

A800

Une inspiration sans limites



VANILLA
LATTE MACCHIATO



FRANKE
A800

12 SWISS MADE

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 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. Préparer un espresso parfait tout en faisant mousser du lait et en laissant infuser un thé bien chaud? Pour elle, ce n'est pas un problème grâce à son système professionnel à trois chaudières.

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 l'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^e moulin à café pour votre mélange spécial de grains? Avec en plus une Flavor Station ou un chauffe-tasses?

05

ÉCRAN PRATIQUE INTUITIF

L'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 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 personnalisées 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, invite à goûter à des saveurs nouvelles pour le plaisir et 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 grâce à un système de couleurs variables. Ainsi, l'éclairage à LED prévient l'utilisateur à la fois lors de la préparation de boissons chaudes, et s'il y a besoin de remplir le réservoir à grains de café ou de lait. Ainsi l'écran lumineux de l'A800 aide à une bonne interaction avec l'utilisateur. De fait, l'A800 est un parfait exemple d'une bonne 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'infusion excellent

Son groupe d'infusion 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'infusion 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 meules de précision du moulin sont extrêmement robustes et faites pour durer, de manière à garantir la constance des moutures.

Les chaudières en trois exemplaires

Les trois chaudières totalement indépendantes 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 soutirer 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 un résultat optimal, à déguster à chaque gorgée. En Suisse et dans le monde entier.

1 À 3 MOULINS DE PRÉCISION
ÉQUIPÉS DE MEULES EN
CÉRAMIQUE HAUTE RÉSISTANCE

GROUPE
D'INFUSION
BREVETÉ
DÉMONTABLE
PAR L'AVANT

MODULE FOAMMASTER™
INTÉGRÉ DISPONIBLE DE SÉRIE

3 CHAUDIÈRES SÉPARÉES 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 l'unité de réfrigération séparée de 12 litres de Franke. Quel que soit votre choix, l'A800 assure une mousse de lait inégalée – la qualité FoamMaster™. Une mousse dont vous pouvez moduler la consistance et la densité – à chaque nouvelle 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 peuvent être enlevés par l'avant, permettant de faire le plein de lait à tout moment de manière extrêmement propre et pratique. En option, deux types de lait peuvent être utilisés.



LES PERFORMANCES: SANS LIMITES

L'A800 est 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 chaudières 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 poudre, aux trois chaudières, 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 même les goûts 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

Les deux doseurs de poudre permettent de proposer deux types de chocolat différents. Forte de ses compétences en mousse de lait, l'A800 sait préparer des boissons chocolatées légères ou à l'arôme plus intense, 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 préserve les qualités du 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.



UNE DIVERSITÉ UNIQUE!

LE SYSTÈME A800: PERSONNALISÉ



SYSTÈME DE LAIT ET DE NETTOYAGE (1)

- FoamMaster™ (FM): lait & mousse de lait chauds et froids, consistance réglable individuellement, système de nettoyage intégré
- EasyClean (EC): système de nettoyage automatique avec remplissage manuel du produit d'entretien. Une hygiène parfaite en quelques gestes.

OPTIONS A800 (2)

- Deuxième, voire troisième moulin
- Réservoirs à grains: 1×2 kg, 2×1,2 kg, 2×0,6 kg, 1×2 kg + 1×0,6 kg, 2×1,2 kg + 1×0,6 kg ou 2×0,6 kg + 1×0,6 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)
- Deuxième type de lait (uniquement avec SU12)
- Sortie spéciale pour pichet (remplaçant la version à vapeur)

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	A800	A800 FM EC
Ristretto Espresso	✓	✓
Café Café crème	✓	✓
Café torréfié	✓	✓
Cappuccino Latte macchiato	(✓)	✓
Chococcino	(✓)	✓
Chocolat	✓	✓
Lait chaud	(✓)	✓
Mousse de lait chaude	(✓)	✓
Lait froid		✓
Mousse de lait froide		✓
Parfums		✓
Eau chaude Vapeur	✓	✓

SWISS MADE

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/SU12 ÉLÉGANCE

- Unité de réfrigération en harmonie avec le design du produit (disponible en 5 l 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'A800
- Porte-tasses supérieur chauffant, pouvant être enclenché ou déclenché
- Montage possible sous le comptoir (disponible en 5 l EC/12 l 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 A800 AVEC APPAREILS AUXILIAIRES ET AUTRES APPAREILS AUXILIAIRES COMPATIBLES

MODÈLE DE MACHINE

MODÈLE	PUISSANCE
A800	220-240V 1LNPE 50/60Hz 2,6-3,0kW (16A)
A800 FM EC	380-415V 3LNPE 50/60Hz 6,7-7,9kW (16A)
	220-240V 1LNPE 50/60Hz 4,4-5,2kW (30A)
	220-240V 3LPE 50/60Hz 5,6-7,9kW (30A)
	200-220V 2LPE 60Hz 4,5-5,3kW (30A)
	200-220V 2LPE 50/60Hz 4,5-5,3kW (30A)
	200-220V 3LPE 50/60Hz 6,8-8,1kW (30A)
	380V 3LNPE 50/60Hz 6,7kW (16A)
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) / 70-140 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

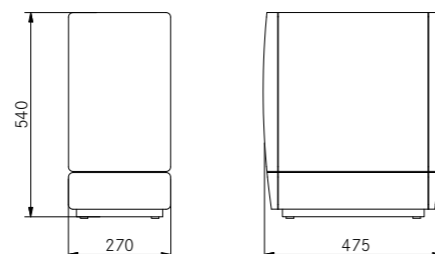
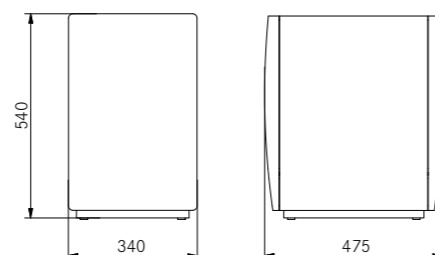
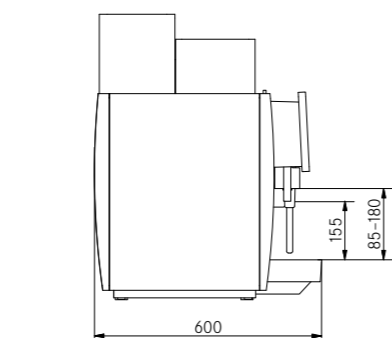
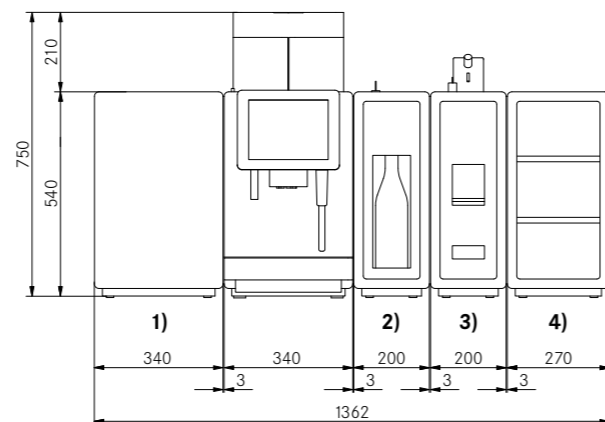
ÉVACUATION D'EAU

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

APPAREILS AUXILIAIRES

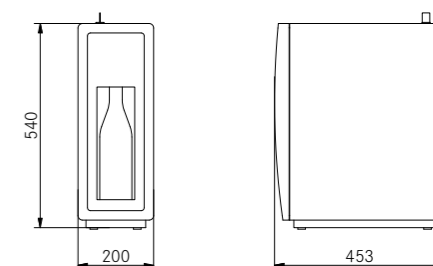
1) UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SU12 EC (12 I)

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 A800 FM EC
Couleurs:	noir ou anthracite



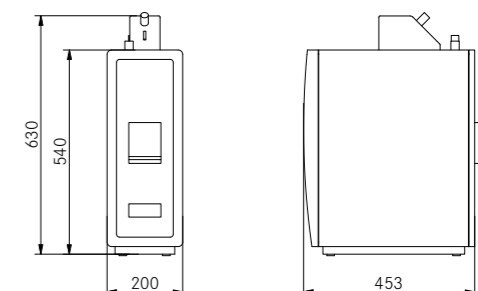
2) FLAVOR STATION FS3

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 A800 FM EC
Couleurs:	noir ou anthracite



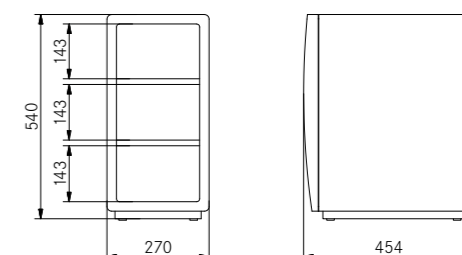
3) SYSTÈME DE FACTURATION AC

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 A800 / A800 FM EC
Couleurs:	noir ou anthracite



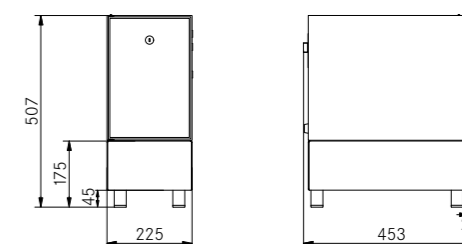
4) CHAUFFE-TASSES CW

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 A800 / A800 FM EC
Couleurs:	noir ou anthracite



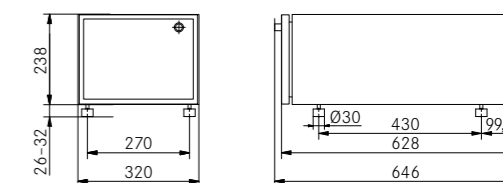
UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION KE200 (4 I)

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 A800 FM EC
Couleur:	acier inoxydable



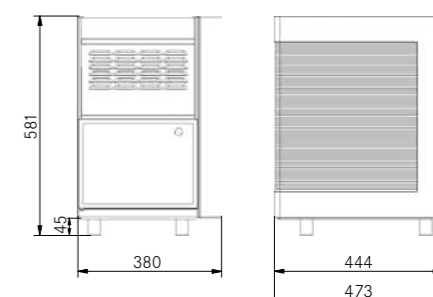
UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION SOUS MACHINE UC05 (5 I)

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 A800 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 A800 FM EC
Couleur:	noir





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