

A600

Tout pour un café parfait



MAKE IT
Wonderful!

FRANKE

INNOVER PAR PASSION

Une vraie passion et 100% de swissness: voilà en résumé l'ADN d'une machine à café Franke. Dans le cadre de notre processus de développement, nous restons à l'écoute des restaurateurs, nous dépistons les besoins des torréfacteurs et amateurs de café et nous travaillons inlassablement pour continuer à améliorer nos produits. Le dernier-né de cette inlassable volonté d'innovation? La nouvelle A600.



INTELLIGENTE ET FACILE À UTILISER

Une machine à café exceptionnellement intelligente: L'A600 redéfinit le dialogue avec la machine. Une interaction parfaite et une polyvalence totale augmentent l'efficacité dans le cadre d'une utilisation professionnelle.

L'écran tactile couleur 8 pouces, à haute résolution, constitue l'interface parfaite avec vous et vos hôtes. Le menu intuitif permet une utilisation aisée et efficace. Le choix des boissons peut être composé individuellement et parfaitement adapté à vos besoins. Réalisez des ventes supplémentaires en insérant très simplement des messages publicitaires et en faisant apparaître à l'écran des images d'ambiance porteuses de positivité. En fonction du champ d'application, vous disposez toujours de la surface utilisateur idéale.

Aperçu intuitif pour l'exploitation en libre service

Une grille claire permet à vos hôtes de commander à partir d'un joli menu de boissons. Vous pouvez facilement personnaliser cette grille avec vos propres images. En un rien de temps, il est possible de sélectionner la boisson souhaitée d'un simple contact ou balayage et de définir la taille de la tasse et le parfum désiré.

De savoureuses impressions qui mettent l'eau à la bouche

L'aperçu grand format des catégories invite à découvrir toute l'étendue des boissons proposées. Ces images inspiratrices éveillent la curiosité et incitent à découvrir la variété quasi infinie des recettes.

Une aide efficace pour le service

Chose extrêmement utile, les commandes plus importantes peuvent être traitées en une seule opération. Un simple effleurement permet de lancer la préparation des boissons les unes après les autres. Cela allège le travail de votre personnel, réduit les erreurs et permet d'utiliser au mieux la capacité de la machine.

Un concept d'éclairage fonctionnel qui permet un contrôle complet

Le concept d'éclairage à LED nouvellement développé ajoute une touche très stylée à l'écran central tout en communiquant avertissements (attention, boisson chaude en cours de préparation) et consignes d'utilisation (remplir de grains et de lait, vider le bac à marc, etc.) – vous gardez ainsi le contrôle absolu à tout moment et de partout.



LES DÉTAILS FONT LA DIFFÉRENCE

CHOIX ENTRE TROIS UNITÉS D'INFUSION
DIFFÉRENTES, CHACUNE PARFAITEMENT
ADAPTÉE À VOTRE PRÉPARATION DE CAFÉ

L'UTILISATION, VOUS PERMET DE GAGNER
EN EFFICACITÉ ET PEUT ÊTRE CONFIGURÉ
SELON VOS BESOINS

CONCEPT D'ÉCLAIRAGE
FONCTIONNEL

AU CHOIX ARRIVÉE D'EAU FIXE
OU RÉSERVOIR (4 L)

DISPOSITIF DE DÉBIT
À RÉGLAGE AUTOMATIQUE

BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE
(3 L) AVEC SYSTÈME DE CONTRÔLE
DE REMPLISSAGE

AUTOSTEAM/
AUTOSTEAM PRO
BUSE À VAPEUR

COUVERCLE VERROUILLABLE
EN OPTION

GRAND RÉSERVOIR À GRAINS
POUR UN REMPLISSAGE SIMPLE
(2 × 1,2 OU 1 × 2 KG)

DEUX RÉSERVOIRS À POUDRE SÉ-
PARÉS (2 × 2,2 L)

RÉGLAGE AISÉ DE LA MOUTURE

EFFICACITÉ ÉNERGIQUE
MAXIMUM GRÂCE
À LA FONCTION DE MINUTERIE
ET À UNE CONSOMMATION
DE COURANT MINIMALE EN
MODE DE VEILLE



UNE TECHNIQUE SUISSE INNOVANTE POUR UN CAFÉ D'UNE SAVEUR PARFAITE

Le processus central dans la préparation du café est et reste l'extraction. Nos ingénieurs n'ont cessé d'étudier des méthodes toujours plus élaborées. C'est pour cette raison que nous plaçons la barre si haut pour nos systèmes de café. Nos machines sont garantes d'une authentique qualité suisse à tous les niveaux.

C'est l'essence qui permet de faire la différence entre un bon café et un excellent café. L'extraction est le facteur déterminant dans la préparation du café. Il s'agit en l'occurrence de tirer le meilleur des grains. La nouvelle A600 optimise ce processus et garantit des résultats irréprochables à chaque tasse.

Les meilleurs composants Franke ont été réunis dans l'A600, pour en faire un système parfaitement équilibré. Cette perfection technique, on la retrouve déjà dans le réservoir à grains, pratique et aisément accessible: sa forme garantit un remplissage facile de la machine et un glissement optimal des grains.

Le déverrouillage central sur la face avant de la machine permet de retirer très simplement le réservoir à grains et d'accéder directement au système de réglage de la mouture du moulin à café – le tout sans le moindre outil. Les disques de précision sont extrêmement robustes et faits pour durer, de manière à garantir la constance des moutures. Une autre nouveauté de l'A600 est le groupe d'infusion, qui se remplace très facilement sans aucun outil. Le noyau de la machine automatique peut être retiré en quelques clics. Vous avez le choix entre trois groupes d'infusion en fonction de vos besoins:

- pour une majorité de débits simples de spécialités de café et un espresso parfait: groupe d'infusion de 43 mm
- pour une majorité de débits doubles et de grandes tasses: groupe d'infusion de 50 mm
- pour une majorité de café infusé et différentes recettes de café classiques: filtre à picots breveté



Groupe d'infusion breveté, facile à remplacer



RÉSERVOIR À GRAINS

GROUPE D'INFUSION BREVETÉ
DÉMONTABLE PAR L'AVANT

MOULIN DE PRÉCISION ÉQUIPÉ DE DISQUES
EN CÉRAMIQUE HAUTE RÉSISTANCE

UNE MANIPULATION SIMPLE POUR UNE HYGIÈNE MAXIMALE

L'A600 se connecte parfaitement à une autre innovation de Franke: le FoamMaster™. Ce système de lait ultramoderne vous permet de définir la consistance de la mousse en fonction des recettes. La mesure et la régulation extrêmement précises de la température du lait – au moyen d'un capteur de température directement installé dans le réservoir de lait – garantissent une qualité de mousse parfaitement constante.

Le confort redéfini

Le système FoamMaster™ brille également par son concept de nettoyage intégré ultramoderne. Il réduit la charge de travail au minimum et permet une manipulation propre et sûre. Vous ne renverserez plus de lait ni de produit d'entretien. Le réservoir de lait prend la place du réservoir de nettoyage. Le programme de nettoyage se déroule tout à fait automatiquement et la machine repasse ensuite toute seule en mode de veille. Vous pouvez ainsi tranquillement profiter de votre pause.

Système de réservoir de lait hygiénique et pratique

- Système d'accostage du réservoir de lait sans tuyau
- Capteur intégré pour la mesure de la température de lait effective
- Cartouche de nettoyage intégrée

Processus de nettoyage efficace

- Processus automatisé avec cartouche de nettoyage intégrée
- Sûr et pratique avec réservoir de nettoyage séparé
- Un maximum de propreté grâce à des produits d'entretien spécialement développés pour le lait et le café
- Confort maximum: La machine termine le nettoyage automatiquement
- Conforme au référentiel HACCP

RÉSERVOIR DE LAIT (5 L) AVEC CAPTEUR DE TEMPÉRATURE INTÉGRÉ ET SYSTÈME D'ACCOSTAGE

AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE POUR LE LAIT

AVEC COUVERCLE

RÉSERVOIR DE NETTOYAGE AVEC SYSTÈME D'ACCOSTAGE INTÉGRÉ

UNE CARTOUCHE DE PRODUIT D'ENTRETIEN

INTERRUPTEUR MARCHÉ/ARRÊT
FOAMMASTER™

SEULE LA PERFECTION NOUS SATISFAIT

Notre objectif premier est d'obtenir la boisson parfaite, pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'A600 satisfait en tout point à ce credo de perfection. La saveur de ses préparations va vous émerveiller.

Des possibilités infinies de lait chaud et froid, de mousse de lait froid ou chaude et de parfums

Le système FoamMaster™ est la clé d'une offre de boissons quasi illimitée de spécialités aromatisées à base de lait et de café, d'un savoureux late macchiato au plus classique des espresso en passant par un lait à la fraise terriblement rafraîchissant. Pour ne citer que quelques exemples. Grâce au système de préparation de lait, au doseur de chocolat et à la Flavor-Station, qui peut dispenser jusqu'à trois arômes différents, les possibilités de préparations sont légion. Faites votre choix... et faites-vous plaisir.

Café

Du classique petit noir aux cafés aromatisés en passant par les boissons lactées, l'A600 maîtrise tout l'arsenal du monde du café. Et ce, avec une qualité, une authenticité et une précision qui séduiront tous les amateurs de café.

Chocolat

Le double doseur de poudre permet d'utiliser deux chocolats différents et de réaliser des spécialités à base de chocolat dans toutes les variations possibles et imaginables.

Avec le système FoamMaster™, un simple effleurement suffit pour obtenir un équilibre parfait entre lait, mousse crémeuse et chocolat.

Lait

Savourez une mousse de lait froid ou chaude qualité maison, avec la consistance de votre choix. Le temps de préparation de la mousse est particulièrement court et le processus utilise juste ce qu'il faut de lait. Grâce à un système de moussage particulièrement efficace, vous utilisez moins de lait, réduisant ainsi l'apport calorique.

Parfums

Grâce à la Flavor-Station disponible en option, un choix de trois arômes vous est proposé pour apporter une touche d'originalité à vos boissons. Associez les parfums de votre choix à votre boisson au café ou à votre lait. Le FoamMaster™ exaucera toutes vos envies, que vous vouliez savourer une boisson lactée fruitée ou un latte macchiato bien chaud au goût de caramel.



INDIVIDUELLE COMME VOUS



SYSTÈMES DE LAIT

- FoamMaster™ (FM): lait & mousse de lait chauds et froids, consistance réglable individuellement, système de nettoyage intégré
- Système de lait (MS): lait chaud et froid & mousse de lait chaude, dosage exact par pompe à lait

OPTIONS A600

- Deuxième moulin
- 2 réservoirs à grains x1,2 kg, avec couvercle
- Un ou deux doseurs de poudre séparés (pour chocolat en poudre ou lait en poudre), verrouillable
- Dispositif pour la récupération du marc de café
- Capteur de tasse
- M2M/télémétrie
- Système de décompte
- Pieds surélevés (100 mm)
- Buse à vapeur Autosteam (moussage de lait assisté) ou Autosteam Pro (moussage de lait automatique)

FLAVOR-STATION

Doseur automatique pour trois arômes différents

CHAUFFE-TASSES

Avec quatre étagères réchauffables

COULEURS

Les quatre composants illustrés ici sont dans la couleur d'origine gris mat mais sont désormais aussi disponibles en noir brillant:

- Systèmes de lait MS et FM
- A600, A600 MS, A600 FM
- Flavor-Station
- Systèmes de décompte
- Chauffe-tasses

SPÉCIALITÉS PRODUITS	A600	A600 MS	A600 FM
Ristretto Espresso	✓	✓	✓
Café Café crème	✓	✓	✓
Café infusé	✓	✓	✓
Cappuccino Café macchiato	(✓)	✓	✓
Chococcino	(✓)	✓	✓
Chocolat	✓	✓	✓
Lait chaud	(✓)	✓	✓
Mousse de lait chaude	(✓)	✓	✓
Lait froid		✓	✓
Mousse de lait froide			✓
Parfums			✓
Eau chaude Vapeur	✓	✓	✓



POUR UNE FLEXIBILITÉ ABSOLUE

Conçus très précisément pour répondre à vos besoins.
Les appareils auxiliaires suivants peuvent être combinés avec l'A600:



KE200 L'ULTRA COMPACT

- Réfrigérateur (4l), verrouillable
- Convient pour les petits et moyens volumes
- Nettoyage manuel

CHILL & CUP GAIN DE PLACE GARANTI

- Combinaison d'un réfrigérateur verrouillable (5l) et de deux étagères porte-tasses chauffantes (80 tasses)
- Convient pour les petits et moyens volumes

UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION INFÉRIEURE (UKE) PRODIGE DES PETITS ESPACES

- Réfrigérateur (5l), verrouillable
- Convient comme socle de machine (utilisable dans la restauration collective ou dans les magasins de proximité)
- Convient pour les volumes moyens en cas de manque de place sur le comptoir

LAIT SOUS COMPTOIR (UT 320) LE CHAMPION DU VOLUME

- Réfrigérateur (12l), verrouillable
- Montage sous comptoir directement au-dessous de la machine à café
- Convient pour les grands volumes en cas de manque de place sur le comptoir

FLAVOR-STATION LE MAGICIEN DES PARFUMS

- Station de dosage proposant Trois sirops d'arôme, dosage automatique, verrouillable
- Peut aussi débiter des spiritueux
- Porte-tasses supérieur chauffant, peut être enclenché et déclenché

SYSTÈME DE DÉCOMPTE LE TIROIR-CAISSE

- Utilisable pour différents systèmes de paiement (avec pièces de monnaie, carte, mobile, etc.)
- Convient idéalement pour la vente publique/privée
- Combinable avec la fonction M2M

DONNÉES TECHNIQUES A600 AVEC APPAREILS AUXILIAIRES ET AUTRES APPAREILS AUXILIAIRES COMPATIBLES

MODÈLE DE MACHINE

MODÈLE	PUISSANCE
A600	2,4-2,8 kW
A600 MS	2,4-2,8 kW
A600 FM	2,4-2,8 kW

(Autres variantes de raccordement sur demande)

APPAREILS AUXILIAIRES

A600	PUISSANCE
4) Système de décompte	dépendant du système
Chauffe-tasses (120 tasses)	120 W
A600 MS	PUISSANCE
1) Unité de réfrigération SU05 (5l)	72 W
4) Système de décompte	dépendant du système
Chauffe-tasses (120 tasses)	120 W

A600 FM	PUISSANCE
2) Unité de réfrigération SU05 (5l)	1,95–2,3 kW
3) Flavor-Station (3 arômes)	75 W
4) Système de décompte	dépendant du système
Chaque-tasses (120 tasses)	120 W

VARIANTES DE COULEUR

Couleur d'origine gris mat ou noir brillant

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

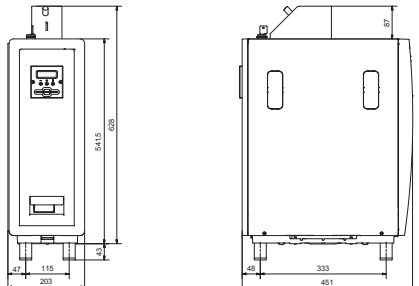
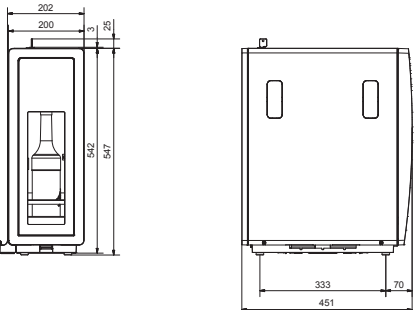
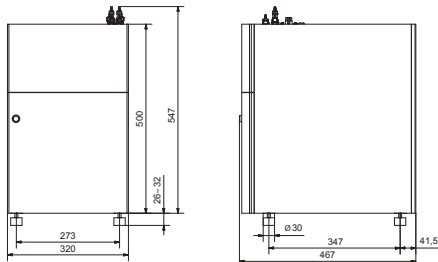
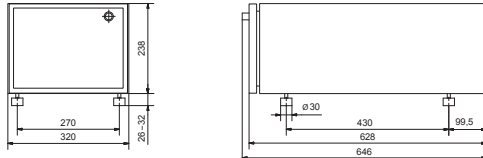
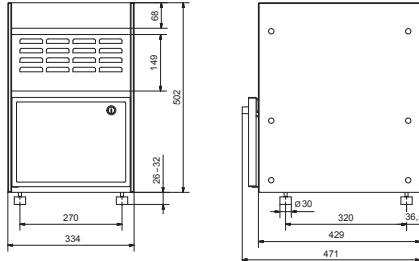
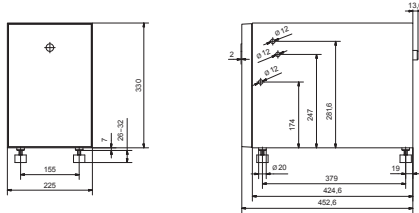
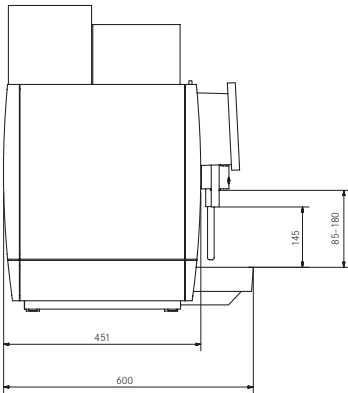
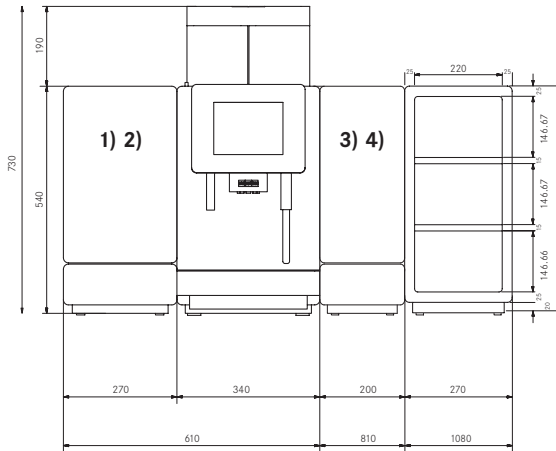
Tous les modèles et
appareils 200-240V 1LNPE 50/60Hz 10A

ARRIVÉE D'EAU

Raccordement d'eau fixe	Tuyau métallique avec écrou d'accouplement G3/8", L = 1,5 m
Conduite d'arrivée d'eau	Si possible au niveau de l'installation: eau non traitée (ne provenant pas du système de décalcification domestique)
Pression d'eau	80 à 800 kPa (0,8 à 8,0 bars)
Dureté de l'eau	max. 70 mg CaO/l d'eau (7dH, 13 °fH)
Teneur en chlorure	max. 0,1 mg/l
pH idéal	7

ÉVACUATION D'EAU

Tuyau d'évacuation D = 16 mm, L = 2000 mm



KE 200

Raccordement électrique:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	90W
Dimensions:	I 225 mm / H 330 mm / P 453 mm
Poids (à vide):	env. 13 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS
Couleur:	acier inoxydable

CHILL & CUP

Raccordement électrique:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	170 W
Dimensions:	l 334 mm / H 502 mm / P 471 mm
Poids (à vide):	env. 29 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS
Couleur:	acier inoxydable

UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION INFÉRIEURE (UKE)

Raccordement électrique:	230 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	90W
Dimensions:	l 320 mm / H 238 mm / P 646 mm
Poids (à vide):	env. 27 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS
Couleur:	acier inoxydable

LAIT SOUS COMPTOIR (UT 320)

Raccordement électrique:	230 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	100 W
Dimensions:	l 320 mm / H 547 mm / P 467 mm
Poids (à vide):	env. 26 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS
Couleur:	acier inoxydable

FLAVOR-STATION

Raccordement électrique:	100-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	75 W
Dimensions:	l 200 mm / H 542 mm / P 451 mm
Poids (à vide):	env. 18 kg
Compatible avec:	modèle A600 FM
Couleur:	gris mat ou noir brillant

SYSTÈME DE DÉCOMPTÉ

Raccordement électrique:	85-264 V 1LNPE
Puissance:	dépendant du système
Dimensions:	l 200 mm / H 542 mm / P 451 mm
Poids (à vide):	env. 18 kg
Compatible avec:	modèle A600, A600 MS, A600 FM
Couleur:	gris mat ou noir brillant



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

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Allemagne
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
Angleterre
Fon +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

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

Franke Coffee Systems
Amériques
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
États-Unis
Fon +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

