

# A800

Une inspiration sans limites



MAKE IT  
*Wonderful!*

**FRANKE**

# LE POTENTIEL: UNIQUE

La culture du café est un art du plaisir de vivre. Jamais elle n'a été célébrée avec tant d'enthousiasme, jamais les saveurs du café n'ont été appréciées avec autant de diversité et d'individualité qu'aujourd'hui. Les possibilités de redécouvrir le café avec une surprise toujours nouvelle sont infinies. C'est précisément pour cette raison que nous avons créé l'A800. Elle maîtrise toute la gamme de boissons qu'on puisse souhaiter. Mais la culture d'une A800, c'est aussi sa disponibilité pour des performances impeccables. Toute seule, elle sait faire face aux moments de forte affluence, en toute sérénité.



# LES ARGUMENTS: MULTIPLÉS

## 01

### UNE MACHINE D'EXCELLENCE EN TERMES DE CAPACITÉ

L'A800 a été créée pour servir un nombre très élevé de boissons, très rapidement et dans une qualité irréprochable. Infuser un espresso parfait tout en faisant mousser du lait et en préparant un thé bien chaud? Pour elle, ce n'est pas un problème grâce à son système professionnel à trois chauffe-eau.

## 02

### UNE MOUSSE DE RÊVE EN SÉRIE

Une mousse froide ou chaude de consistance parfaite et diversifiée. Une qualité garantie dès le modèle de base grâce à la technologie intégrée FoamMaster™. Pour chaque boisson, la qualité de la mousse, liquide ou ferme, est programmable en continu.



## 03

### OUVERTE À TOUT TYPE DE FRAÎCHEUR

Que vous utilisiez pour le lait votre réfrigérateur ou la nouvelle unité de réfrigération 12 litres de Franke, l'A800 ne fait pas de différence: la qualité de la mousse est toujours remarquable.

## 04

### DAVANTAGE DE FLEXIBILITÉ

L'A800 offre encore plus de possibilités pour la configuration que vous souhaitez. Un 3<sup>e</sup> moulin à café pour votre mélange spécial de grains? Avec en plus une Flavor-Station ou un chauffe-tasses? L'A800 peut également être complétée étape par étape.

## 05

### NOUVEL ÉCRAN PRATIQUE

Le nouvel écran tactile 10,4 pouces de l'A800 est une formidable invitation à commander le plus simplement du monde la boisson qui fait envie. Jamais les photos des boissons n'auront été aussi nettes et attrayantes. Quant à la navigation dans les menus, elle s'avère des plus intuitives.

 SWISS MADE

## L'INTERFACE UTILISATEUR: DU TACT

Pour réellement susciter l'envie, l'A800 a pour tableau de commande un nouvel écran tactile couleurs attrayant, 10,4 pouces. Il vous guide en tout de manière intuitive et simple.

Ce grand affichage est à l'échelle de tout ce que l'A800 sait faire: elle n'a pas d'équivalent en termes de convivialité. Pour vous en tant qu'entrepreneur, pour votre personnel de service et pour vos hôtes, le concept intuitif apporte un véritable confort.

### Pour vos hôtes: tact et simplicité

En mode self-service, votre client fait lui-même sa sélection à partir d'un choix de boissons attractif. Par des mouvements simples d'effleurement et de glissement, il commande un produit, puis détermine la taille de la tasse et, s'il le souhaite, l'arôme. C'est ensuite à l'A800 de se mettre aussitôt au travail.

### Pour votre personnel de service:

#### tact et efficacité

Les grandes commandes sont saisies en une seule opération. L'A800 traite ensuite la liste toute seule, les différentes boissons étant appelées par une simple pression sur une touche. Cela allège le travail pour votre personnel, permet d'éviter des erreurs et d'utiliser la machine au maximum de sa capacité.

### Pour le chef d'entreprise: tact et personnalisation

À l'écran, vous pouvez configurer le menu Boissons individuellement et le plus simplement du monde. Vous précisez vous-même la sélection et l'enchaînement des produits, placez si vous le souhaitez des images qui parlent au cœur et augmentez vos ventes par des messages publicitaires. Vous avez la possibilité d'adapter sans problème l'interface utilisateur à différents domaines d'utilisation ou à des offres de saison. La vue d'ensemble du menu, où les boissons sont représentées avec brillant, invite à goûter à des saveurs nouvelles, non seulement pour apaiser la soif, mais aussi pour calmer la curiosité.

Le confort d'utilisation hors pair de l'A800 est assisté par un concept d'éclairage à LED. Non seulement il offre un élégant rétro-éclairage de l'écran, mais il communique certaines consignes de mise en garde et d'utilisation, dans des couleurs qui varient. Ainsi, l'éclairage à LED met en garde l'utilisateur lors de la préparation de boissons chaudes, tout comme il peut vous rappeler de remplir le réservoir de grains ou de lait. L'A800 est donc un exemple lumineux d'outil de communication.



# LA CONFECTION: SUISSE

L'A800 est produite en Suisse. Elle présente des qualités suisses jusque dans ses moindres détails de fabrication. Intéressons-nous à l'intérieur de la machine.

L'A800 s'adresse à une clientèle qui exige une qualité sans faille, dans le segment des performances les plus élevées. Ainsi, nous avons mis au point une machine dont chaque composant est conçu pour répondre à des exigences maximales en termes de capacité, mais qui conserve sa particularité suisse, autrement dit la fiabilité et un fonctionnement économique.

#### Le groupe d'échaudage: excellent

Son groupe d'échaudage breveté est le joyau de l'A800. Conçu pour améliorer encore le résultat de l'extraction, il est la garantie d'une sensation de café inoubliable. Trois groupes d'infusion – avec filtre de 43 mm et 50 mm et un filtre à picots breveté – sont exactement adaptés aux différents degrés d'extraction indispensables pour proposer un vaste choix de boissons. Particulièrement facile d'entretien, le groupe d'échaudage peut être retiré rapidement et sans problème par l'avant, sans aucun outil.

#### Les moulins: précis

L'A800 peut être équipée de trois moulins. Les réservoirs à grains aisément accessibles sont très faciles à remplir, ils garantissent un écoulement des grains toujours optimal. Le déverrouillage central sur la face avant de la machine permet de retirer très simplement les réservoirs à grains et d'accéder directement au système de réglage de la mouture

du moulin céramique – le tout sans le moindre outil. Les disques de précision du moulin sont extrêmement robustes et faits pour durer, de manière à garantir la constance des moutures.

#### Les chauffe-eau: en trois exemplaires

Les trois chauffe-eau totalement indépendants pour l'eau chaude, la préparation du café et la vapeur jouent un rôle essentiel dans le niveau de capacité élevé de l'A800. Ils permettent de préparer simultanément un café, de l'eau pour du thé et de soulever de la vapeur. L'A800 a donc tous les atouts pour mettre à disposition rapidement un maximum de puissance.

Tous ces composants sont harmonisés afin de donner ensemble un résultat optimal, à déguster à chaque gorgée. En Suisse et dans le monde entier.

1 À 3 MOULINS DE PRÉCISION  
ÉQUIPÉS DE DISQUES  
EN CÉRAMIQUE DURABLES

GRUPE  
D'INFUSION  
BREVETÉ  
DÉMONTABLE  
PAR L'AVANT

MODULE FOAMMASTER™  
INTÉGRÉ DISPONIBLE DE SÉRIE

3 CHAUFFE-EAU SÉPARÉS ET  
À HAUTES PERFORMANCES

UNE MOUSSE  
DE RÊVE,  
CHAUDE OU FROIDE

QUALITÉ DE MOUSSE  
CONSTANTE  
MÊME QUAND LA DEMANDE AFFLUE

CONSISTANCE  
DE MOUSSE MODULABLE  
DANS UNE MÊME BOISSON

UNE MOUSSE  
QUASI  
ARTISANALE

LE TOUT  
PROGRAMMABLE  
LE PLUS SIMPLEMENT DU MONDE

UNE MOUSSE  
OÙ SONT PRÉSERVÉES  
LES PROPRIÉTÉS DU LAIT

## QUALITÉ MOUSSE DE LAIT FOAMMASTER: ENFIN DISPONIBLE DE SÉRIE!

Une mousse parfaite pour tous! Telle est la promesse de Franke, qui équipe donc en série l'A800 de la technologie FoamMaster™. Vous avez toute liberté sur la manière de faire passer le lait dans la machine. Vous pouvez relier votre réfrigérateur à l'A800 ou opter pour la nouvelle unité de réfrigération séparée de 12 litres de Franke. Quel que soit votre choix, l'A800 assure une mousse de lait inégale – la qualité FoamMaster™. Une mousse dont vous pouvez moduler la consistance et la densité – y compris dans une même boisson –, que vous pouvez appliquer élégamment par couches, et dont la consistance est constante même à grand débit.

L'A800 couronne ainsi une incroyable diversité de boissons lactées, à un niveau de performances optimal. Le niveau Franke, le niveau FoamMaster™.

Au quotidien, l'unité de réfrigération de 12 litres de Franke apporte des avantages supplémentaires: elle alimente l'A800 en lait à la température exacte de réfrigération, celle-ci étant surveillée en permanence par des capteurs intégrés dans le réservoir de réfrigération. De plus, les réservoirs de réfrigération accostant par l'avant permettent de faire le plein de lait à tout moment de manière extrêmement propre et pratique.



## LES PERFORMANCES: SANS LIMITES

L'A800 est résolument tournée vers les performances. Elle est utilisée là où bien souvent de grandes quantités de boissons doivent être servies très rapidement. Le fait qu'en plus elle soit capable de garantir une qualité irréprochable et une diversité incroyable fait d'elle une machine résolument haut de gamme dans sa catégorie.

Avec son système à trois chauffe-eau et son concept de convivialité remarquable, l'A800 est conçue pour traiter rapidement même de grandes commandes. Grâce à la technologie intégrée FoamMaster™, au doseur de chocolat, aux trois moulins, à la Flavor-Station en option et à la créativité de ses utilisateurs, elle est capable non seulement d'assurer n'importe quelle quantité, mais également de satisfaire les soifs du goût même les plus insolites.

### **Le café sous toutes ses variantes**

De l'espresso classique bien noir dans un verre au café bio spécial des hauts plateaux du Costa Rica coiffé de mousse froide, en passant par un latte macchiato en couches élégamment formées: pour chaque boisson au café, l'A800 sait extraire les arômes dans toute leur quintessence.

### **Des chocolats qui donnent envie**

Le double doseur de poudre permet de proposer deux types de chocolat différents. Forte de ses compétences en mousse de lait, l'A800 sait préparer des boissons chocolatées claires ou foncées, incomparablement onctueuses, mais également des boissons mixtes au café et au chocolat.

### **Le lait sous sa forme la plus amusante**

Savourez de la mousse de lait froide ou chaude comme si elle avait été préparée manuellement, dans la consistance que vous souhaitez. Le bref temps de préparation ménage le lait, et le processus en utilise juste ce qu'il faut. Grâce à un système de moussage particulièrement efficace, vous utilisez durablement moins de lait, réduisant ainsi la teneur en calories des boissons.

### **Options aromatiques**

Grâce à la Flavor-Station disponible en option, jusqu'à trois arômes peuvent être proposés pour apporter une touche d'originalité à vos boissons. Associez les parfums de votre choix à votre boisson au café ou à votre lait et créez à votre guise des boissons lactées fruitées, un délicieux latte macchiato au goût de caramel... Votre créativité n'a pratiquement plus aucune limite.



# LE SYSTÈME A800: PERSONNALISÉ



## UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION EN OPTION

Vous voyez ici le nouveau réfrigérateur 12 litres de Franke, qui s'intègre parfaitement dans le système de par sa couleur, ses dimensions et sa forme. Vous pouvez également utiliser un modèle de réfrigérateur courant pour obtenir la qualité de mousse de lait supérieure FoamMaster™. L'unité de réfrigération de Franke peut à tout moment être installée ultérieurement.

## OPTIONS A800

- Deuxième, voire troisième moulin
- Réservoir à grains 2 x 1 kg ou 1 x 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/télémetrie
- 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

SPÉCIALITÉS PRODUITS	A800	A800 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	✓	✓



## COULEURS

Les composants d'appareil présentés ici sont disponibles en gris mat et en noir brillant:

- Unité de réfrigération
- A800
- Flavor-Station
- Systèmes de décompte
- Chauffe-tasses

# LA FLEXIBILITÉ: AU RENDEZ-VOUS

Conçus très précisément pour répondre à vos besoins.  
Les appareils auxiliaires suivants peuvent être combinés avec l'A800:



## UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU05 (5l) ÉLÉGANCE

- Unité de réfrigération en harmonie avec le design du produit (5l), verrouillable
- Une hygiène parfaite: raccordement intelligent du tuyau à lait pour un remplissage sans contact
- Vide signalé par un message sur l'écran de l'A800
- Montage possible sous le comptoir, directement en dessous de la machine à café

## 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

## 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 A800 AVEC APPAREILS AUXILIAIRES ET AUTRES APPAREILS AUXILIAIRES COMPATIBLES

## MODÈLE DE MACHINE

MODÈLE	PUISSANCE
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

(Autres variantes de raccordement sur demande)

## APPAREILS AUXILIAIRES

A800	PUISSANCE
3) Système de décompte	dépendant du système
4) Chauffe-tasses (120 tasses)	120 W

A800 FM	PUISSANCE
1) Unité de réfrigération SU12 (12 l)	100 W
2) Flavor-Station (3 arômes)	75 W
3) Système de décompte	dépendant du système
4) Chauffe-tasses (120 tasses)	120 W

## VARIANTES DE COULEUR

Gris mat ou noir brillant

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

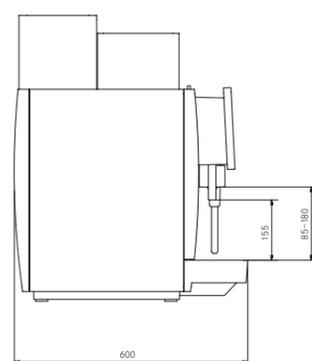
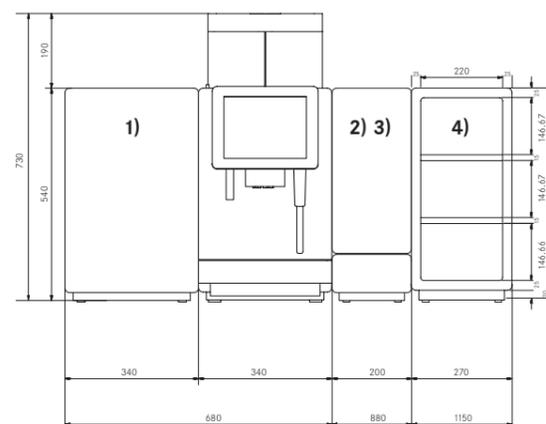
A800	230 V 1LNPE 50/60 Hz 16 A 400 V 3LNPE 50/60 Hz 16 A
Tous les modèles et appareils	200-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A

## 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 bar)
Dureté de l'eau	max. 70 mg CaO/l d'eau (7 dH, 13 °fH)
Teneur en chlorure	max. 0,1 mg/l
pH idéale	7

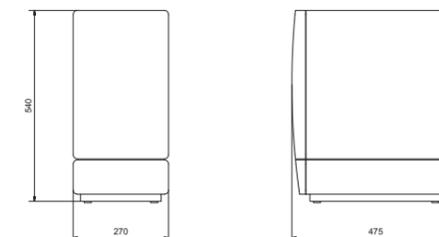
## ÉVACUATION D'EAU

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



## UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU05 (5l)

Raccordement électrique:	230 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	72 W
Dimensions:	L 270 mm / H 540 mm / P 475 mm
Poids (à vide):	env. 26 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS
Couleur:	gris mat ou noir brillant



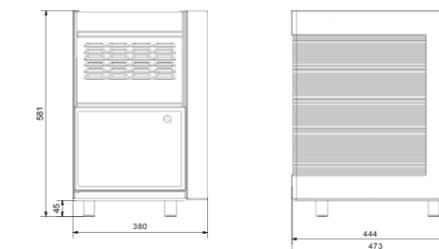
## KE200

Raccordement électrique:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	90 W
Dimensions:	L 225 mm / H 507 mm / P 453 mm
Poids (à vide):	env. 13 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS
Couleur:	acier inoxydable



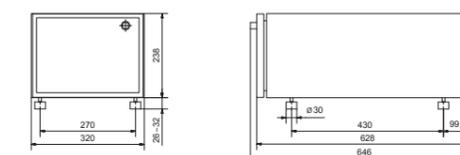
## CHILL & CUP

Raccordement électrique:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	170 W
Dimensions:	L 380 mm / H 581 mm / P 473 mm
Poids (à vide):	env. 29 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS
Couleur:	noir



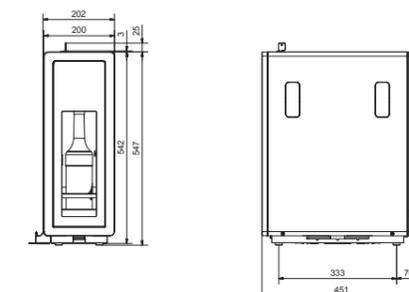
## UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SOUS MACHINE (UKE)

Raccordement électrique:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Puissance:	90 W
Dimensions:	L 320 mm / H 238 mm / P 646 mm
Poids (à vide):	env. 27 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS
Couleur:	acier inoxydable



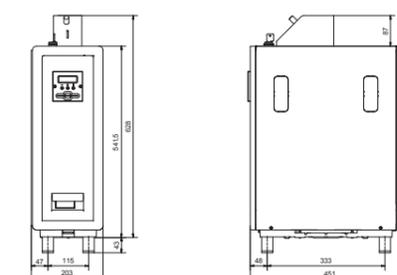
## FLAVOR-STATION

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 FACTURATION

Raccordement électrique:	85-264 V 1LNPE
Puissance:	selon le système
Dimensions:	L 200 mm / H 628 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.franke.com)

**FRANKE**