

S700

INNOVATION SCHAFFT INSPIRATION.



MAKE IT
Wonderful!

FRANKE



«Neue Technologien haben dem Kaffeegeschäft viele neue Potenziale und Perspektiven eröffnet. Doch die Kreativität der Kaffeezubereitung wird weiterhin bleiben, was sie schon immer war: eine menschliche Kunst.»



Ein ambitionierterer Ansatz.

WAS SCHÖPFEN SIE DARAUSS?

Die S700 vereint das Beste aus zwei Kaffee-Welten: Die intelligente Technologie unserer vollautomatischen A-Linie und den kreativen Gestaltungsspielraum eines zweistufigen Automaten. Wir nennen sie eine halbautomatische Kaffeemaschine.

Wie eine zweistufige Kaffeemaschine inspiriert sie den Benutzer dazu, seine Kreativität auf vielfältigste Weise auszuleben, und wie ein hochmoderner Vollautomat bietet sie gleichzeitig beispiellose Benutzerfreundlichkeit und ein einzigartiges Bedienerlebnis. Wir sind vom enormen Potenzial dieser Kombination überzeugt. Wie gross die Gestaltungsräume der S700 sind, werden Experten wie Sie entscheiden.

Neue S-Linie: S700

Die gesamte Innovationskraft der vollautomatischen A-Linie von Franke trifft auf grenzenlose Dampfleistung für die manuelle oder automatische Milchschaumzubereitung und auf kreative Latte Art:

- **Das neue iQFlow™:** intelligente Kaffeeextraktion für aussergewöhnliche Geschmacksprofile und ein perfekt konsistentes Ergebnis
- **Hochmoderne Spitzenleistung:** bis zu 160 Espresso pro Stunde
- **Drei-Boiler-System für grenzenlose Dampfleistung**
- **8-Zoll-Touchscreen und intuitive Benutzeroberfläche**

Wegweisende iQFlow™ Technologie.

WAS SCHÖPFEN SIE DARAUSS?

Bisher wurde die Extraktionsqualität hauptsächlich über die Feinheit des Mahlgrads gesteuert. Mit iQFlow™ haben wir eine intelligente Technologie entwickelt, die Ihnen ganz neue Möglichkeiten der Geschmacksextraktion und Produktkonsistenz eröffnet.

Franke hat eine Technologie entwickelt, mit deren Hilfe Sie das volle Geschmackspotenzial Ihrer Röstung erschliessen und neue Geschmacksprofile ausprobieren können. Zum ersten Mal überhaupt sind Sie nun in der Lage, die Durchlaufzeit und die Wassermenge im Vorfeld zu programmieren, um für jede Zubereitung individuelle Extraktionsergebnisse zu definieren und bei jeder Tasse Kaffee ein konsistentes Ergebnis zu gewährleisten.



Entlocken Sie den Kaffeebohnen noch mehr Geschmack

Mit iQFlow™ optimieren Sie den Extraktionsprozess und verleihen jeder Tasse Kaffee noch mehr Aroma – wir nennen es die Intelligente Kaffee-Extraktion.



Definieren Sie Ihre individuellen Extraktionsprofile

Sie müssen sich nicht länger auf ein einziges Geschmacksprofil beschränken, sondern können für jede Zubereitung individuelle Geschmacksprofile festlegen.



Sichern Sie unschlagbare Konsistenz

iQFlow™ garantiert fixe Durchlaufzeiten und damit ein absolut konsistentes Extraktionsergebnis. Tasse für Tasse, Tag für Tag und in jeder Filiale.

Weitere Informationen zu iQFlow™ erhalten Sie unter [franke.coffee/iqflow](https://www.franke.coffee/iqflow)

Wunderbare Latte Art.

WAS SCHÖPFEN SIE DARAUSS?

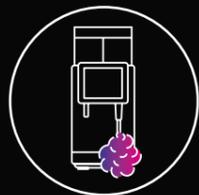
Von jeher ist die Zubereitung eines einzigartigen Kaffeegenusses eine Kunst, die all unsere Kreativität und Leidenschaft erfordert. Mit der S700 verfolgen unsere Ingenieure ein einziges Ziel: den intuitivsten Arbeitsplatz zu schaffen, an dem Kaffeeprofis ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

Ein hervorragendes Beispiel für diese grenzenlose Kreativität ist Latte Art – eine leidenschaftliche Gestaltung, die nur einen einzigen Zweck verfolgt: ein Lächeln auf das Gesicht des Kunden zu zaubern. Die S700 versteht sich nicht nur als hervorragende Kaffeemaschine; sie ist das moderne Instrument für Baristas, die nicht nur ihre professionelle Arbeit, sondern ihr ganzes handwerkliches Können und schöpferisches Talent zur Darstellung bringen wollen.



Eine Dampfplanze speziell für Profis

Mit grösserem Aktionsradius und stabilem Design. Und mit integriertem Temperatursensor für den perfekten Milchschaum.



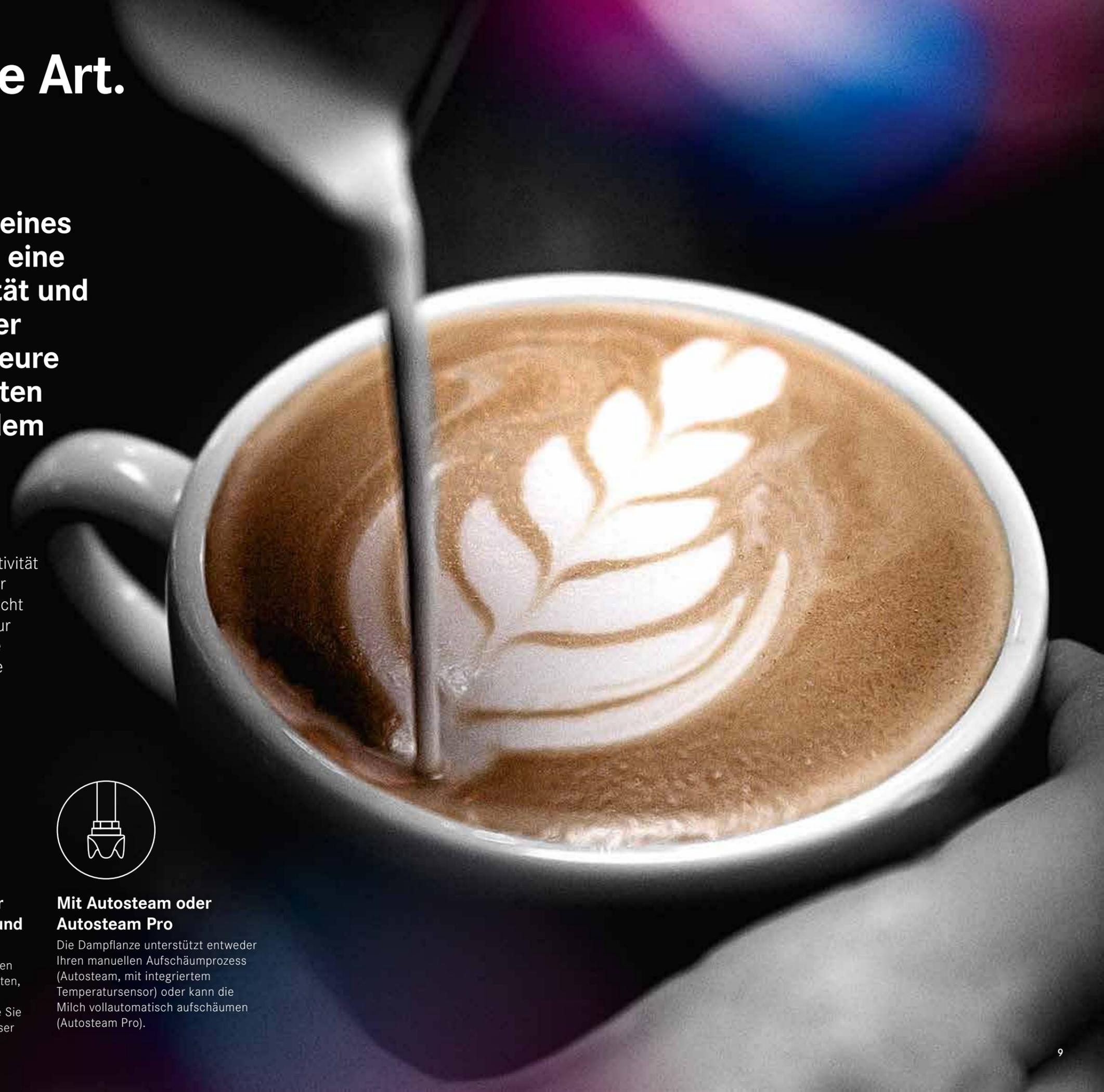
Drei-Boiler-System für grenzenlosen Dampf und Milchschaum

Hier erhalten Sie allen Dampf, den Sie zur Herstellung eines perfekten, handgemachten Milchschaums benötigen. Und zwar so viel, wie Sie möchten. Plus endlos Heisswasser dazu.



Mit Autosteam oder Autosteam Pro

Die Dampfplanze unterstützt entweder Ihren manuellen Aufschäumprozess (Autosteam, mit integriertem Temperatursensor) oder kann die Milch vollautomatisch aufschäumen (Autosteam Pro).



Beispiellose User Experience.

WAS SCHÖPFEN SIE DARAUSS?

Die S700 lädt uns ein in eine zukunftsweisende Welt der Kaffeezubereitung: Mit einer Bedienoberfläche, die völlig neue, intuitive Perspektiven der Benutzerführung eröffnet.

Heutzutage betreten die Kunden ein Café mit hohen Erwartungen. Betreiber und Baristas sind deshalb stark gefordert, und bei jedem ihrer Arbeitsschritte muss jeder Aspekt perfekt sein. Mithilfe des intuitiven Touchscreens können Sie Ihre Arbeitsprozesse, Produktivität und die Qualität Ihrer Kaffeekreationen optimieren. Verwandeln Sie mit Ihren Arbeitsprozessen jeden Kaffeemoment Ihrer Kunden in ein wahrhaft einzigartiges Genusserlebnis.



Eine Berührung und die S700 bedient Sie

Dank des 8-Zoll-Touchscreens sind alle Angebote auf eine einzige Berührung hin verfügbar. Ein intelligentes System arbeitet Mehrfachbestellungen ohne Zutun des Bedienpersonals ab.



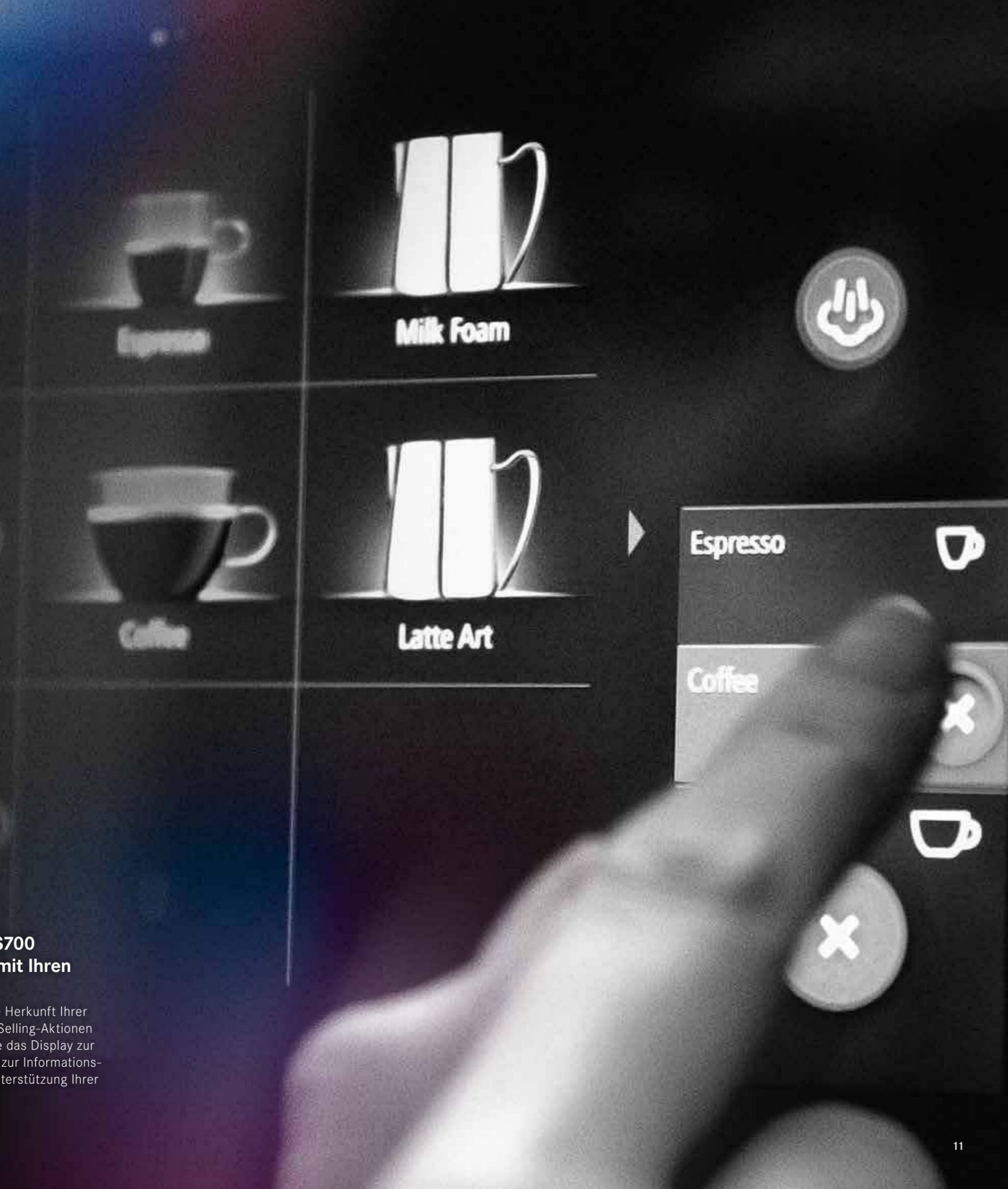
Eine Berührung und die S700 leitet Sie

Die Maschine führt Ihre Mitarbeiter systematisch durch Reinigungs- und Unterhaltsprozesse: Ganz einfach mittels eines bildgestützten Menüs auf dem Display.



Nutzen Sie die S700 zur Interaktion mit Ihren Mitarbeitern

Informationen über die Herkunft Ihrer Kaffeebohnen? Cross-Selling-Aktionen und Marke? Nutzen Sie das Display zur Vorstellung von Ideen, zur Informationsvermittlung und zur Unterstützung Ihrer Vertriebstätigkeiten.



Mehr Erfolg.

WAS SCHÖPFEN SIE DARAUSS?

Was braucht es, um in der kompetitiven Kaffeebranche tagtäglich ein herausragendes Erlebnis zu schaffen? Mitarbeiter mit einer professionellen Haltung und einzigartiger Motivation. Und ein innovatives Arbeitsinstrument mit zukunftsweisender Technologie, wie sie die S700 mitbringt.

Die S700 bringt eindruckliche Qualitäten mit sich. Selbst bei langer und intensiver Nutzung verlangt sie kaum nach manuellen Eingriffen und Nachjustierungen; die Reduktion von Wartungs- und Reinigungsarbeiten führt zu niedrigeren Unterhaltskosten; überragende Zuverlässigkeit schafft Vertrauen im Alltag. So kann sich das Personal mit aller Energie der Kundschaft widmen und wird von Eingriffen in die Maschine entlastet. Das führt zu aufmerksameren Mitarbeitern und damit zu einem merklich besseren und konstanteren Kundenerlebnis. Die S700 und ihre Technologie sind einzig und allein darauf ausgerichtet: Auf Erfolg bei Ihrem anspruchsvollen Kunden.



Zwei Mahlwerke für ein vielfältigeres Kaffeebohnenarsortiment

Die S700 ist standardmässig mit zwei Mahlwerken ausgestattet.

160

Höherer Kaffeedurchsatz

Erstklassige Leistung mit bis zu 160 Espressi pro Stunde.



Mehr Platz

Die S700 ist nur 340 Millimeter breit.



Mehr lächelnde Kunden

iQFlow™ sorgt für eine erstklassige Extraktion und grössere Kundenzufriedenheit.



Mehr lächelnde Mitarbeitende

Die S700 leitet den Benutzer anhand der visuellen Benutzeroberfläche durch einfache Reinigungs- und Profileinstellungsprozesse, verfügt über einen Temperatursensor für einen noch exquisiteren Milchschaum und besticht durch viele weitere Funktionen. Somit kann sich Ihr Team voll und ganz auf die Kunden konzentrieren und ein einzigartiges Markenerlebnis schaffen.



Höhere Rentabilität

Dank iQFlow™ müssen Baristas den Mahlgrad an der Maschine nicht mehr manuell regulieren. Unproduktive Zeit wird damit reduziert und Baristas können sich auf wertschöpfende Arbeiten konzentrieren.

Intelligentes Design.



S700-OPTIONEN

- Satzabwurf
- Hohe Füße (100 mm)
- Autosteam Pro (automatische Milchschaumzubereitung)

TASSENWÄRMER

Mit vier beheizbaren Abstellflächen

FARBEN

- Schwarz/Chrom
- Anthrazit/Chrom

PRODUKTSPEZIALITÄTEN	S700
Ristretto Espresso	✓
Kaffee Café Crème	✓
Brühkaffee	✓
Cappuccino Latte Macchiato	(✓)
Chococcino	
Schokolade	
Milch warm	(✓)
Milchschaum warm	(✓)
Milch kalt	
Milchschaum kalt	
Heisswasser	✓
Dampf	✓

MASCHINENMODELL

MODELL	LEISTUNG
S700	380-415V 3LNPE 50/60 Hz (16A) 220-240V 1LNPE 50/60 Hz (30A) 200-220V 3LPE 50/60 Hz (30A) 208V 2LPE 60 Hz (24A) 380V 3LNPE 50 Hz (16A)
Masse:	B 340 mm / H 750 mm / T 600 mm

FARBVARIANTEN

Schwarz/Chrom oder Anthrazit/Chrom

WASSERANSCHLUSS

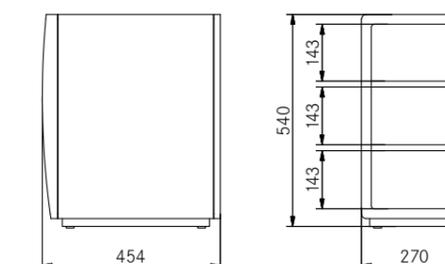
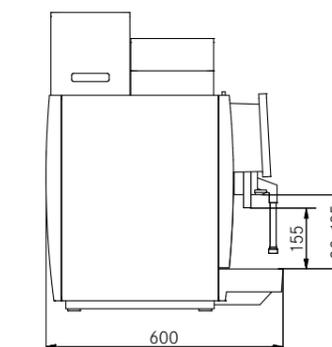
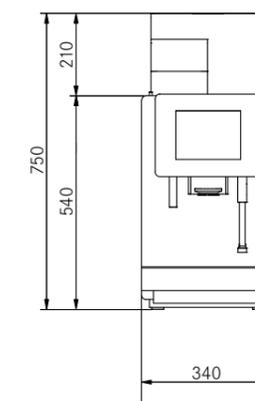
Wasseranschluss	Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", L = 1500 mm
Wasserzuleitung	Falls installationsseitig möglich: Rohwasser in Trinkwasserqualität (nicht aus Hausentkalkungsanlage)
Wasserdruck	80-800 kPa (0,8-8,0 Bar)
Gesamthärte	4-8 °dH GH (deutsche Gesamthärte) / 7-14 °fH GH (französische Gesamthärte) / 70-140 ppm (mg/l)
Karbonathärte	3-6 °dH KH (Karbonathärte) / 50-105 ppm (mg/l)
Säuregehalt/pH-Wert	6,5-7,5 pH
Chlorgehalt	<0,5 mg/l

WASSERABLAUF

Ablaufschlauch D = 16 mm, L = 2000 mm

TASSENWÄRMER CW

Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60 Hz 120 W (10 A) 110 V 1LNPE 50/60 Hz 80 W (10 A)
Masse:	B 270 mm / H 540 mm / T 454 mm
Gewicht (leer):	ca. 20 kg
Farben:	Schwarz oder Anthrazit





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

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

Franke Coffee Systems
UK Limited
6A Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
Colney Street,
St Albans,
Hertfordshire, AL2 2DQ
England
Tel. +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

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

FRANKE