A400

LA QUALITÉ PREMIUM ACCESSIBLE PARTOUT.

MAKE IT Wonderful!

FRANKE

Franke propulse la technologie premium de ses machines
professionnelles dans une nouvelle dimension.
Avec l'A400, déguster un café d'exception est une expérience désormais accessible à tous.

COMMERCES DE DÉTAIL

MAGASINS DE PROXIMITÉ

BUREAUX

HÔTELLERIE

LIBRAIRIES

BOULANGERIES

MAKE IT *Wonderful!*

UNE DÉGUSTATION DE CAFÉ PREMIUM:

Un succès dans toutes les entreprises.

Déguster un café qualité premium, c'est désormais possible dans n'importe quelle entreprise grâce à l'A400. Où que vous soyez, quoi que vous fassiez: offrez le meilleur à votre entreprise.

«NOUS AVONS DÉJÀ UNE A1000 DANS LA SALLE DE PAUSE. L'A400 MET LA BARRE PLUS HAUT DANS LA SALLE DE RÉUNION.»

«JE TROUVE GÉNIAL QUE L'A400 SE NETTOIE TOUTE SEULE AUTOMATIQUEMENT.»

«ON DIT QU'ICI, ON SERT LE MEILLEUR CAFÉ DE LA VILLE.»

«AVEC UN BON CAFÉ, MES CLIENTS ACHÈTENT DES LIVRES PLUS FACILEMENT.»

«SON UTILISATION PARTICULIÈREMENT INTUITIVE RAVIT MES CLIENTS.»

A400
LES CINQ FACTEURS DU SUCCÈS.

1. UNE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE NOUVELLE

L'A400 apporte à toutes les entreprises l'intégralité des innovations de la gamme professionnelle A et permet ainsi même aux plus petites entreprises d'atteindre les plus hauts standards en matière de goût, dignes d'un véritable coffee shop.

2. UNE UTILISATION FACILE

L'écran tactile interactif garantit aux utilisateurs d'obtenir ce qu'ils souhaitent grâce à des images et des symboles. Testé des milliers de fois dans toutes les situations de libre-service envisageables.

3. UNE MOUSSE DE LAIT ULTRAFINE

La technologie FoamMaster™ dont l'A400 de la gamme professionnelle A est équipée, garantit également une mousse de lait d'une qualité incomparable, dans un style irrésistible.

4. UN ENTRETIEN OPTIMAL ET AUTOMATIQUE

Un système de nettoyage entièrement automatisé, ce n'est pas seulement plus sûr et plus hygiénique; cela rend également les manipulations quotidiennes nettement plus simples.

5. UN INVESTISSEMENT DURABLE

L'A400 bénéficie de la grande modularité et de la grande flexibilité de la gamme A de Franke. Elle est ainsi très durable et constitue un investissement sûr.

Franke ravit les amateurs de café du monde entier avec son café haut de gamme!

UNE INTERFACE UTILISATEUR INNOVANTE:

Un écran tactile qui touche vos clients.

Une machine à café exceptionnellement intelligente: avec l'A400, un dialogue s'installe entre l'homme et la machine. Grâce à une interaction parfaite et une extrême efficacité, elle sait exactement ce que veulent les clients et le leur sert, en qualité supérieure et irréprochable.

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

Un aperçu intuitif pour l'exploitation en libre-service
Une grille claire permet à vos hôtes de commander à partir d'un séduisant 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 sur l'écran et de définir très facilement la taille de la tasse.

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'optimiser les capacités de votre machine.

«NOS VENTES DE CAFÉ ONT DÉJÀ DOUBLÉ.»

UNE CONCEPTION SUISSE:

Parfaite dans les moindres détails.

Le processus central dans la préparation du café est et reste l'extraction et nos ingénieurs n'ont de cesse 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 les garantes de la qualité suisse authentique, à tous les niveaux.

C'est l'essence même qui permet de faire la différence entre un bon 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. L'A400 optimise ce processus et garantit des résultats irréprochables à chaque tasse.

Les meilleurs composants Franke ont été réunis dans l'A400, pour en faire un système parfaitement équilibré. Cette perfection technique, on la retrouve déjà dans le réservoir à grains, pratique et facilement accessible: sa forme garantit un remplissage aisé de la machine.

Le déverrouillage central à l'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 céramique. Les meules haute précision sont extrêmement robustes et faites pour durer, de manière à garantir la constance des moutures.

L'unité d'infusion se remplace facilement et sans outil sur l'A400. Le cœur de la machine entièrement automatique peut être retiré en quelques gestes. Vous avez le choix entre deux unités d'infusion, en fonction de vos besoins:

- pour des spécialités de café principalement à débit simple et l'espresso parfait: unité d'infusion de 43 mm
- pour des spécialités de café principalement à débit double et de grandes tasses: unité d'infusion de 50 mm

«L'A400 est conçue de sorte à nous faciliter énormément le quotidien.»

UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION DE L'A400

PROPRETÉ ÉGALE SÉCURITÉ!

Et clients satisfaits.

SYSTÈME DE NETTOYAGE INTELLIGENT:

La satisfaction pure.

Pour Franke, le respect des normes d'hygiène les plus strictes s'impose comme une évidence. C'est pour cela que l'A400 est désormais également disponible avec le système de nettoyage CleanMaster, entièrement automatisé. Lorsque le processus de nettoyage est enclenché, le système nettoie l'intégralité du réservoir de lait de manière totalement automatisée et la machine passe ensuite en mode veille. Ainsi, quelques gestes suffisent pour que l'A400 soit toujours parfaitement propre.

Le confort redéfini
L'A400 innove avec son concept de nettoyage intégré sophistiqué qui réduit la charge de travail au minimum et garantit une manipulation propre et sûre. Fini le lait qui déborde et les nettoyages fastidieux! Le réservoir de nettoyage s'insère à la place du réservoir de lait. Vous avez le choix: vous pouvez alors opter pour le nettoyage automatique EasyClean en versant manuellement le produit d'entretien, ou pour le processus de nettoyage entièrement automatisé CleanMaster avec une cartouche de nettoyage intégrée.

Système de réservoir de lait hygiénique et pratique
- Le réservoir de lait s'installe facilement, sans tuyau
- Capteur intégré pour la mesure de la température de lait effective
- Cartouche de nettoyage intégrée

Procédé 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

«AVEC CE SYSTÈME, TOUT LE MONDE S'EN SORT, MÊME NOS INTÉRIMAIRES.»

UNE MOUSSE DE LAIT PARFAITE:

Comme sur un petit nuage.

Avec une mousse de lait parfaite, aucun doute: il ne s'agit pas seulement d'un très bon café, mais d'un café exceptionnel. Et là aussi, l'A400 a tout des plus grandes machines à café.

La variante équipée du FoamMaster™ de Franke garantit une mousse de lait parfaite, partout et à tout moment. Le système FoamMaster™ est en effet intégré à l'ensemble des modèles de la gamme A de Franke et est considéré comme la référence en matière de mousse de lait.

En optant pour la variante avec FoamMaster™, vous choisissez la version la plus optimale de l'A400. En l'installant dans votre entreprise, elle ne cessera de séduire par sa mousse de lait de qualité supérieure. Une mousse dont vous pouvez moduler la consistance et la densité et dont la consistance reste constante même à grand débit. L'A400 couronne ainsi une incroyable diversité de boissons lactées, à un niveau de performances optimal. Le niveau Franke, le niveau FoamMaster™.

Idéal également pour les petites entreprises, l'approvisionnement en lait grâce au système lait compact 5 litres de Franke. Pour un plus grand volume, optez pour la variante 12 litres. Vous pouvez également relier votre réfrigérateur à l'A400. Quelle que soit l'option choisie: avec l'A400, offrez-vous de fantastiques perspectives de succès et de plaisir.

«LA MOUSSE DE LAIT DE NOTRE A400 EST MEILLEURE QUE CELLE DE TOUS LES CAFÉS DU QUARTIER.»

CONFIGURATION PERSONNALISÉE:

Adaptons-la ensemble sur mesure.

1 2 3 4

SYSTÈMES DE LAIT (1)
- FoamMaster™ (FM): lait et 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

SYSTÈMES DE NETTOYAGE (1)
- CleanMaster (CM): système de nettoyage entièrement automatisé avec cartouche de nettoyage intégrée. Pour une hygiène irréprochable. Un modèle de simplicité, d'efficacité et de confort.
- EasyClean (EC): système de nettoyage automatique avec remplissage manuel du produit d'entretien. Une hygiène parfaite en quelques gestes.

OPTIONS A400 (2)
- Deuxième moulin
- Réservoirs à grains: 1 × 2 kg, 2 × 1,2 kg ou 2 × 0,6 kg, verrouillables
- Un ou deux doseurs de poudre séparés (pour chocolat en poudre ou lait en poudre), verrouillables
- Dispositif pour la récupération du marc de café
- Capteur de tasse
- M2M/télémétrie
- Système de facturation
- Pieds surélevés (100 mm)
- Buse à vapeur (uniquement disponible sur les modèles MS ou FM)

SYSTÈME DE FACTURATION (3)
Utilisable pour différents systèmes de paiement, p. ex. en monnaie, par carte.
Convient idéalement à la vente dans le secteur public/privé.

CHAUFFE-TASSES (4)
Avec quatre étagères réchauffables

COULEURS

Noir/chromé

Anthracite/chromé

SPÉCIALITÉS PRODUITS	A400	A400 MS EC	A400 FM CM
Ristretto | Espresso	✓	✓	✓
Café | Café crème	✓	✓	✓
Café torréfié	✓	✓	✓
Cappuccino | Latte macchiato	(✓)	✓	✓
Chococcino	(✓)	✓	✓
Chocolat	✓	✓	✓
Lait chaud	(✓)	✓	✓
Mousse de lait chaude	(✓)	✓	✓
Lait froid		✓	✓
Mousse de lait froide			✓
Eau chaude	✓	✓	✓
Vapeur		✓	✓

SWISS MADE

SYSTÈME MODULAIRE:

Aussi flexible que votre entreprise.

Parfaitement adaptée à vos besoins. Les appareils auxiliaires suivants peuvent être combinés avec l’A400:

UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU05/SU12 ÉLÉGANCE

- Unité de réfrigération assortie aux produits de la gamme A (disponible en 5 l CM et EC/ 12 l EC), verrouillable
- Hygiène parfaite: raccordement intelligent du tuyau à lait pour un remplissage sans contact
- Vide signalé sur l’écran de l’A400
- Porte-tasses supérieur chauffant

KE200 L’ULTRA COMPACT

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

CHILL & CUP GAIN DE PLACE GARANTI

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

CHAUFFE-TASSES LA PRATIQUE

- Design moderne de la gamme A
- Préchauffage/Mise à disposition d’environ 120 tasses, verres et soucoupes
- Quatre étagères réchauffables en acier inoxydable
- Thermostat intégré pour des températures régulières

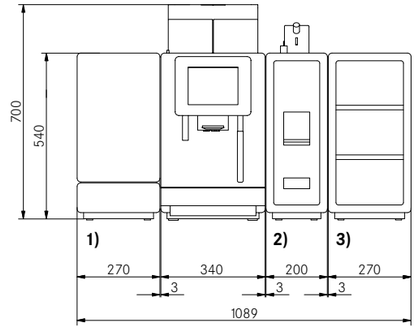
SYSTÈME DE FACTURATION LE TIROIR-CAISSE

- Utilisable pour différents systèmes de paiement, p. ex. en monnaie, par carte
- Convient idéalement à la vente dans le secteur public/privé
- Combinable avec la fonction M2M

DONNÉES TECHNIQUES A400 AVEC APPAREILS AUXILIAIRES ET AUTRES APPAREILS AUXILIAIRES COMPATIBLES

MODÈLE DE MACHINE

MODÈLE	PUISSANCE
A400	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,1–2,3 kW (10 A) 220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,4–2,8 kW (13/15/16* A) 200–220 V 2LPE 60 Hz 2,3–2,7 kW (30 A) 220 V 1LNPE 50Hz 2,4 kW (16 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 2,3 kW (15 A)
A400 MS EC	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,1–2,3 kW (10 A) 220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,4–2,8 kW (13/15/16* A) 200–220 V 2LPE 60 Hz 4,5–5,3 kW (30 A) 220 V 1LNPE 50Hz 2,4 kW (16 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 2,3 kW (15 A)
A400 FM CM	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,1–2,3 kW (10 A) 220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,4–2,8 kW (13/15/16* A) 200–220 V 2LPE 60 Hz 4,5–5,3 kW (30 A) 220 V 1LNPE 50Hz 2,4 kW (16 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 2,3 kW (15 A)
Dimensions:	L 340 mm / H 700 mm / P 600 mm



VARIANTES DE COULEUR

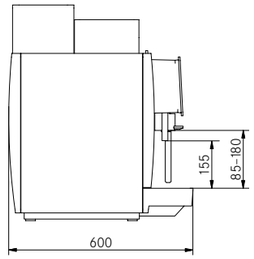
Noir/chromé ou anthracite/chromé

ARRIVÉE D'EAU

Raccordement d'eau fixe	Tuyau métallique avec écrou d'accouplement G3/8", L = 1500 mm
Conduite d'arrivée d'eau	Si possible au niveau de l'installation: eau non traitée potable (ne provenant pas du système de décalcification domestique)
Pression d'eau	80 – 800 kPa (0,8 – 8,0 bars)
Dureté totale	4 – 8 °dH GH (degré de dureté allemand) / 7–14 °fH GH (degré de dureté français) / 70–140 ppm (mg/l)
Dureté carbonatée	3 – 6 °dH KH (dureté carbonatée) / 50–105 ppm (mg/l)
Acidité/taux de pH	6,5–7,5 pH
Teneur en chlore	<0,5 mg/l

ÉVACUATION D'EAU

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

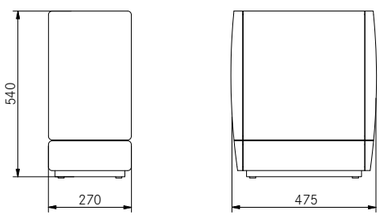


APPAREILS AUXILIAIRES

1) UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU05 EC (5 l)

Raccordement électrique:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,72 A (10 A) 120 V 1LNPE 60 Hz 1,5 A (10 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,65 A (10 A)
Dimensions:	L 270 mm / H 540 mm / P 475 mm
Poids (à vide):	env. 20 kg
Compatible avec:	modèle A400 MS EC
Couleurs:	noir ou anthracite

*Fusible selon le pays



ENERGY EFFICIENT

1) UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU05 CM (5 l)

Raccordement électrique:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 1,95–2,3 kW (10 A) 120 V 1LNPE 60 Hz 1,44 kW (15 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 kW (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,35 kW (15 A)
Dimensions:	L 270 mm / H 540 mm / P 475 mm
Poids (à vide):	env. 24 kg
Compatible avec:	modèle A400 FM CM
Couleurs:	noir ou anthracite

UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU12 EC (12 l)

Raccordement électrique:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,72 A (10 A) 110–127 V 1LNPE 60 Hz 1,5–1,7 A (10 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,7 A (10 A)
Dimensions:	L 340 mm / H 540 mm / P 475 mm
Poids (à vide):	env. 28 kg
Compatible avec:	modèle A400 MS EC
Couleurs:	noir ou anthracite

2) SYSTÈME DE FACTURATION AC

Raccordement électrique:	85–264 V 1LNPE 50/60 Hz (10 A)
Dimensions:	L 200 mm / H 630 mm / P 453 mm
Poids (à vide):	env. 18 kg
Compatible avec:	modèle A400 / A400 MS EC / A400 FM CM
Couleurs:	noir ou anthracite

3) CHAUFFE-TASSES CW

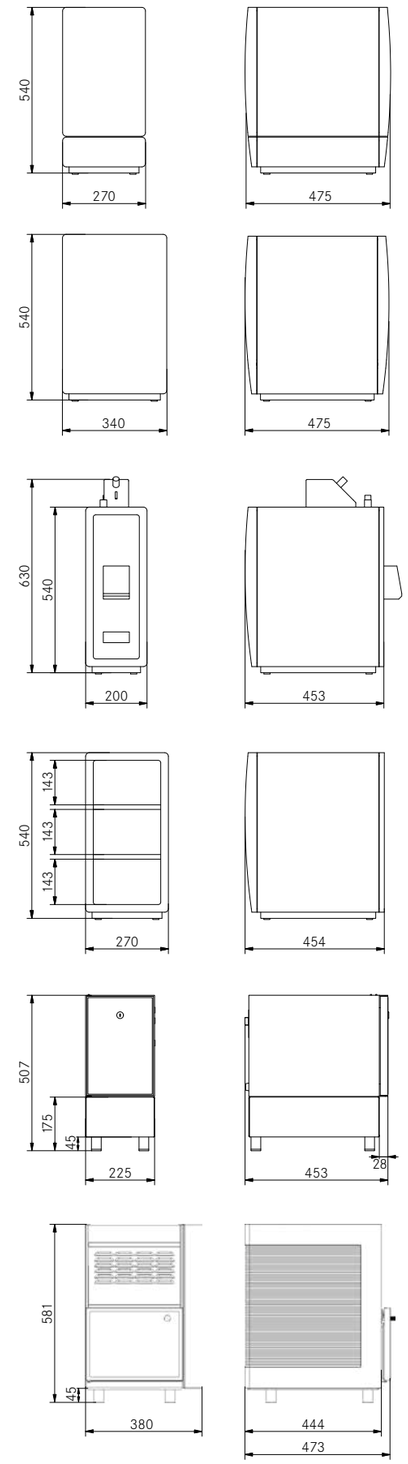
Raccordement électrique:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 120 W (10 A) 110 V 1LNPE 50/60 Hz 80 W (10 A)
Dimensions:	L 270 mm / H 540 mm / P 454 mm
Poids (à vide):	env. 20 kg
Compatible avec:	modèle A400 / A400 MS EC / A400 FM CM
Couleurs:	noir ou anthracite

UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION KE200 (4 l)

Raccordement électrique:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,71 A (10 A)
Dimensions:	L 225 mm / H 507 mm / P 453 mm
Poids (à vide):	env. 13 kg
Compatible avec:	modèle A400 MS EC
Couleur:	acier inoxydable

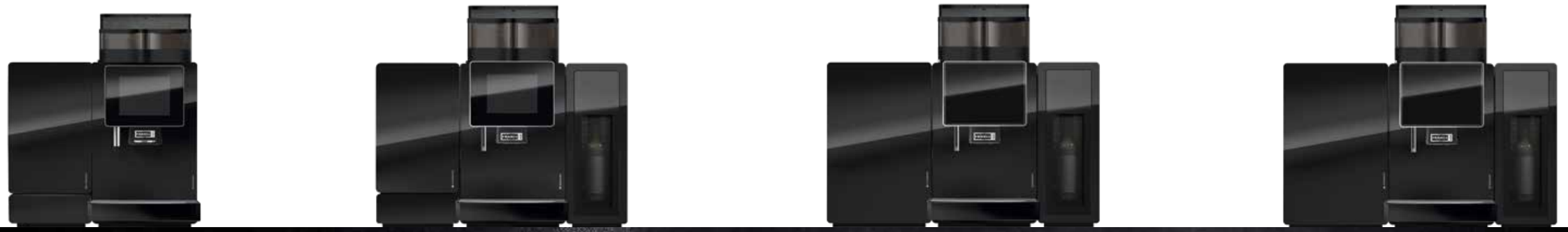
CHILL & CUP CC

Raccordement électrique:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 1,0 A (10 A)
Dimensions:	L 380 mm / H 581 mm / P 473 mm
Poids (à vide):	env. 29 kg
Compatible avec:	modèle A400 MS EC
Couleur:	noir



BIENVENUE DANS LA GAMME A:

La gamme professionnelle de Franke façonne la vente de café de demain.



A400
LA QUALITÉ PREMIUM ACCESSIBLE PARTOUT

Le meilleur choix pour l'hôtellerie, le commerce de détail, les magasins de proximité, les boulangeries, les bureaux, les librairies.

CAPACITÉ

SYSTÈME LAIT

FoamMaster™

Système lait

PARFUMS

COULEURS

A600
TOUT POUR UN CAFÉ PARFAIT

Le meilleur choix pour les services complets de restauration collective, les cafés, l'hôtellerie, le commerce de détail, les magasins de proximité, les boulangeries, les bureaux.

CAPACITÉ

SYSTÈME LAIT

FoamMaster™

Système lait

PARFUMS

COULEURS

A800
UNE INSPIRATION SANS LIMITES

Le meilleur choix pour la restauration rapide, les services complets de restauration collective, les cafés, l'hôtellerie et le commerce de détail.

CAPACITÉ

SYSTÈME LAIT

FoamMaster™

PARFUMS

COULEURS

A1000
LA NOUVELLE DIMENSION DU PLAISIR

Le meilleur choix pour la restauration rapide, les services complets de restauration collective, les cafés, l'hôtellerie et le commerce de détail.

CAPACITÉ

SYSTÈME LAIT

FoamMaster™

PARFUMS

COULEURS

590.0517.239/07.18/CH-FR/Sous réserve de modification de la version, de la structure et des dimensions.

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

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

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

FRANKE