

Zwei Modelle, ein Qualitätsstandard

Die neue A600

Das Premium-Multitalent

Die neue A600 ist für Umgebungen mit mittlerem bis hohem Kaffeevolumen konzipiert. Sie liefert mühelos Getränke in gleichbleibend hoher Barista Qualität. Obwohl sie kompakt und modular aufgebaut ist, bietet sie eine große Auswahl an Getränken für den Bedienungs- und Selbstbedienungsbetrieb. Intelligente Funktionen vereinfachen die Arbeitsabläufe und gewährleisten auf Knopfdruck erstklassige In-Cup-Qualität.



Die neue A800

Höchstleistung auf Knopfdruck

Die neue A800 wurde speziell für stark frequentierte Standorte konzipiert. Sie verbindet Geschwindigkeit, Präzision und Konsistenz mit Parallelausgabe und intuitiver Bedienung und gewährleistet so einen reibungslosen Ablauf bei der Kaffeezubereitung. Dank flexibler Konfigurationen und intelligenter Funktionen liefert sie jederzeit maximale Leistung bei minimalem Aufwand. Dabei ist sichergestellt, dass jede Tasse den höchsten Qualitätsstandards entspricht.



Franke Coffee Systems GmbH
cs-info.de@franke.com

FRANKE



DIE NEUE A-LINIE

EIN KLEINER VORGESCHMACK AUF GROSSE VORTEILE

Die Weiterentwicklung der Kaffeekultur geht mit steigenden Erwartungen in Bezug auf Vielfalt, Geschwindigkeit, Qualität und Effizienz einher. Die Neue A-Linie verbindet fortschrittliche Technologien mit intelligentem Design. Damit bedienen wir nicht nur aktuelle Trends, sondern bieten eine perfekte, zukunftsfähige Lösung für alle Betriebsformen im modernen Kaffeegeschäft.



**Einzigartiger Geschmack.
Perfekte Konsistenz.**

Durch die präzise Extraktion, Milchschaum in Barista-Qualität, intelligenter Temperaturregelung und dem Ausschluss von Kreuzkontaminationen wird jede Tasse in Hinblick auf Geschmack und Konsistenz aufgewertet.



**Niedrige Betriebskosten.
Sinnvolle Investition.**

Ein effizienter Betrieb, langlebige Komponenten und eine einfache Wartung senken Ihre Gesamtbetriebskosten vom ersten Tag an.



**Mehr Optionen.
Mehr Zufriedenheit.**

Dank der großen Vielfalt des Getränkeangebots und der verlässlichen Verwendung pflanzlicher Zutaten wird ein breites Kundenspektrum mit unterschiedlichen Vorlieben angesprochen.



**Weniger Verschwendung.
Höhere Wirtschaftlichkeit.**

Mit energiesparenden Technologien und ressourcenschonenden Reinigungsverfahren unterstützen wir Sie dabei, die umweltbezogenen Kosten und Belastungen in Ihrem Betrieb zu reduzieren.



**Smarte Bedienung.
Reibungsloser Betrieb.**

Intuitive Benutzeroberflächen und intelligente Prozesse minimieren Fehler und verkürzen die Einarbeitungszeit – selbst in Stresssituationen.



**Zeitlose Ästhetik.
Herausragende Details.**

Das moderne Design, die hochwertigen Materialien und unsere einzigartige Schweizer Präzision machen die Neue A-Linie zu einem optischen Highlight in Ihrer Umgebung.

Innovationen, die man in jeder Tasse schmeckt.

Neuer FoamMaster

Makelloser Milchschaum mit absoluter Präzision. Ihre Gäste werden den konstant perfekten Schaum bemerken – ob warm oder kalt, mit Milch oder pflanzlichen Alternativen.

FrankeOS

Eine intelligente, digitale Plattform, die Software, Konnektivität und Benutzerfreundlichkeit vereint.

Drei Mahlwerke und zwei Pulverbehälter

Maximale Getränkevielfalt. Bis zu 3 Mahlwerke und 2 Pulverbehälter – Komponenten aus recyceltem Kunststoff gefertigt.

Dynamic Spout Light

Klare visuelle Signale. Zeigt auf einen Blick den Betriebsstatus: Bereitschaft, laufender Brühvorgang oder Hinweise wie Nachfüllen oder Reinigung.



IndividualMilk

Getrennte Milchleitungen, keine Kreuzkontamination. Bieten Sie sowohl tierische als auch pflanzliche Milch mit gutem Gewissen an – jedes Getränk exakt nach den Vorlieben Ihrer Gäste.

IndividualClean

Intelligentes Reinigungssystem. Maximale Verfügbarkeit, minimaler Eingriff – sichert Leistung und spart Kosten.

iQFlow™

Optimiert die Extraktionszeit durch intelligente Steuerung des Durchflusses – für gleichbleibende In-Cup-Qualität. Jetzt serienmäßig in der neuen A600 und A800.

PrecisionTemp

Ideale Brühtemperaturen für Kaffeegetränke oder empfindliche Tees einstellen – jedes Getränk perfekt zubereitet.

HeatGuard

Modernste Isolierung verkürzt die Wartezeit und senkt die Energiekosten – Energieverluste werden um bis zu 44 % reduziert.*

* Im Vergleich zur klassischen A600NM; DIN 18837-2