

A600

Alles für den perfekten Kaffee



MAKE IT
Wonderful!

FRANKE

INNOVATION AUS LEIDENSCHAFT

Echte Leidenschaft und 100 Prozent Swissness: Das alles steckt in einer Franke Kaffeemaschine. In unserem Entwicklungsprozess lernen wir von Gastronomen, spüren die Bedürfnisse von Kaffeeröstern und Kaffeeliebhabern auf und arbeiten unentwegt, um unsere Produkte weiter zu verbessern. Das jüngste Produkt dieses konsequenten Innovationsstrebens: die neue A600.





FRANKE

Mot 12:32
Nov 14th

 <i>Espresso</i>	 <i>Ristretto</i>	 <i>Espresso Macchiato</i>	 <i>Brewed Coffee</i>
 <i>Cappuccino</i>	 <i>Cinnamon Cappuccino</i>	 <i>Vanilla Cappuccino</i>	 <i>Latte Macchiato</i>
 <i>Vanilla Latte Macchiato</i>	 <i>Milky Coffee</i>	 <i>Chocolate</i>	 <i>Tea</i>

insure me   Quick Select

FRANKE

INTELLIGENT UND BENUTZERFREUNDLICH

Eine wahrhaft intelligente Kaffeemaschine: Die A600 definiert den Dialog mit der Maschine neu. Enorm vielseitig steigert die perfekte Interaktion die Effizienz im professionellen Einsatz.

Der farbige 8-Zoll-Touchscreen mit kristallklarer Auflösung ist die perfekte Schnittstelle zu Ihnen und Ihren Gästen. Die intuitive Menüführung erlaubt eine unkomplizierte und effiziente Bedienung. Die Getränkeauswahl lässt sich individuell zusammenstellen und exakt Ihren Bedürfnissen anpassen. Erzielen Sie Zusatzverkäufe durch kinderleichte Platzierung von Werbebotschaften und emotionalen Stimmungsbildern auf dem Display. Je nach Einsatzbereich steht Ihnen die ideale Benutzeroberfläche zur Verfügung.

Intuitive Übersicht für Selbstbedienungs-Betrieb

Im übersichtlichen Raster bestellt Ihr Gast aus einem attraktiven Getränkemenü. Dieses lässt sich einfach mit Ihren eigenen Bildern individualisieren. Im Nu lässt sich mit einer einfachen Touch- oder Wischbewegung das passende Getränk auswählen und dazu ganz einfach die Fassengrösse und der gewünschte Flavor bestimmen.

Inspirierende Genussimpressionen

In der grossformatigen Kategorienübersicht lässt man sich gerne zu einer Getränkecreation verführen. Inspirierende Bilder wecken die Neugier und laden ein, die nahezu endlose Getränkevielfalt zu erkunden.

Effiziente Unterstützung im Service

Grosse Bestellungen können praktisch in einem Arbeitsschritt erfasst werden. Per einfachem Antippen wird Getränk für Getränk zubereitet. Unterstützt und entlastet das Servicepersonal, reduziert Fehler und ermöglicht die maximale Kapazitätsausnutzung Ihrer Maschine.

Funktionales Lichtkonzept vermittelt eine umfassende Kontrolle

Das neu entwickelte LED-Lichtkonzept lässt das zentrale Display nicht nur in stilvollem Ambiente erscheinen, sondern übermittelt Warn- (Vorsicht Heissgetränk wird zubereitet) und Bedienungshinweise (Bohnen und Milch nachfüllen, Satzbehälter leeren etc.) – so haben Sie jederzeit und auf jede Distanz die absolute Kontrolle.



DIE DETAILS MACHEN DEN UNTERSCHIED

AUSWAHL AUS DREI UNTERSCHIEDLICHEN
BRÜHEINHEITEN - OPTIMAL ABGESTIMMT
AUF IHRE KAFFEEZUBEREITUNG

DER INTUITIVE TOUCHSCREEN MACHT
DIE BEDIENUNG EINFACH, EFFIZIENT
UND IST FLEXIBEL AUF IHRE BEDÜRFNISSE
KONFIGURIERBAR

FUNKTIONALES
BELEUCHTUNGSKONZEPT

WAHLWEISE FESTWASSERANSCHLUSS
ODER TANK (4 L)

AUTOMATISCH HÖHENVERSTELLBARER
GETRÄNKEAUSLAUF

HERAUSNEHMBARE TROPFSCHALE
(3 L) MIT FÜLLSTANDÜBERWACHUNG





DECKEL OPTIONAL ABSCHLIESSBAR

**GROSSZÜGIG DIMENSIONIERTER
BOHNENBEHÄLTER FÜR EINFACHES
BEFÜLLEN (2 × 1,2 ODER 2 KG)**



**ZWEI SEPARATE PULVERBEHÄLTER
(2 × 2,2 L)**



**EINFACHE EINSTELLUNG
DES MAHLGRADS**

**MAXIMALE ENERGIEEFFIZIENZ
DANK TIMER-FUNKTION UND
MINIALEM STROMVERBRAUCH
IM STANDBY-MODUS**

**AUTOSTEAM/
AUTOSTEAM PRO
DAMPFLANZE**

INNOVATIVE SCHWEIZER **TECHNIK** FÜR PERFEKTEN **KAFFEEGENUSS**

Der Kernprozess bei der Kaffeezubereitung ist und bleibt die Extraktion. Unsere Entwickler forschen an immer ausgeklügelteren Methoden. Genau deshalb ist die Messlatte für unsere Kaffeesysteme so hoch. Unsere Maschinen bürgen für echte Schweizer Qualität auf allen Ebenen.

Es ist die Essenz, die einen guten von einem hervorragenden Kaffee unterscheidet. Die Extraktion ist der entscheidende Faktor bei der Kaffeezubereitung: Hier gilt es, das Beste aus den Bohnen zu gewinnen. Die neue A600 optimiert diesen Prozess und sorgt für perfekte Resultate in der Tasse.

Für die A600 wurden die besten Komponenten von Franke ausgewählt und zu einem perfekt aufeinander abgestimmten System zusammengeführt. Diese Durchgängigkeit zeigt sich schon beim praktischen und leicht zugänglichen Bohnenbehälter: Seine Form garantiert ein einfaches Befüllen der Maschine und ein optimales Nachrutschen der Bohnen.

Über die zentrale Entriegelung an der Maschinenvorderseite lässt sich der Bohnenbehälter unkompliziert entfernen und erlaubt direkten Zugang zur Mahlgradeinstellung des Keramikmahlwerks – alles komplett ohne Werkzeugeinsatz. Die Präzisions-scheiben sind enorm robust und langlebig – für eine konstant gleichbleibende Mahlleistung. Ein weiteres Novum der A600 ist die einfache und werkzeuglos austauschbare Brüheinheit. Mit wenigen Handgriffen kann das Herzstück des Vollautomaten entnommen werden. Ganz nach Ihrem Bedürfnis wählen Sie aus drei unterschiedlichen Brüheinheiten aus:

- Für mehrheitlich Einzelbezug von Kaffeespezialitäten und für den perfekten Espresso: 43 mm-Brüheinheit
- Für mehrheitlich Doppelbezug & grössere Tassen: 50 mm-Brüheinheit
- Für mehrheitlich Brühkaffee und vereinzelt Kaffeeklassiker: patentierter Nadelfilter



Patentierter Brüheinheit, einfach austauschbar



BOHNENBEHÄLTER

**PATENTIERTE BRÜHEINHEIT
FRONTAL AUSBAUBAR**

**PRÄZISIONSMÄHLWERK MIT LANGLEBIGEN
KERAMIKMÄHLSCHEIBEN**

EINFACHES HANDLING FÜR MAXIMALE HYGIENE

Die A600 hat nahtlosen Anschluss an eine andere Innovation von Franke: den FoamMaster™. Mit diesem fortschrittlichen Milchsystem können Sie die Schaumkonsistenz getränkespezifisch definieren. Durch die hochpräzise Messung und Regulierung der Milchttemperatur – mittels Temperatursensor direkt im Milchbehälter – ist eine unvergleichlich konstante Milchschaum-Qualität garantiert.

Komfort neu gelöst

Der FoamMaster™ glänzt jedoch auch mit einem fortschrittlichen integrierten Reinigungskonzept. Es reduziert den Arbeitsaufwand auf ein Minimum und garantiert ein sauberes, sicheres Handling. Verschütten von Milch oder Reinigungsmittel gehört ab sofort der Vergangenheit an. Der Milchbehälter tauscht seinen Platz mit dem Reinigungsbehälter. Das Reinigungsprogramm läuft völlig selbstständig ab und die Maschine geht nach Beendigung automatisch in den Stand-by-Modus. Sie dürfen getrost in die Pause gehen.

Hygienisches und praktisches

Milchbehältersystem

- Schlauchfreies Andocksystem des Milchbehälters
- Integrierter Sensor zur Messung der effektiven Milchttemperatur
- Integrierte Reinigungskartusche

Effizienter Reinigungsprozess

- Automatisierter Prozess mit integrierter Reinigungskartusche
- Sicher und praktisch mit separatem Reinigungsbehälter
- Höchste Sauberkeit dank spezifisch entwickelten Milch- und Kaffeereinigungsmitteln
- Maximaler Komfort: Maschine beendet Reinigung selbstständig
- HACCP konform

**FOAMMASTER™
ON-/OFF-SCHALTER**

**MILCHBEHÄLTER (5 L) MIT INTEGRIERTEM
TEMPERATURSENSOR UND ANDOCKSYSTEM**

**MILCHTEMPERATUR-
ANZEIGE**

ABSCHLISSBAR



**REINIGUNGSBEHÄLTER MIT
INTEGRIERTEM ANDOCKSYSTEM**

REINIGUNGSMITTELKARTUSCHE



NUR PERFEKT IST GUT GENUG

Unser oberstes Ziel ist das perfekte Getränk und damit ein zufriedener Kunde. Dieses Credo der Vollkommenheit erfüllt die A600 in allen Belangen. Sie werden begeistert sein vom vollendeten Geschmackserlebnis.

Endlose Möglichkeiten mit kalter und warmer Milch, kaltem oder warmem Milchschaum und Flavor

Der FoamMaster™ ist Ihr Schlüssel zu einem fast grenzenlosen Getränkeangebot von aromatisierten Milch- und Kaffeespezialitäten – von einem perfekten Latte Macchiato bis hin zu einem klassischen Espresso oder einer erfrischenden Erdbeermilch und vielem mehr. Dank Milchverarbeitungssystem, Schokodosierer und Flavor-Station mit bis zu drei verschiedenen Aromen beherrscht er alle Zubereitungsmöglichkeiten. Treffen Sie Ihre Wahl und lassen Sie sich verführen.

Kaffee

Von den dunklen Klassikern über Milchgetränke bis hin zu aromatisierten Kaffees beherrscht die A600 das gesamte Angebot aus der Welt des Kaffees. Und dies mit einer Qualität, Authentizität und Präzision, die jeden Kaffeeliebhaber überzeugt.

Schokolade

Der Doppelpulverdosierer erlaubt den Einsatz von zwei unterschiedlichen Schokoladen und ermöglicht Schokoladenspezialitäten in allen Variationen. Im Zusammenspiel mit dem FoamMaster™ entsteht der perfekte Mix aus Milch, cremig-zartem Schaum und Schokolade auf einen Touch.

Milch

Genießen Sie kalten oder warmen Milchschaum wie von Hand zubereitet in Ihrer Wunschkonsistenz. Die kurze Aufschäumzeit ist besonders schonend und es wird dabei gerade so viel Milch verwendet, wie benötigt wird. Dank dem effizienten Milchaufschäumersystem reduziert sich der Milcheinsatz, gleichzeitig kann der Kaloriengehalt reduziert werden.

Flavor

Dank der Option Flavor-Station verfeinern Sie Ihre Getränke mit bis zu drei verschiedenen Aromen. Kombinieren Sie Ihr Kaffeegetränk oder Ihre Milch mit den Flavors Ihrer Wahl – der FoamMaster™ erfüllt Ihnen vom fruchtigen Milchmixgetränk bis hin zum wärmenden Caramel Latte Macchiato jeden Wunsch.



INDIVIDUELL WIE SIE



MILCHSYSTEME

- FoamMaster™ (FM)*: warme und kalte Milch und Milchschaum, individuell einstellbare Konsistenz, integriertes Reinigungssystem
- Milchsystem (MS): warme Milch/Milchschaum, exakte Dosierung durch Milchpumpe

A600-OPTIONEN

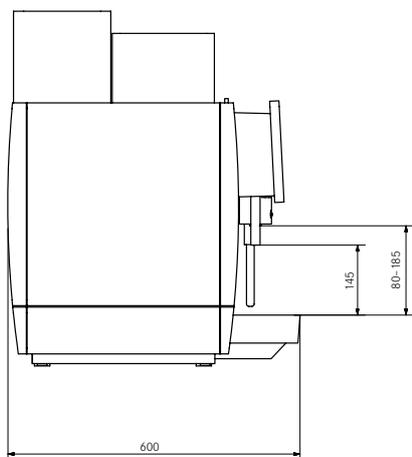
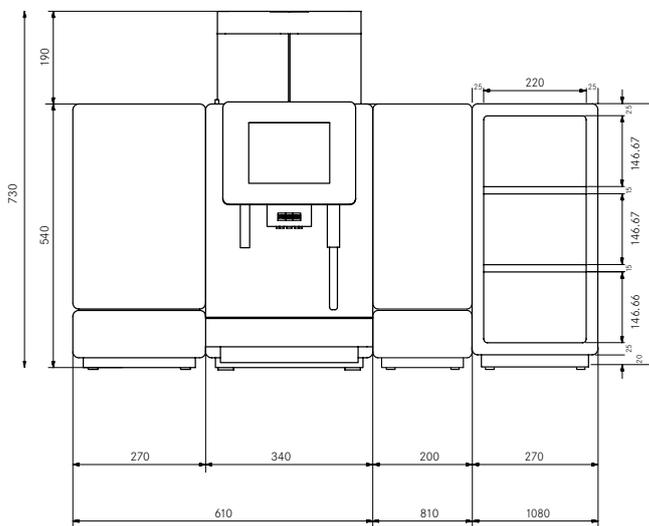
- Zweites Mahlwerk
- 2 x 2 kg Bohnenbehälter, abschliessbar
- Ein oder zwei separate Pulverdosierer (für Schoko- oder Milchpulver, abschliessbar)
- Satzabwurf
- Tassensensor
- M2M/Telemetrie
- Abrechnungssysteme
- Hohe Füsse (100 mm)
- Dampfzange Autosteam (unterstütztes Milchschaumen) oder Autosteam Pro (automatisches Milchschaumen)

FLAVOR-STATION

Automatische Dosierstation für drei verschiedene Flavors

TASSENWÄRMER

Mit vier beheizbaren Abstellflächen



PRODUKTSPEZIALITÄTEN	A600	A600 MS	A600 FM
Ristretto Espresso	✓	✓	✓
Kaffee Café Crème	✓	✓	✓
Brühkaffee	✓	✓	✓
Cappuccino Latte Macchiato	(✓)	✓	✓
Chococcino	(✓)	✓	✓
Schokolade	✓	✓	✓
Milch warm	(✓)	✓	✓
Milchschaum warm	(✓)	✓	✓*
Milch kalt			✓
Milchschaum kalt			✓*
Flavors			✓
Heisswasser Dampf	✓	✓	✓

* Lizenziert von Thermoplan/Licensed by Thermoplan

MASCHINENMODELL

MODELL	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
A600	200-240V 1LN PE 50/60Hz 16 A	2,4-2,8 kW
A600 MS	220-240V 1LN PE 50/60Hz 16 A	2,4-2,8 kW
A600 FM	220-240V 1LN PE 50/60Hz 16 A	2,4-2,8 kW

(Weitere Anschlussvarianten auf Anfrage)

ZUSTELLGERÄTE

TYP A600	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
Kühleinheit (5 Liter)	200-240V 1LN PE 50/60Hz 10 A	100 W
Tassenwärmer (120 Tassen)	200-240V 1LN PE 50/60Hz 10 A	100 W
TYP A600 MS	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
Kühleinheit (5 Liter)	200-240V 1LN PE 50/60Hz 10 A	100 W
Tassenwärmer (120 Tassen)	200-240V 1LN PE 50/60Hz 10 A	100 W
TYP A600 FM	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
Kühleinheit (5 Liter)	200-240V 1LN PE 50/60Hz 10 A	2,1 kW
Tassenwärmer (120 Tassen)	200-240V 1LN PE 50/60Hz 10 A	100 W
Flavor-Station (3 Flavors)	100-240V 1LN PE 50/60Hz 10 A	75 W

WASSERANSCHLUSS

Zuleitung	Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", L = 1,5 m
Wasserdruck	80 bis 800 kPa (0,8 bis 8,0 Bar)
Wasserhärte	max. 70 mg CaO/1l Wasser (7 dH, 13 °fH)
Chloridgehalt	max. 100 mg/l
Idealer pH-Wert	7

WASSERABLAUF

Ablaufschlauch D = 16 mm, L = 2000 mm

Wassertankbetrieb 4 Liter inkl. Wasserablauf Tropfschale (überwacht)





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

FRANKE