 dH, 13 °fH) |
| Chloridgehalt | max. 0,1 mg/l |
| Idealer pH-Wert | 7 |

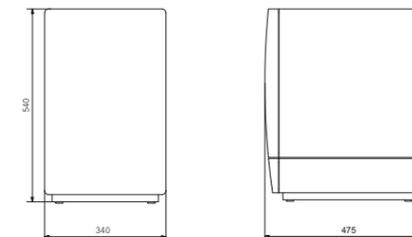
WASSERABLAUF

Ablaufschlauch D = 16 mm, L = 2000 mm



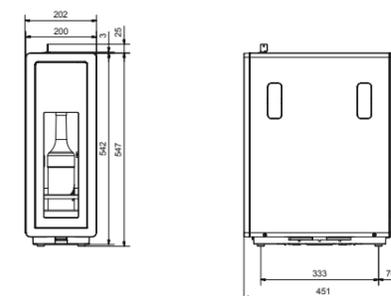
1) KÜHLEINHEIT SU12/UC12 (12l)

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| Elektroanschluss: | 220-240 VAC 1LNPE 50/60 Hz 170-195 W |
| | 110-127 VAC 1LNPE 60 Hz 170-195 W |
| | 100 VAC 1LNPE 50/60 Hz 170 W |
| Masse: | B 340 mm / H 540 mm / T 475 mm |
| Gewicht (leer): | ca. 28 kg |
| Farben: | Schwarz, Weiss, Anthrazit |



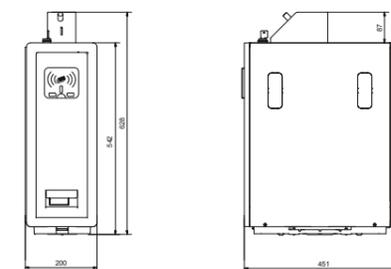
2) FLAVOR-STATION

| | |
|-------------------|------------------------------------|
| Elektroanschluss: | 100-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A 75 W |
| Masse: | B 200 mm / H 542 mm / T 451 mm |
| Gewicht (leer): | ca. 25 kg |
| Farben: | Schwarz, Weiss, Anthrazit |



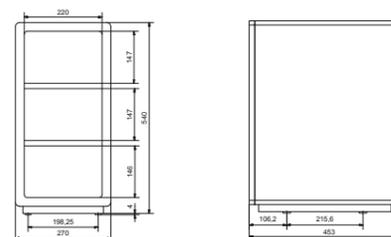
3) ABRECHNUNGSSYSTEM

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Elektroanschluss: | 85-264 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A |
| Masse: | B 200 mm / H 628 mm / T 451 mm |
| Gewicht (leer): | ca. 18 kg |
| Farben: | Schwarz, Weiss, Anthrazit |



4) TASSENWÄRMER

| | |
|-------------------|-------------------------------------|
| Elektroanschluss: | 220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A 120 W |
| | 110 V 1LNPE 50-60 Hz 10 A 80 W |
| Masse: | B 270 mm / H 540 mm / T 453 mm |
| Gewicht (leer): | ca. 20 kg |
| Farben: | Schwarz, Weiss, Anthrazit |





A1000

Die neue
Genuss-Dimension.





19/32.9.920/10.16/CH-D/Mass.- Konstruktions- und Ausführungsänderungen vorbehalten.

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Schweiz
Fon +41 62 787 31 31
www.franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Deutschland
Fon +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
www.franke.de

Franke Coffee Systems
UK Ltd
18 Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
St Albans,
Hertfordshire AL2 2DQ
England
Fon +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

Franke Japan Inc.
Amflat, 12-35-12
Nihonbashi Ningyocho, Chuo,
Tokyo 103-0013
Japan
Fon +81 3 5642 5880
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Americas
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Fon +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

TODAY'S SPECIAL:

IAH
LIEBLINGS-
DRINK!

