

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 constamment pour continuer à améliorer nos produits. Le dernier-né de cette volonté d'innovation? L'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.

Des visuels 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 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'ÉCRAN TACTILE INTUITIF REND SON UTILISATION SIMPLE, EFFICACE ET S'ADAPTE À VOS BESOINS

CONCEPT D'ÉCLAIRAGE FONCTIONNEL

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

BEC À RÉGLAGE DE HAUTEUR AUTOMATIQUE

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

*Uniquement sur les modèles A600/A600 MS EC avec réservoir d'eau intégré

BUSE À VAPEUR AUTOSTEAM/
AUTOSTEAM PRO

COUVERCLE VERROUILLABLE EN OPTION

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

DEUX RÉSERVOIRS À POUDRE SÉPARÉS (2×1 KG)

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 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 garanties 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. L'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 meules en céramique 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 cœur 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

GRUPE D'INFUSION BREVETÉ
DÉMONTABLE PAR L'AVANT

MOULIN DE PRÉCISION ÉQUIPÉ DE MEULES
EN CÉRAMIQUE HAUTE RÉSISTANCE

UNE MANIPULATION SIMPLE POUR UNE HYGIÈNE MAXIMALE

Pour Franke, le respect des normes d'hygiène les plus strictes s'impose comme une évidence. Par conséquent, l'A600 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. La machine passe ensuite en mode veille. Ainsi, quelques gestes suffisent pour que l'A600 soit toujours parfaitement propre.

Le confort redéfini

L'A600 innove avec un concept de nettoyage intégré sophistiqué qui réduit la charge de travail au minimum et garantit une manipulation hygiénique et sûre. Oubliez les nettoyages fastidieux! Le réservoir de nettoyage s'insère à la place du réservoir de lait. Vous pouvez alors opter pour le nettoyage automatique EasyClean en versant manuellement le produit d'entretien, ou lancer le processus de nettoyage entièrement automatisé CleanMaster avec une cartouche de nettoyage intégrée.

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



SEULE LA PERFECTION NOUS SATISFAIT

Notre objectif premier est d'obtenir la boisson parfaite, pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'A600 répond 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 froide 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 latte 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 froide 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.



UNE DIVERSITÉ UNIQUE!

INDIVIDUELLE COMME VOUS



SYSTÈMES DE LAIT (1)

- 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

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 A600 (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/télémetrie
- Système de facturation
- Pieds surélevés (100 mm)
- Buse à vapeur, Autosteam (moussage de lait assisté) ou Autosteam Pro (moussage de lait automatique)

FLAVOR STATION (3)

Doseur automatique pour trois arômes différents

SYSTÈME DE FACTURATION (4)

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

CHAUFFE-TASSES (5)

Avec quatre étagères réchauffables

COULEURS

■ Noir/chromé

■ Anthracite/chromé

FLEXIBILITÉ MAXIMALE



SPÉCIALITÉS PRODUITS

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

■ SWISS MADE

POUR UNE FLEXIBILITÉ ABSOLUE

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



UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU05/SU12 ÉLÉGANCE

- Unité de réfrigération en harmonie avec le design du produit (disponible en 51 CM et EC/121 EC), verrouillable
- Hygiène parfaite: raccordement intelligent du tuyau à lait pour un remplissage sans contact
- Vide signalé sur l'écran de l'A600
- Porte-tasses supérieur chauffant, pouvant être enclenché ou déclenché
- Montage possible sous le comptoir (disponible en 51 EC/121 EC)



KE200 L'ULTRA COMPACT

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



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 SOUS MACHINE 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 ou déclenché



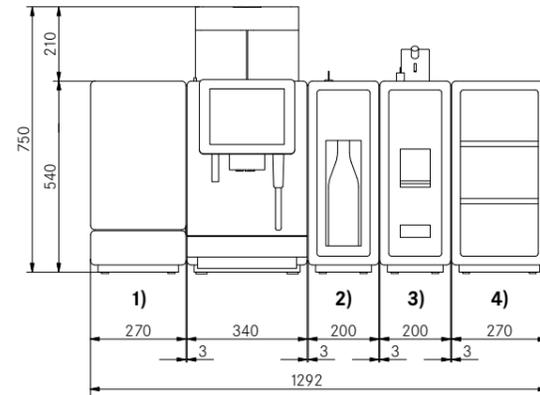
SYSTÈME DE FACTURATION LE TIROIR-CAISSE

- 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 A600 AVEC APPAREILS AUXILIAIRES ET AUTRES APPAREILS AUXILIAIRES COMPATIBLES

MODÈLE DE MACHINE

MODÈLE	PUISSANCE
A600	220-240V 1LNPE 50/60Hz 2,4-2,8kW (13/15/16* A)
A600 MS EC	220V 1LNPE 50Hz 2,4kW (16 A)
A600 FM CM	220-220V 2LPE 60Hz 4,5-5,3kW (30 A) 230V 1LNPE 50/60Hz 2,1-2,3kW (10A) 200V 2LPE 50/60Hz 2,0kW (15 A)
A600 FM EC	200-240V 1LNPE 50/60Hz 2,4-2,8kW (13/15/16* A) 380-415V 3LNPE 50/60Hz 6,3-7,5kW (16 A) 220-240V 1LNPE 50/60Hz 4,4-5,0kW (30A) 220-240V 3LPE 50/60Hz 5,6-7,9kW (30A) 200V 2LPE 50/60Hz 2,0kW (15 A) 200V 2LPE 50/60Hz 4,5kW (30A) 200V 3LPE 50/60Hz 6,8kW (30A) 220V 1LNPE 50Hz 2,4kW (16 A) 380V 3LNPE 50Hz 6,3kW (16 A) 200-220V 2LPE 60Hz 4,5-5,3kW (30A)
Dimensions:	L 340 mm / H 750 mm / P 600 mm

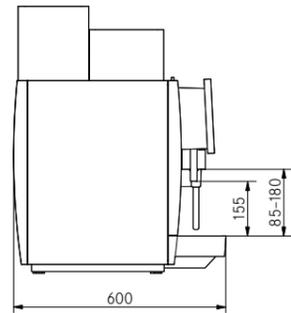


VARIANTES DE COULEUR

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) / 70-140ppm (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



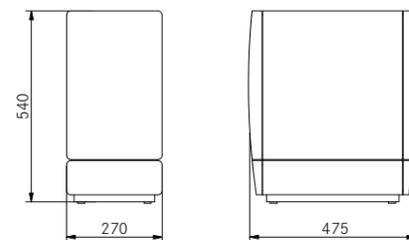
ÉVACUATION D'EAU

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

APPAREILS AUXILIAIRES

1) UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU05 EC (5 I)

Raccordement électrique:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,72A (10A) 120V 1LNPE 60Hz 1,5A (10A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72A (10A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,65A (10A)
Dimensions:	L 270 mm / H 540 mm / P 475 mm
Poids (à vide):	env. 20 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS EC / A600 FM EC
Couleurs:	noir ou anthracite



1) UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU05 CM (5 I)

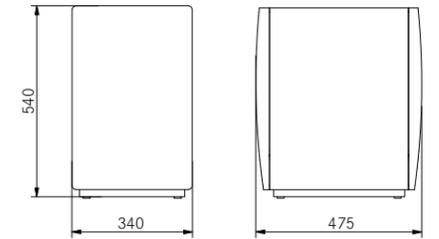
Raccordement électrique:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,95-2,3kW (10A) 120V 1LNPE 60Hz 1,44kW (15A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72A (10A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,35kW (15A)
Dimensions:	L 270 mm / H 540 mm / P 475 mm
Poids (à vide):	env. 24 kg
Compatible avec:	modèle A600 FM CM
Couleurs:	noir ou anthracite

* Fusible selon le pays



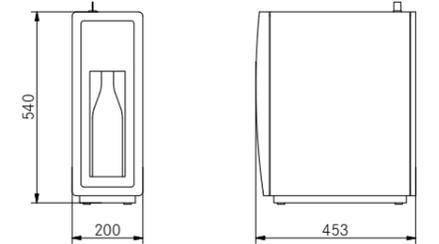
UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU12 EC (12 I)

Raccordement électrique:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,72A (10A) 110-127V 1LNPE 60Hz 1,5-1,7A (10A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72A (10A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,7A (10A)
Dimensions:	L 340 mm / H 540 mm / P 475 mm
Poids (à vide):	env. 28 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS EC / A600 FM EC
Couleurs:	noir ou anthracite



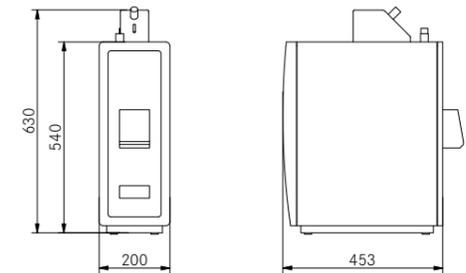
2) FLAVOR STATION FS3

Raccordement électrique:	100-240V 1LNPE 50/60Hz 75W (10A)
Dimensions:	L 200 mm / H 540 mm / P 453 mm
Poids (à vide):	env. 18 kg
Compatible avec:	modèle A600 FM EC / A600 FM CM
Couleurs:	noir ou anthracite



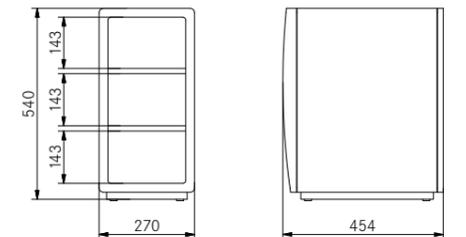
3) SYSTÈME DE FACTURATION AC

Raccordement électrique:	85-264V 1LNPE 50/60Hz (10A)
Dimensions:	L 200 mm / H 630 mm / P 453 mm
Poids (à vide):	env. 18 kg
Compatible avec:	modèle A600 / A600 MS EC / A600 FM EC / A600 FM CM
Couleurs:	noir ou anthracite



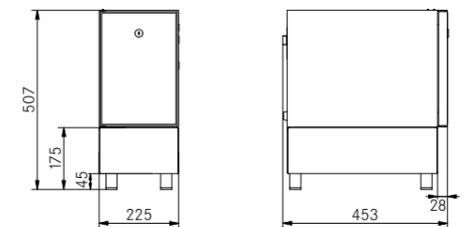
4) CHAUFFE-TASSES CW

Raccordement électrique:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 120W (10A) 110V 1LNPE 50/60 Hz 80W (10A)
Dimensions:	L 270 mm / H 540 mm / P 454 mm
Poids (à vide):	env. 20 kg
Compatible avec:	modèle A600 / A600 MS EC / A600 FM EC / A600 FM CM
Couleurs:	noir ou anthracite



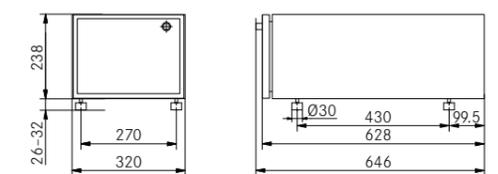
UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION KE200 (4 I)

Raccordement électrique:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,71A (10A)
Dimensions:	L 225 mm / H 507 mm / P 453 mm
Poids (à vide):	env. 13 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS EC / A600 FM EC
Couleur:	acier inoxydable



UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SOUS MACHINE UC05 (5 I)

Raccordement électrique:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,0A (10A)
Dimensions:	L 320 mm / H 238 mm / P 646 mm
Poids (à vide):	env. 27 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS EC / A600 FM EC
Couleur:	acier inoxydable



CHILL & CUP CC

Raccordement électrique:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,0A (10A)
Dimensions:	L 380 mm / H 581 mm / P 473 mm
Poids (à vide):	env. 29 kg
Compatible avec:	modèle A600 MS EC / A600 FM EC
Couleur:	noir



MAKE IT
Wonderful!



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