

MAKE IT
Wonderful!

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

19'329'832/02.16/CH-D/Mass-, Konstruktions- und Ausführungsänderungen vorbehalten.



A800

Grenzenlose Inspiration.

FRANKE

MAKE IT
Wonderful!

FRANKE

DAS POTENZIAL: EINMALIG.

Kaffeekultur ist eine Kultur der Lebensfreude. Noch nie wurde sie so lustvoll zelebriert, noch nie wurden Kaffeegenüsse vielfältiger und individueller ausgelebt wie heute. Endlose Möglichkeiten bieten sich, Kaffee immer wieder neu und immer wieder überraschend erlebbar zu machen. Genau dafür wurde die A800 geschaffen. Sie meistert jede Vielfalt an Getränken, die man sich nur wünschen kann. Doch die Kultur einer A800 zeigt sich auch in ihrer kompromisslosen Leistungsbereitschaft. Sie bewältigt selbst den grössten Ansturm mit gekonnter Gelassenheit.



DIE ARGUMENTE: VIELFÄLTIG.

01

IN SACHEN KAPAZITÄT EINE GRÖSSE FÜR SICH

Die A800 ist dafür gemacht, sehr viele Getränke sehr schnell und in Top-Qualität zu liefern. Einen perfekten Espresso aufbrühen, gleichzeitig Milch aufschäumen und einen heissen Tee zubereiten? Dank professionellem 3-Boiler-System kein Problem.

02

TRAUMHAFTER SCHAUM SERIENMÄSSIG

Kalter und warmer Schaum in perfekter und variabler Konsistenz. Dank integrierter FoamMaster™-Technologie gibt's das bereits im Grundmodell. Für jedes Getränk kann die Schaumqualität von flüssig bis fest stufenlos programmiert werden.



03

OFFEN FÜR JEDE KÜHLUNG

Ob Sie für die Milch einen bestehenden Kühlschrank oder die neue 12-Liter-Kühl-einheit von Franke wählen – die A800 kann es mit allen. Und die Schaumqualität ist immer überragend.

04

MEHR FLEXIBILITÄT

Die A800 bietet noch mehr Spielraum für Ihre individuelle Konfiguration. Eine dritte Kaffeemühle für Ihre Bohnen-Spezialmischung? Eine Flavor-Station oder ein Tassenwärmer dazu? Die A800 kann auch Schritt für Schritt erweitert werden.

05

NEUES KOMFORT-DISPLAY

Der neue 10,4-Zoll-Touchscreen der A800 ist eine grossartige Einladung, sich auf einfachste Art einen Getränkewunsch zu erfüllen. Noch nie wurden Getränkbilder attraktiver und schärfer präsentiert und die Menüführung zeigt sich von ihrer beispielhaft intuitivsten Seite.

 SWISS MADE

DIE BENUTZEROBERFLÄCHE: BERÜHREND.

Das macht so richtig Lust: Der neue, farbige 10,4-Zoll-Touchscreen bildet das attraktive Bedienfeld der A800. Ganz unkompliziert und intuitiv lässt sich hier alles steuern.

Mit dem grossen Display zeigt die A800 ihre wahre Grösse: Sie ist eine Klasse für sich, wenn es um einfache, benutzerfreundliche Bedienung geht. Dabei ist das intuitive Bedienkonzept für Sie als Unternehmer, für Ihr Servicepersonal und für den Gast ein besonderes Komforterlebnis.

Für Ihren Gast: Berührend einfach.

Im Selbstbedienungsbetrieb wählt Ihr Gast selber aus einem attraktiven Getränkemenü. Mit einfachen Touch- und Wischbewegungen bestellt er ein Produkt, bestimmt die Fassengrösse und nach Belieben noch einen Flavor. Und schon beginnt die A800 zu arbeiten.

Für Ihren Service: Berührend effizient.

Grosse Bestellungen können in einem einzigen Arbeitsschritt erfasst werden. Dann arbeitet die A800 die Liste selbstständig ab, wobei die einzelnen Getränke durch einfaches Antippen abgerufen werden. So wird das Servicepersonal entlastet, Fehler werden vermieden und die Kapazität der Maschine wird maximal ausgenutzt.

Für den Unternehmer: Berührend individuell.

Das Getränkemenü im Display lässt sich individuell und ganz einfach konfigurieren. Sie bestimmen die Auswahl und Abfolge der Produkte selber, platzieren auf Wunsch emotionale Stimmungsbilder und erzielen Zusatzverkäufe mit Werbebotschaften. Sie passen die Benutzeroberfläche damit mühelos verschiedenen Einsatzbereichen oder auch saisonalen Angeboten an. Die Menü-Übersicht mit den brillanten Getränkedarstellungen verführt dazu, auch einmal etwas Neues auszuprobieren. Damit nicht nur der Durst, sondern auch die Neugier gestillt wird.

Der aussergewöhnliche Bedienkomfort der A800 wird durch ein LED-Lichtkonzept unterstützt. Das Licht gibt dem Display nicht nur eine elegante Hintergrundbeleuchtung, es vermittelt über wechselnde Farben auch bestimmte Warn- und Bedienungshinweise. So mahnt es beispielsweise zur Vorsicht, wenn Heissgetränke zubereitet werden, oder kann auch daran erinnern, wieder Bohnen oder Milch nachzufüllen. Die A800 ist damit ein leuchtendes Beispiel für hilfreiche Kommunikation.



DIE MACHART: SCHWEIZERISCH.

Die A800 wird in der Schweiz produziert. Sie weist bis ins kleinste konstruktive Detail Schweizer Qualitäten auf. Werfen wir einmal einen Blick ins Innenleben dieser Maschine.

Die A800 spricht einen Kundenkreis an, der im obersten Leistungssegment nach kompromissloser Qualität verlangt. So wurde eine Maschine konstruiert, die in allen ihren Komponenten auf höchste Kapazitätsansprüche ausgerichtet ist und die gleichzeitig von schweizerischem Zuschnitt bleibt, was ihre Zuverlässigkeit und den ökonomischen Betrieb betrifft.

Die Brühgruppe: Exzellent

Die patentierte Brühgruppe der A800 ist das Herzstück der Maschine. Konstruiert wurde sie mit dem Ziel, das Resultat der Extraktion noch einmal zu verbessern und für ein verblüffendes Kaffeeerlebnis zu sorgen. Drei Brüheinheiten – mit 43 mm-Sieb, 50 mm-Sieb und einem patentierten Nadelfilter – sind exakt auf die verschiedenen Extraktionsgrade abgestimmt, die für ein breites Getränkeangebot benötigt werden. Besonders servicefreundlich: Sie lässt sich ohne Werkzeuge ganz einfach und schnell frontal entnehmen.

Die Mühlen: Präzise

Die A800 kann mit bis zu drei Mühlen ausgestattet werden. Die leicht zugänglichen Bohnenbehälter lassen sich auf einfachste Art befüllen und garantieren ein immer optimales Nachrutschen der Bohnen. Über die zentrale Entriegelung an der Maschinenvorderseite lassen sich die Bohnenbehälter unkom-

pliziert entfernen und bieten so Zugang zur Mahlgradeinstellung des Keramikmahlwerks – alles komplett ohne Werkzeugeinsatz. Die Präzisionsscheiben des Mahlwerks sind enorm robust und langlebig – für eine konstant gleichbleibende Mahlleistung.

Die Boiler: Dreifach

Drei vollkommen separate Boiler für Heisswasser, Kaffeezubereitung und Dampf sind massgeblich verantwortlich für das hohe Kapazitätsniveau der A800. Sie machen es möglich, gleichzeitig einen Kaffee, Teewasser und auch noch Dampf zu beziehen. Die A800 ist damit perfekt darauf vorbereitet, schnell ein Maximum an Leistung bereitzustellen.

Alle diese Komponenten sind so aufeinander abgestimmt, dass sie zusammen ein optimales Resultat erbringen, das sich Schluck für Schluck geniessen lässt. In der Schweiz und in der ganzen Welt.

1-3 PRÄZISIONSM AHLWERKE
MIT LANGLEBIGEN
KERAMIKMAHLSCH EIBEN

PATENTIERTE
BRÜHEINHEIT
FRONTAL
AUSBAUBAR

SERIENMÄSSIG INTEGRIERTES
FOAMMASTER™ MODUL

3 SEPARATE HOCH-
LEISTUNGS-BOILER

WARMER UND
KALTER SCHAUM
ZUM TRÄUMEN!

KONSTANTE
SCHAUMQUALITÄT
AUCH BEI HOHEM KAPAZITÄTSBEDARF

VARIABLE
SCHAUMKONSISTENZ
INNERHALB DES GLEICHEN GETRÄNKES

WIE VON HAND
GESCHÄUMT

ALLES AUF
EINFACHSTE ART
SELBER PROGRAMMIERBAR

DAS SCHONENDE
AUFSCÄUMVERFAHREN
BEWAHRT DEN MILCH-CHARAKTER

FOAMMASTER-MILCHSCHAUM- QUALITÄT: ERSTMALS SERIENMÄSSIG!

Perfekten Schaum für alle! Das verspricht Franke und stattet darum die A800 serienmässig mit FoamMaster™-Technologie aus. Sie sind dabei völlig unabhängig, wie Sie Ihrer Maschine die Milch zuführen. Sie können Ihren eigenen Kühlschrank mit der A800 verbinden oder auch die neue 12-Liter-Beistelleinheit von Franke wählen. Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden, die A800 liefert Milchschäum in einer unschlagbaren FoamMaster™-Qualität. Schaum, den Sie in seiner Konsistenz und Dichte – selbst innerhalb des gleichen Getränks – variieren und kunstvoll schichten können und der auch bei hohen Ausgabemengen immer schön kon-

stant in seiner Konsistenz bleibt. Damit erschliesst die A800 die überschäumende Vielfalt der Milch- und Milchlischgetränke auf oberstem Leistungsniveau. Typisch Franke, typisch FoamMaster™.

Die 12-Liter-Kühleinheit von Franke spielt im Alltag zusätzliche Vorteile aus: Sie führt der A800 Milch in exakt der richtigen Kühltemperatur zu, weil diese permanent von Sensoren überwacht wird, die im Kühlbehälter selber integriert sind. Zudem lässt sich mit den frontal einsetzbaren Kühlbehältern die Milch jederzeit auf einfachste und sauberste Art befüllen.



DIE LEISTUNGSBEREITSCHAFT: ENDLOS.

Die A800 ist leistungsorientiert unterwegs. Sie steht an Orten, wo es darauf ankommt, dass oft sehr schnell auch grosse Getränkemengen produziert werden können. Dass sie dabei auch noch exzellente Qualität und eine unbeschreibliche Vielfalt an Varianten liefern kann, macht sie zur absoluten Premium-Maschine in ihrer Klasse.

Die A800 mit ihrem dreifachen Boiler-System und einem überlegenen Bedienkonzept ist dafür gemacht, rasch auch grosse Bestellmengen bewältigen zu können. Dank integrierter FoamMaster™-Technologie, dank Schokodosierer und bis zu drei Mühlen, dank einer optionalen Flavor-Station und der Kreativität ihrer Betreiber kann sie aber nicht nur jede Menge meistern, sondern auch jeden noch so exotischen Getränkewunsch erfüllen.

Kaffee in allen Varianten

Vom dunklen Espresso-Klassiker im Glas über den raffiniert geschichteten Latte Macchiato bis zum speziellen Bio-Hochland-Kaffee aus Costa Rica, der mit einer kalten Schaumhaube serviert wird: Die A800 extrahiert für jedes Kaffeegetränk die grossartigen Aromastoffe voll und ganz.

Einladende Schokoladen

Der Doppelpulverdosierer erlaubt es, zwei unterschiedliche Schokoladearten anzubieten. Im Zusammenspiel mit der Milchschaum-Kompetenz der A800 lassen sich so unvergleichliche, cremig-zarte Schokoladekreationen in hell und dunkel oder auch Kaffee-Schokolade-Mischgetränke zubereiten.

Milch in ihrer luftigsten Form

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 nachhaltig, gleichzeitig kann der Kaloriengehalt der Getränke reduziert werden.

Aromatische Optionen

Dank optionaler Flavor-Station verfeinern Sie Ihre Getränke mit bis zu drei verschiedenen Aromen. Kombinieren Sie Ihr Kaffeegetränk oder Ihre Milch mit den Flavors Ihrer Wahl und kreieren Sie ganz nach Belieben fruchtige Milchmixgetränke bis hin zu einem verführerischen Caramel Latte Macchiato. Der Ideenvielfalt sind kaum Grenzen gesetzt.



DAS A800-SYSTEM: INDIVIDUELL.



KÜHLEINHEIT
PLUS
150%
VOLUMEN

KÜHLEINHEIT: OPTIONAL

Hier abgebildet ist der neue 12-Liter-Kühlschrank von Franke, der in Farbe, Massen und Materialisierung perfekt ins System passt. Sie können aber auch ein gängiges Kühlschranksmodell einsetzen und damit die überlegene FoamMaster™-Milchschaumqualität erzielen. Die Franke Kühleinheit ist jederzeit nachrüstbar.

A800-OPTIONEN

- Zweites oder auch drittes Mahlwerk
- 2 x 1kg- oder 1 x 2kg-Bohnenbehälter, abschliessbar
- Ein oder zwei separate Pulverdosiierer (für Schoko- oder Milchpulver), abschliessbar
- Satzabwurf
- Tassensensor
- M2M/Telemetrie
- Abrechnungssysteme
- Hohe Füsse (100 mm)
- Dampfplanze Autosteam (unterstütztes Milchsäumen) oder Autosteam Pro (automatisches Milchsäumen)

FLAVOR-STATION

Automatische Dosierstation für drei verschiedene Flavors

TASSENWÄRMER

Mit vier beheizbaren Abstellflächen

PRODUKTSPEZIALITÄTEN	A800	A800 FM
Ristretto Espresso	✓	✓
Kaffee Café Crème	✓	✓
Brühkaffee	✓	✓
Cappuccino Latte Macchiato	✓	✓
Chococcino	✓	✓
Schokolade	✓	✓
Milch warm	✓	✓
Milchschaum warm	✓	✓
Milch kalt	✓	✓
Milchschaum kalt		✓
Flavors		✓
Heisswasser Dampf	✓	✓



FARBEN

Die hier abgebildeten Gerätekomponenten sind in Grau matt und Hochglanz Schwarz erhältlich:

- Kühleinheit
- A800
- Flavor-Station
- Abrechnungssystem
- Tassenwärmer

DIE FLEXIBILITÄT: STIMMIG.

Genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.
Folgende Zustellgeräte sind mit der A800 kombinierbar:



KÜHLEINHEIT SU05 (5l) DER ELEGANTE

- Kühleinheit im Produktdesign (5l), abschliessbar
- Perfekte Hygiene: intelligente Milchschauch-Kopplung für berührungsfreies Befüllen
- Leermeldung über das A800-Display
- Montage unter der Theke direkt unterhalb Kaffeemaschine möglich



KE200 DER KOMPAKTE

- Kühlschrank (4l), abschliessbar
- Eignet sich für kleinen bis mittleren Kapazitätsbedarf
- Manuelle Reinigung



CHILL & CUP DER PLATZSPARER

- Kombination abschliessbarer Kühlschrank (5l) mit zwei beheizbaren Tassenregalen (80 Tassen)
- Eignet sich für kleinen bis mittleren Kapazitätsbedarf



UNTERSTELLKÜHLEINHEIT (UKE) DAS RAUMWUNDER

- Kühlschrank (5l), abschliessbar
- Geeignet als Maschinensockel (Einsatzbereich in Systemgastronomie oder Convenience)
- Eignet sich für mittleren Kapazitätsbedarf bei kleinem Platzangebot auf Theke



FLAVOR-STATION DER GENUSSMAGIER

- Dosierstation mit drei Aroma-Sirupen, automatische Dosierung, abschliessbar
- Kann auch mit Spirituosen bestückt werden
- Obere Abstellfläche als beheizbare Tassenablage (ein-/ausschaltbar)



ABRECHNUNGSSYSTEM DER KASSENSCHLAGER

- Einsetzbar für verschiedene Zahlssysteme, z.B. mit Münzen, Karte, Mobile
- Eignet sich ideal für Public/Private Vending
- Kombinierbar mit M2M Feature

TECHNISCHE DATEN A800 MIT ZUSTELLGERÄTEN SOWIE WEITERE KOMPATIBLE ZUSTELLGERÄTE

MASCHINENMODELL

MODELL	LEISTUNG
A800 (230 V/400 V)	2,6–3 kW/6,7–7,9 kW
A800 FM (230 V/400 V)	2,6–3 kW/6,7–7,9 kW

(Weitere Anschlussvarianten auf Anfrage)

ZUSTELLGERÄTE

A800	LEISTUNG
3) Abrechnungssystem	Systemabhängig
4) Tassenwärmer (120 Tassen)	120 W

A800 FM	LEISTUNG
1) Kühleinheit SU12 (12 l)	100 W
2) Flavor-Station (3 Flavors)	75 W
3) Abrechnungssystem	Systemabhängig
4) Tassenwärmer (120 Tassen)	120 W

FARBVARIANTEN

Grau matt oder Hochglanz Schwarz

ELEKTROANSCHLUSS

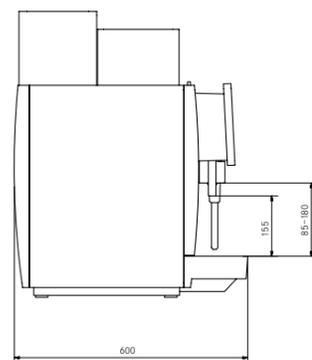
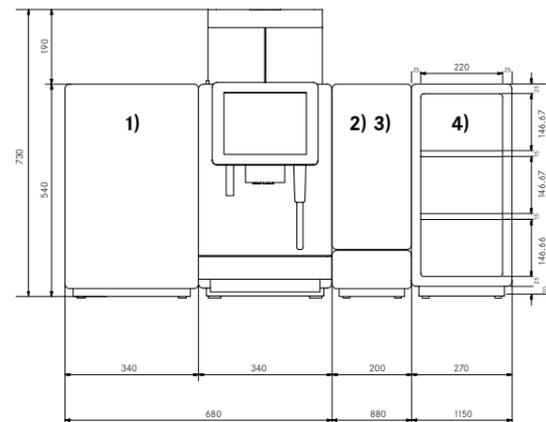
A800	230 V 1LNPE 50/60 Hz 16 A 400 V 3LNPE 50/60 Hz 16 A
Bei allen Zustellgeräten	200–240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A

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. 100 mg/l
Idealer pH-Wert	7

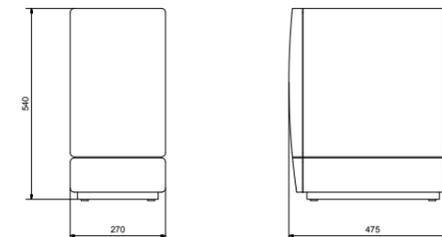
WASSERBLAUF

Ablaufschlauch	D = 16 mm, L = 2000 mm
----------------	------------------------



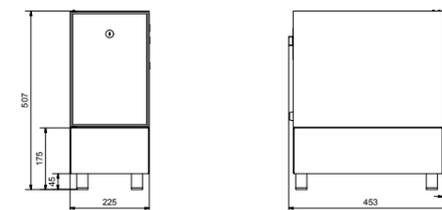
KÜHLEINHEIT SU05 (5l)

Elektroanschluss:	230 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Leistung:	72 W
Masse:	B 270 mm / H 540 mm / T 475 mm
Gewicht (leer):	ca. 26 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS
Farbe:	Grau matt oder Hochglanz Schwarz



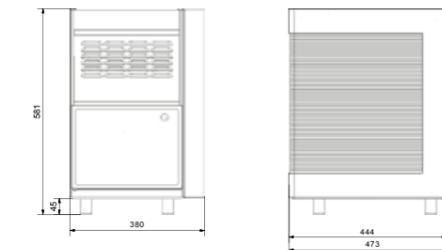
KE200

Elektroanschluss:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Leistung:	90 W
Masse:	B 225 mm / H 507 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 13 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS
Farbe:	Edelstahl



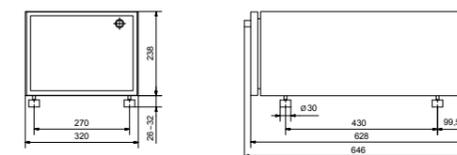
CHILL & CUP

Elektroanschluss:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Leistung:	170 W
Masse:	B 380 mm / H 581 mm / T 473 mm
Gewicht (leer):	ca. 29 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS
Farbe:	Schwarz



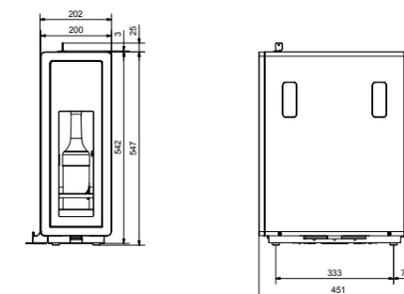
UNTERSTELLKÜHLEINHEIT (UKE)

Elektroanschluss:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Leistung:	90 W
Masse:	B 320 mm / H 238 mm / T 646 mm
Gewicht (leer):	ca. 27 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS
Farbe:	Edelstahl



FLAVOR-STATION

Elektroanschluss:	100–240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Leistung:	75 W
Masse:	B 200 mm / H 542 mm / T 451 mm
Gewicht (leer):	ca. 18 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 FM
Farben:	Grau matt oder Hochglanz Schwarz



ABRECHNUNGSSYSTEM

Elektroanschluss:	85–264 V 1LNPE
Leistung:	Systemabhängig
Masse:	B 200 mm / H 628 mm / T 451 mm
Gewicht (leer):	ca. 18 kg
Kompatibel mit:	Modell A600, A600 MS, A600 FM
Farben:	Grau matt oder Hochglanz Schwarz

