



FRANKE A1000



A1000

Die neue
Genuss-Dimension.

FRANKE

DIE NEUE GENUSS- DIMENSION.

Was macht Ihren Lieblings-Kaffee aus? Ist es die Bohne, die Röstung, die Milch? Ist es der persönliche Genuss-Moment im Alltag?

Wir von Franke haben unser umfassendes Know-how, unsere Erfahrung, unseren Innovationsgeist und die Leidenschaft unserer Techniker vereint und daraus die wegweisende A1000 entwickelt. Sie ist die fortschrittlichste Maschine mit noch nie da gewesener Individualität. Mit ihr erklären wir eine neue Genuss-Dimension feierlich als eröffnet.

Die A1000 wurde geschaffen, damit Ihre Gäste täglich ihre persönlichen Momente des Genusses erleben. Denn wie besonders ihre Wünsche an ihren Lieblings-Kaffee auch immer sein mögen: Die A1000 erfüllt sie alle – selbst wenn ihre Individualität so weit geht, dass sie jeden Tag einen anderen Lieblings-Kaffee haben.

Sie sehen: Mit der A1000 wird Kaffee zu einem ganz persönlichen Lebensstil. Herzlich willkommen in der neuen Genuss-Dimension – mit der A1000 von Franke.



A1000 – 5 MAL EINZIGARTIG.

1 IQFLOW™

Die wegweisende Innovation iQFlow™ revolutioniert das traditionelle Espresso-Konzept und kontrolliert erstmals in Echtzeit die Extraktionszeit und somit direkt das Geschmacksprofil. Tag für Tag. Tasse für Tasse.

2 NEUE, INTELLIGENTE KÜHLEINHEIT

Bis zu 2 Milchsorten mit 2 parallelen Kühlkreisläufen inklusive traumhaftem FoamMaster™-Milchschaum.

3 NOCH MEHR KAFFEE-GENUSS – NEU MIT 6 FLAVORS

Spitzen-Kaffee für jeden individuellen Anspruch mit der automatischen Dosierstation für sechs verschiedene Flavors.

4 CLEANMASTER

Das vollautomatische Reinigungssystem CleanMaster ist serienmässig eingebaut. Damit ist die A1000 jederzeit eine blitzsaubere Sache.

5 MULTIMEDIA-TOUCHSCREEN

Benutzerfreundliche Menüführung, Video in HD-Qualität inklusive Ton, professionelle Darstellung von Nährwert- und Allergen-Informationen.



IMMER UND ÜBERALL: IHR LIEBLINGS- KAFFEE.

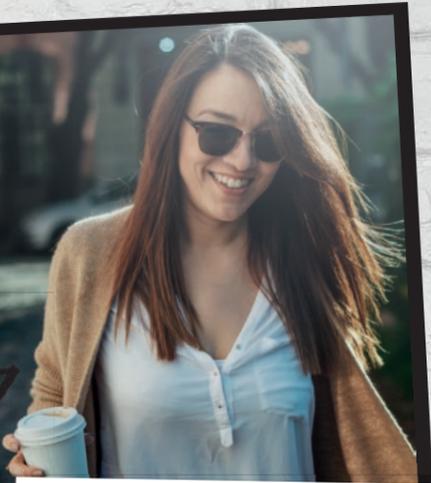
Dieses genüssliche Versprechen gilt für Jung und Alt, für Frau und Mann, für Stadt und Land. Und natürlich ganz besonders für Sie.

Immer und überall: Ob im Restaurant oder in der Mensa, ob in der Autobahn-Raststätte oder in der Kantine, ob im Supermarkt-Café oder an der Tankstelle, ob beim Take-away oder im Check-in-Bereich: Jeder Gast erhält garantiert seinen wunderbaren Lieblings-Kaffee. Das macht die A1000 möglich, weil sie voller raffinierter Innovationen steckt.

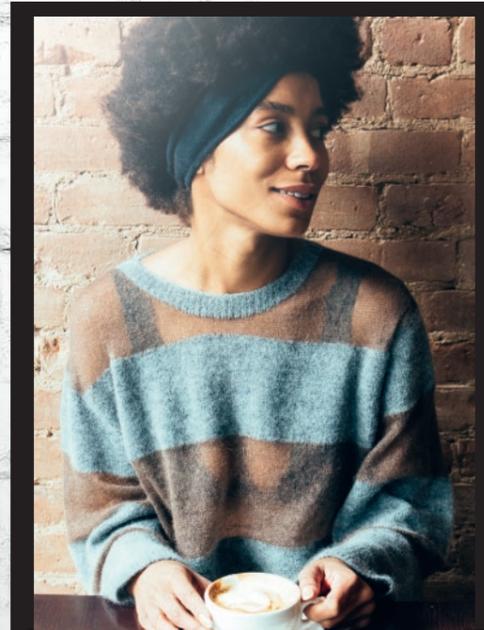
Natürlich bleibt den Betrachtern der grösste Teil dieser Intelligenz im Herzen der A1000 verborgen. Denn sie will mit all ihren herausragenden inneren Qualitäten vor allem atemberaubend gut aussehen und genüssliche Blicke auf sich ziehen – was der A1000 mit ihrem hochwertigen Design auch mühelos gelingt.

Die A1000 von Franke erfüllt jeden individuellen Kaffee-Wunsch immer und überall perfekt.

«Zu meinem Espresso will ich nichts, schwarz ist cool.»



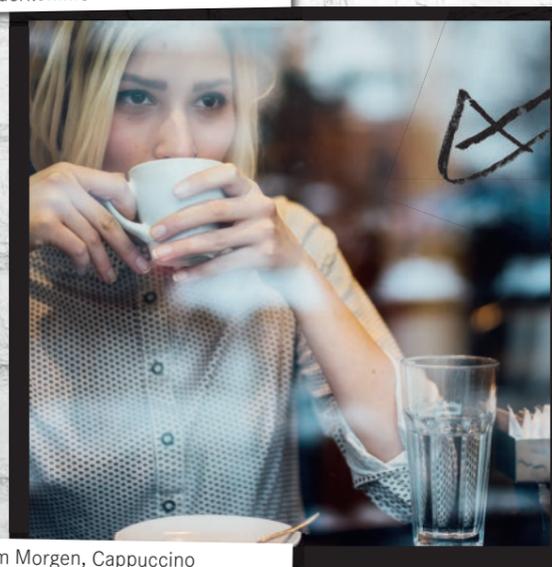
«Coffee to go? Mein Style.»



«Hier ist der Cappuccino grandios!
Ich muss täglich wiederkommen.»



«Ich lasse mich oft vom Display der Kaffeemaschine inspirieren, welchen Kaffee ich geniessen soll.»



«Doppio Espresso am Morgen, Cappuccino am Mittag, Ristretto am Abend.»



«Vollendete Kaffee-Qualität – im Geschmack und im Look.»



A1000
HOCHGLANZ
SCHWARZ
MIT ELEMENTEN
IN CHROM.



A1000
HOCHGLANZ
WEISS
MIT ELEMENTEN
IN CHROM.



A1000
HOCHGLANZ
SCHWARZ
MIT ELEMENTEN
IN GOLD.

GESCHMACKLICH
ÜBERRAGEND –
AUCH FÜRS AUGEN.

DER BESTE KAFFEE
DER STADT!



IQFLOW™ : DIE REVOLUTION IN DER KAFFEEZUBEREITUNG.

Franke setzt seit jeher kompromisslos auf modernste Technologie für beste Getränkequalität. Der neueste Beweis dafür ist die wegweisende Innovation iQFlow™, die das traditionelle Espresso-Konzept revolutioniert und in der A1000 serienmässig eingebaut ist.

Bisher brauchte es bei professionellen Systemen mehrere Voraussetzungen für perfekte Getränke: Kaffeemenge, Mahlgrad und Extraktionszeit müssen konstant sein. Um das zu garantieren, waren oft Nachjustierungen beim Mahlgrad nötig. Damit ist jetzt definitiv Schluss: Die revolutionäre Technologie iQFlow™ von Franke kontrolliert erstmals in Echtzeit die Extraktionszeit und somit direkt das Geschmacksprofil.

Die Vorteile der intelligenten Extraktion mit iQFlow™ begeistern in mehreren Punkten:

Entlocken Sie Ihren Bohnen noch mehr Aroma
Ein intelligenter Extraktionsprozess sorgt für eine gleichmässige Druckverteilung im Kaffeekuchen während der gesamten Extraktionszeit – Ihren Bohnen wird noch mehr Aroma entlockt.

Individuelle Geschmacksprofile

iQFlow™ eröffnet eine völlig neue Dimension für Geschmacksprofile, indem es noch mehr Vielfalt in der Kreation individueller Aromaprofile bietet – mit den gleichen Kaffeebohnen und dem gleichen Mahlgrad.

Konstante Qualität

Mit iQFlow™ können Sie für jede Tasse, jeden Tag und an jedem Ort in Echtzeit fixe Brühzeiten und absolut konsistente Kaffeequalität geniessen. iQFlow™ überwacht und regelt die Durchflussgeschwindigkeit während des Brühprozesses in Echtzeit.

Wir nennen es die intelligente Kaffee-Extraktion.

FOAMMASTER™: TRAUMHAFTE MILCHSCHAUM- QUALITÄT.

Wenn alle begeistert von der hervorragenden Milchschaum-Qualität schwärmen, dann heisst bei der A1000 der Grund dafür FoamMaster™.

Der serienmässige FoamMaster™ der A1000 ist der entscheidende Garant für jederzeit perfekten Milchschaum. Denn bei der Schaumqualität zeigt sich schnell und klar, wer der führende Könner ist. Und hier spielt der FoamMaster™ von Franke seine Trümpfe für jeden Geschmack äusserst souverän aus:

Unschlagbare Milchschaum-Qualität

Sie können den Schaum in Konsistenz und Dichte individuell variieren und im Zusammenspiel mit Milch – selbst innerhalb des gleichen Getränks! – kunstvoll schichten.

Bemerkenswerte Konsistenz

Auch bei hohen Ausgabemengen und höchsten Ansprüchen bleibt die Schaumkonsistenz tadellos konstant.

Kalt oder warm?

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – kombinieren Sie Ihre Getränke mit kaltem oder warmem Milchschaum bzw. mit kalter oder warmer Milch.

2 Milchsorten, 2 parallele Kühlkreisläufe

Der Trend geht in Richtung verschiedene Milchsorten oder Milchalternativen. Die vollautomatische Kühleinheit der A1000 mit automatischem Reinigungssystem CleanMaster ist die perfekte Antwort darauf.

«Mit der A1000 können wir 2 verschiedene Milchsorten verwenden.»

«Die Schaumkonsistenz bleibt auch bei hohen Ausgabemengen konstant.»

COFFEE
CHOOSE YOUR STYLE



ESPRESSO



ESPRESSO
MACCHIATO



BREWED
COFFEE



MILKY
COFFEE



CAPPUCCINO



CINNAMON
CAPPUCCINO



LATTE
MACCHIATO



VANILLA
LATTE MACCHIATO



IRISH
COFFEE

«Auch kunstvolle Kaffee-Kreationen gelingen mit der A1000 garantiert.»

«FoamMaster™ garantiert eine traumhafte Schaumqualität.»

«Jede Tasse Kaffee ist geschmacklich und optisch ein kleines Meisterwerk.»

EINZIGARTIG – AUCH IN DER VIELFALT.

Gerade wenn oft und schnell auch grosse Mengen von verschiedensten Getränken produziert werden müssen, ist die A1000 so richtig in ihrem Element und verblüfft mit absolut konstanter Höchstqualität.

Bei höchsten Ansprüchen an Vielfalt, Geschwindigkeit und Qualitätskonstanz läuft die A1000 so richtig zur Höchstform auf. Speziell bei grossen Bestellmengen brilliert die A1000 überlegen.

Dank integriertem FoamMaster™, Schokodosierer und bis zu drei Mühlen, optionaler Flavor Station und der Kreativität ihrer Betreiber kann sie zudem praktisch jeden noch so individuellen und exotischen Getränkewunsch erfüllen.

Kaffee in allen Varianten

Immer mit perfektem Aroma. Vom dunklen Espresso über den raffiniert geschichteten Latte Macchiato bis zum Bio-Hochland-Kaffee aus Costa Rica mit kalter Schaumhaube.

Verführerische Schokoladen

Doppelpulverdosierer für 2 verschiedene Schokoladenarten. Mit der grandiosen Milchschaum-Kompetenz der A1000 lassen sich unvergleichliche cremig-zarte Schoko-Kreationen oder sogar Kaffee-Schoko-Mischgetränke zubereiten.

Milch in luftigster Form

Kalter oder warmer Milchschaum in Wunschkonsistenz. Effizientes Milchaufschäumer-System für kurze Aufschäumzeit, geringen Verbrauch und reduzierten Kaloriengehalt der Getränke.

Aromatische Optionen

Optionale Flavor Station für die Verfeinerung der Getränke mit bis zu sechs Aromen. Ideal für fruchtige Milchmixgetränke, beliebten Caramel Latte Macchiato und geniale Eigenkreationen.



CLEANMASTER: VOLLAUTOMATISCHE REINIGUNG – MAXIMALE HYGIENE.

In der innovativen Kühleinheit der A1000 ist das vollautomatische Reinigungssystem CleanMaster serienmässig eingebaut. Damit ist die A1000 jederzeit eine blitzsaubere Sache.

Bei der A1000 kann man durchaus von einem revolutionären Reinigungskonzept sprechen. Nach dem Start des Reinigungsprozesses erfolgt der komplette Ablauf vollautomatisch und die Maschine geht nach Beendigung in den Energy-Safety-Mode. Während Sie sich etwas anderem widmen können, stellt die A1000 sicher, dass auch strengste Hygiene-Standards jederzeit eingehalten werden.

Wissenschaftlich geprüfte Sauberkeit:

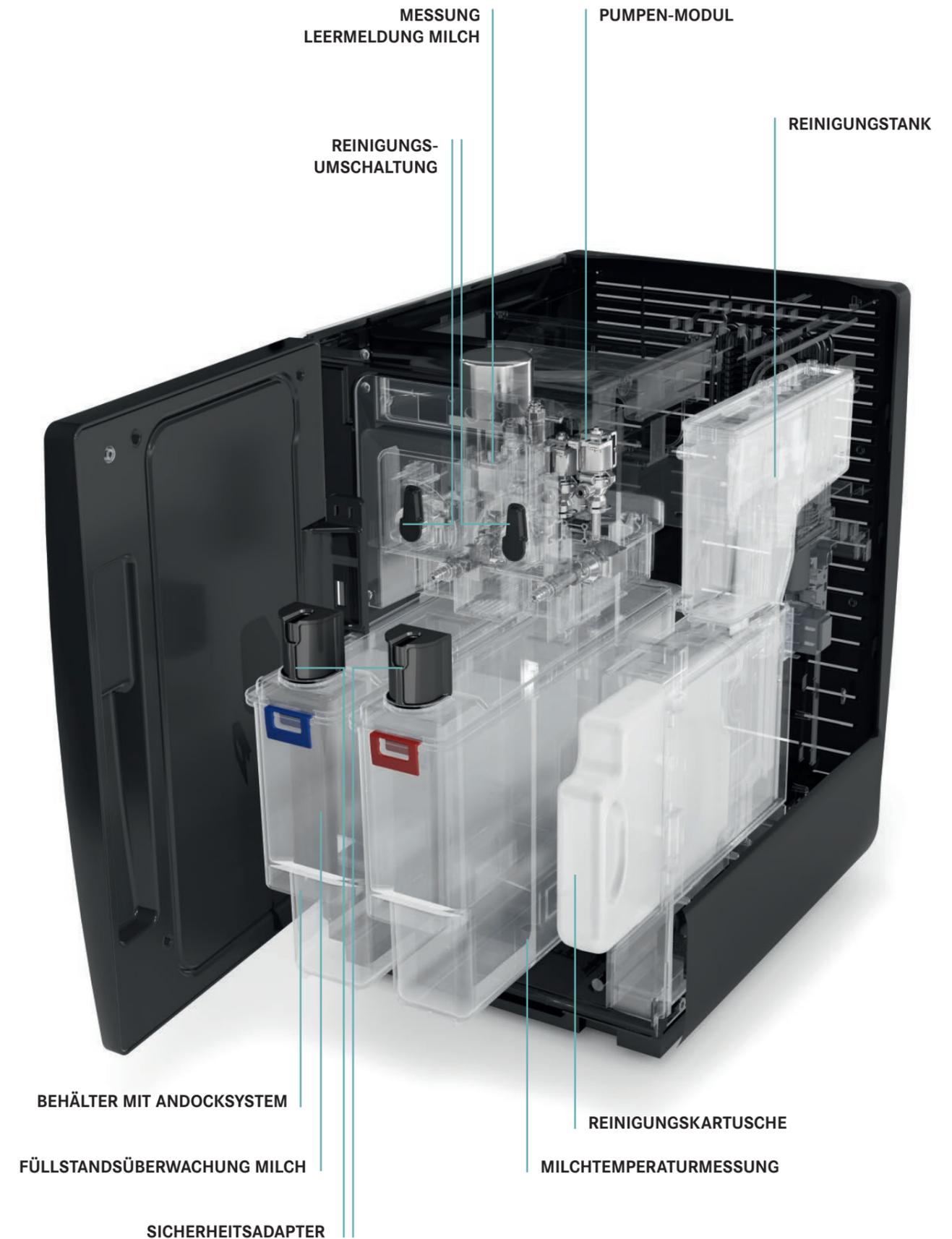
- Wissenschaftliche Tests haben ergeben, dass die A1000 mit der CleanMaster-Technologie einfacher und schneller gereinigt wird.
- Das Resultat ist eine vorbildliche Hygiene – alles vollautomatisch!

Hygienisches, praktisches Milchbehältersystem:

- Schlauchfreies Andocken des Milchbehälters.
- Patentiertes System für bis zu 2 Milchsorten mit 2 parallelen Kühlkreisläufen.
- Integrierte Sensoren zur Messung der Milchttemperaturen und Milchmengen.

Effizienter Reinigungsprozess:

- Vollautomatischer Prozess mit integrierter Reinigungskartusche für maximalen Komfort
- Sicher und praktisch mit integriertem Reinigungstank
- Höchste Sauberkeit dank speziell entwickelten Milch- und Kaffeereinigungsmitteln
- HACCP-konform



GROSSES KINO AUF DER BENUTZEROBERFLÄCHE.

Die Benutzeroberfläche der A1000 ist multimediafähig mit praktisch unbegrenzten Möglichkeiten. Trotzdem lässt sich alles ganz einfach und intuitiv steuern.

Jetzt gibt's Action pur auf der Benutzeroberfläche! In den Hauptrollen: köstliche, wunderbar in Szene gesetzte Getränke, Video in höchster Qualität mit Super-Klang, präsentiert auf dem kristallklaren 10,4-Zoll-Display.

Faszination für Ihre Gäste:

- Im Selbstbedienungsbetrieb wählen Ihre Gäste aus dem attraktiven Getränkemenü.
- Mit einfachen Touch- und Wischbewegungen bestellen sie ein Produkt, wählen Tassengröße und auf Wunsch noch einen Flavor.
- Während des Produktbezugs wird der Gast mit Video & Ton oder Nährwertangaben informiert.

Effizienz für Ihren Service:

- Grosse Bestellungen werden in nur einem Arbeitsschritt erfasst, den Rest erledigt die A1000 selbstständig.
- So wird das Servicepersonal entlastet und Fehler werden vermieden.
- Die Kapazität der Maschine wird so maximal ausgenutzt.

Mehrverkäufe für Sie:

- Das Getränkemenü auf dem Display lässt sich individuell und schnell konfigurieren.
- Schaffen Sie Kaufanreize mit stimmungsvollen Videos und Werbebotschaften.
- Sie können die Benutzeroberfläche jederzeit mühelos saisonal anpassen.
- Die brillanten Getränkeabbildungen animieren dazu, auch einmal etwas Neues auszuprobieren.

Multimedia für alle:

- 10,4-Zoll-Display
- Video-Ausgabe während Produktbezug und/oder als Bildschirmschoner
- Mit Audioausgang für Aktivboxen

Das elegante LED-Lichtkonzept unterstützt den aussergewöhnlichen Bedienkomfort der A1000. Es vermittelt zudem über wechselnde Farben auch bestimmte Warn- und Bedienungshinweise (z.B. Auffüllen von Bohnen oder Milch). Damit ist die A1000 der gefeierte Star unter allen Kaffee-Systemen.



NEU
MIT VIDEO!



NEU
MIT TON!



DURCH UND DURCH SWISS MADE.

Die A1000 wird in der Schweiz produziert. Damit ist höchste und zuverlässigste Schweizer Qualität bis ins kleinste Detail garantiert.

Die A1000 wurde in kompromissloser Schweizer Qualität für höchste Ansprüche konzipiert und konstruiert. Das garantiert Ihnen Zuverlässigkeit, Effizienz, Langlebigkeit und damit das Optimum für Ihre Investition.

Exzellente Brühgruppe:

- Die patentierte Brühgruppe verbessert das Resultat der Extraktion und sorgt für ein verblüffendes Kaffee-Erlebnis.
- Drei Brüheinheiten (43 mm- und 50 mm-Sieb und patentierter Nadelfilter) sind exakt auf die verschiedenen Extraktionsgrade abgestimmt, die es für ein breites Getränkeangebot braucht.
- Sie lässt sich ohne Werkzeuge einfach und schnell frontal entnehmen!

Präzise Mühlen:

- Ausstattung mit bis zu drei Mühlen möglich.
- Leicht zugängliche Bohnenbehälter lassen sich auf einfachste Art befüllen und garantieren optimales Nachrutschen der Bohnen.
- Zentrale Entriegelung an Maschinenvorderseite für unkompliziertes Entfernen der Bohnenbehälter. Damit einfacher Zugang zur Mahlgradeinstellung des robusten und langlebigen Keramikmahlwerks – alles ohne Werkzeugeinsatz!

Drei Boiler:

- Drei vollkommen separate Boiler für Heisswasser, Kaffeezubereitung und Dampf.
- Gleichzeitiger Bezug von Kaffee, Teewasser und Dampf möglich.
- Das garantiert schnell ein Maximum an Leistung.

PATENTIERTE BRÜHEINHEIT FRONTAL AUSBAUBAR

BIS ZU 3 KERAMIK-PRÄZISIONSMÄHLWERKE



AUDIOAUSGANG FÜR AKTIVBOXEN

3 SEPARATE HOCHLEISTUNGS-BOILER

A1000: INSPIRATION INKLUSIVE.

Bei der A1000 geht es mit packender Interaktion so richtig ab. Ihrer Kreativität sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Um das immense Potenzial der A1000 maximal auszuschöpfen, bietet Ihnen Franke eine wertvolle und hilfreiche Palette an verkaufsfördernden Ideen und Inspirationen. Einige bewährte Beispiele:



KAFFEE/GETRÄNKE ZELEBRIEREN

Versehen Sie jedes Getränk mit einem Absender. Zeigen Sie auf, woher Kaffee und Milch kommen, welche Bohnen verwendet werden etc.



WERBUNG IM AUSSENBEREICH

Machen Sie auch Passanten auf Ihre fantastischen Kaffee-Angebote aufmerksam. Platzieren Sie draussen im Freien eine Tafel mit wenigen grossen Worten, die neugierig machen.



ATTRAKTIVES DISPLAY-MATERIAL

Durch einladende Getränkebilder in der Menükarte und Spezialempfehlungen als Tischsteller und/oder Poster wecken Sie die Neugier Ihrer Gäste, neue Getränkekreationen auszuprobieren.



VERKAUFSFÖRDERUNG

Sie können jederzeit jedes beliebige Getränk mit einer Promotion verkaufsfördernd unterstützen. Zum Beispiel: Kaffee ist noch besser mit einem Croissant. Sie erhalten es bis 11 Uhr zum Kaffee zum halben Preis!



KUNDENBINDUNGS-AKTION

Belohnen Sie Ihre regelmässigen Kundinnen und Kunden mit einem Treue-Bonus. Zum Beispiel mit einer Stempelkarte, mit der jeder 10. Kaffee gratis ist.



NEUKUNDEN GEWINNEN

Verteilen Sie Flyer in Ihrer Nachbarschaft, locken Sie mit attraktiven Kennenlernangeboten Kunden in Ihr Geschäft.

IHRE A1000: INDIVIDUELL KONFIGURIERBAR.



MILCH- UND REINIGUNGSSYSTEM (1)

- FoamMaster™ (FM): warme und kalte Milch und Milchschaum, individuell einstellbare Konsistenz, integriertes Reinigungssystem
- CleanMaster (CM): vollautomatisches Reinigungssystem mit integrierter Reinigungskartusche. Für eine vorbildliche Hygiene. Einfacher, effizienter und komfortabler geht's nicht.

A1000-OPTIONEN (2)

- Zweites oder auch drittes Mahlwerk
- Bohnenbehälter: 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 oder 2×0,6 kg + 1×0,6 kg, abschliessbar
- Ein oder zwei separate Pulverdosierer (für Schoko- oder Milchpulver), abschliessbar
- Satzabwurf
- Tassensensor
- M2M/Telemetrie
- Abrechnungssysteme
- Hohe Füsse (100 mm)
- Dampfplanze, Autosteam (unterstütztes Milchschaumen) oder Autosteam Pro (automatisches Milchschaumen)
- Zweite Milchsorte
- Kannenauslauf (anstelle Dampfausführung)

FLAVOR STATION (3)

Automatische Dosierstation für sechs verschiedene Flavors

ABRECHNUNGSSYSTEM (4)

Einsetzbar für verschiedene Zahlssysteme, z. B. mit Münzen, Karte. Eignet sich ideal für Public/Private Vending.

TASSENWÄRMER (5)

Mit vier beheizbaren Abstellflächen

FARBEN

- Schwarz/Chrom
- Weiss/Chrom
- Schwarz/Gold
- Anthrazit/Chrom

GRÖSSTE FLEXIBILITÄT



PRODUKTSPEZIALITÄTEN

PRODUKTSPEZIALITÄTEN	A1000 FM CM
Ristretto Espresso	✓
Kaffee Café Crème	✓
Brühkaffee	✓
Cappuccino Latte Macchiato	✓
Chococcino	✓
Schokolade	✓
Milch warm	✓
Milchschaum warm	✓
Milch kalt	✓
Milchschaum kalt	✓
Flavors	✓
Heisswasser Dampf	✓

SWISS MADE

TECHNISCHE DATEN A1000 MIT ZUSTELLGERÄTEN SOWIE WEITERE KOMPATIBLE ZUSTELLGERÄTE

MASCHINENMODELL

MODELL	LEISTUNG
A1000 FM CM	380-415 V 3LNPE 50/60 Hz 6,7-7,9 kW (16 A) 220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,6-3 kW (16 A) 220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 4,4-5,2 kW (30 A) 220-240 V 3LPE 50/60 Hz 5,6-7,9 kW (30 A) 200-220 V 2LPE 60 Hz 4,5-5,3 kW (30 A) 200-220 V 2LPE 50/60 Hz 4,5-5,3 kW (30 A) 200-220 V 3LPE 50/60 Hz 6,8-8,1 kW (30 A) 380 V 3LNPE 50/60 Hz 6,7 kW (16 A)
Masse:	B 340 mm / H 750 mm / T 600 mm

FARBVARIANTEN

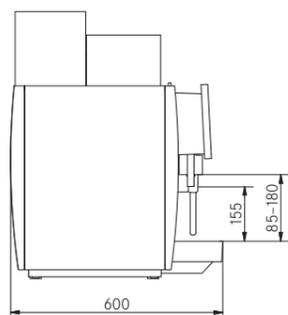
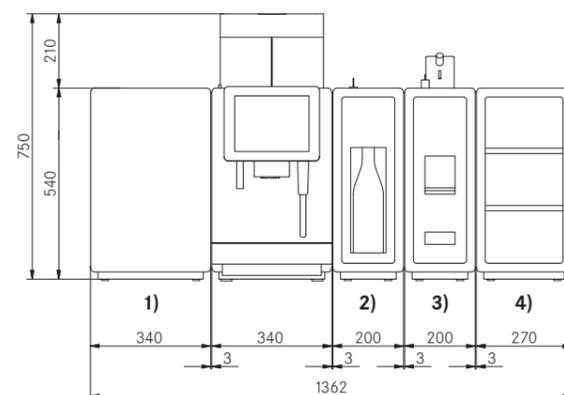
Schwarz/Chrom, Schwarz/Gold, Weiss/Chrom oder Anthrazit/Chrom

WASSERANSCHLUSS

Wasseranschluss	Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", L = 1500 mm
Wasserzuleitung	Falls installationsseitig möglich: Rohwasser in Trinkwasserqualität (nicht aus Hausentkalkungsanlage)
Wasserdruck	80-800 kPa (0,8-8,0 Bar)
Gesamthärte	4-8 °dH GH (deutsche Gesamthärte) / 7-14 °fH GH (französische Gesamthärte) / 70-140 ppm (mg/l)
Karbonathärte	3-6 °dH KH (Karbonathärte) / 50-105 ppm (mg/l)
Säuregehalt/pH-Wert	6,5-7,5 pH
Chlorgehalt	<0,5 mg/l

WASSERBLAUF

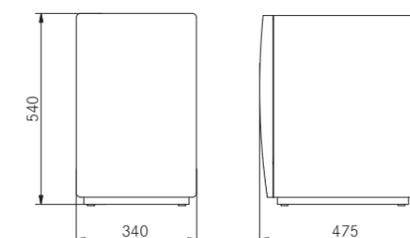
Ablaufschlauch	D = 16 mm, L = 2000 mm
----------------	------------------------



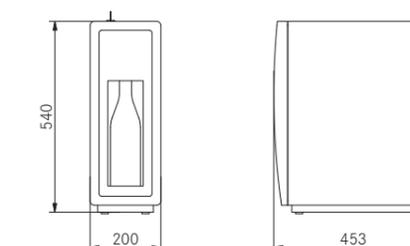
Detaillierte technische Angaben entnehmen Sie den Planerdaten unter www.franke.com

ZUSTELLGERÄTE

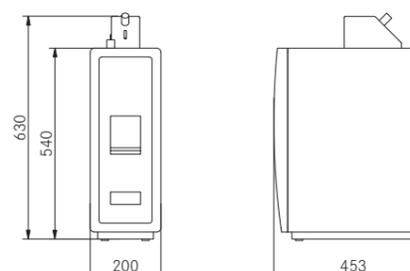
1) KÜHLEINHEIT	SU12 CM (12l)
Elektroanschluss:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,72 A (10 A) 110-127 V 1LNPE 60 Hz 1,5-1,7 A (10 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,7 A (10 A)
Masse:	B 340 mm / H 540 mm / T 475 mm
Gewicht (leer):	ca. 28 kg
Farben:	Schwarz, Weiss oder Anthrazit



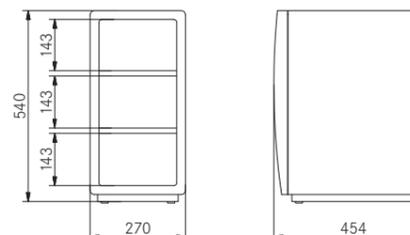
2) FLAVOR STATION	FS6
Elektroanschluss:	100-240 V 1LNPE 50/60 Hz 75 W (10 A)
Masse:	B 200 mm / H 540 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 22 kg
Farben:	Schwarz, Weiss oder Anthrazit



3) ABRECHNUNGSSYSTEM	AC
Elektroanschluss:	85-264 V 1LNPE 50/60 Hz (10 A)
Masse:	B 200 mm / H 630 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 18 kg
Farben:	Schwarz, Weiss oder Anthrazit



4) TASSENWÄRMER	CW
Elektroanschluss:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 120 W (10 A) 110 V 1LNPE 50/60 Hz 80 W (10 A)
Masse:	B 270 mm / H 540 mm / T 454 mm
Gewicht (leer):	ca. 20 kg
Farben:	Schwarz, Weiss oder Anthrazit





A1000

Die neue
Genuss-Dimension.

