

A800

Grenzenlose Inspiration.



FRANKE
VANILLA
LATTE MACCHIATO
FRANKE A800

FRANKE
A800

SWISS MADE

MAKE IT
Wonderful!

FRANKE

DAS POTENZIAL: EINMALIG.

Kaffeekultur ist eine Kultur der Lebensfreude. Noch nie wurde sie so lustvoll zelebriert, noch nie wurden Kaffeegenüsse vielfältiger und individueller ausgelebt wie heute. Endlose Möglichkeiten bieten sich, Kaffee immer wieder neu und immer wieder überraschend erlebbar zu machen. Genau dafür wurde die A800 geschaffen. Sie meistert jede Vielfalt an Getränken, die man sich nur wünschen kann. Doch die Kultur einer A800 zeigt sich auch in ihrer kompromisslosen Leistungsbereitschaft. Sie bewältigt selbst den grössten Ansturm mit gekonnter Gelassenheit.



DIE ARGUMENTE: VIELFÄLTIG.

01

IN SACHEN KAPAZITÄT EINE GRÖSSE FÜR SICH

Die A800 ist dafür gemacht, sehr viele Getränke sehr schnell und in Top-Qualität zu liefern. Einen perfekten Espresso aufbrühen, gleichzeitig Milch aufschäumen und einen heissen Tee zubereiten? Dank professionellem 3-Boiler-System kein Problem.

02

TRAUMHAFTER SCHAUM SERIENMÄSSIG

Kalter und warmer Schaum in perfekter und variabler Konsistenz. Dank integrierter FoamMaster™-Technologie gibt's das bereits im Grundmodell. Für jedes Getränk kann die Schaumqualität von flüssig bis fest stufenlos programmiert werden.



03

OFFEN FÜR JEDE KÜHLUNG

Ob Sie für die Milch einen bestehenden Kühlschrank oder die 12-Liter-Kühleinheit von Franke wählen – die A800 kann es mit allen. Und die Schaumqualität ist immer überragend.

04

MEHR FLEXIBILITÄT

Die A800 bietet noch mehr Spielraum für Ihre individuelle Konfiguration. Eine dritte Kaffeemühle für Ihre Bohnen-Spezialmischung? Eine Flavor Station oder ein Tassenwärmer dazu?

05

INTUITIVES KOMFORT-DISPLAY

Der 10,4-Zoll-Touchscreen der A800 ist eine grossartige Einladung, sich auf einfachste Art einen Getränkewunsch zu erfüllen. Noch nie wurden Getränkbilder attraktiver und schärfer präsentiert und die Menüführung zeigt sich von ihrer beispielhaft intuitivsten Seite.

☑ SWISS MADE

DIE BENUTZEROBERFLÄCHE: BERÜHREND.

Das macht so richtig Lust: Der farbige 10,4-Zoll-Touchscreen bildet das attraktive Bedienfeld der A800. Ganz unkompliziert und intuitiv lässt sich hier alles steuern.

Mit dem grossen Display zeigt die A800 ihre wahre Grösse: Sie ist eine Klasse für sich, wenn es um einfache, benutzerfreundliche Bedienung geht. Dabei ist das intuitive Bedienkonzept für Sie als Unternehmer, für Ihr Servicepersonal und für den Gast ein besonderes Komforterlebnis.

Für Ihren Gast: Berührend einfach.

Im Selbstbedienungsbetrieb wählt Ihr Gast selber aus einem attraktiven Getränkemenü. Mit einfachen Touch- und Wischbewegungen bestellt er ein Produkt, bestimmt die Fassengrösse und nach Belieben noch einen Flavor. Und schon beginnt die A800 zu arbeiten.

Für Ihren Service: Berührend effizient.

Grosse Bestellungen können in einem einzigen Arbeitsschritt erfasst werden. Dann arbeitet die A800 die Liste selbstständig ab, wobei die einzelnen Getränke durch einfaches Antippen abgerufen werden. So wird das Servicepersonal entlastet, Fehler werden vermieden und die Kapazität der Maschine wird maximal ausgenutzt.

Für den Unternehmer: Berührend individuell.

Das Getränkemenü im Display lässt sich individuell und ganz einfach konfigurieren. Sie bestimmen die Auswahl und Abfolge der Produkte selber, platzieren auf Wunsch emotionale Stimmungsbilder und erzielen Zusatzverkäufe mit Werbebotschaften. Sie passen die Benutzeroberfläche damit mühelos verschiedenen Einsatzbereichen oder auch saisonalen Angeboten an. Die Menü-Übersicht mit den brillanten Getränkedarstellungen verführt dazu, auch einmal etwas Neues auszuprobieren. Damit nicht nur der Durst, sondern auch die Neugier gestillt wird.

Der aussergewöhnliche Bedienkomfort der A800 wird durch ein LED-Lichtkonzept unterstützt. Das Licht gibt dem Display nicht nur eine elegante Hintergrundbeleuchtung, es vermittelt über wechselnde Farben auch bestimmte Warn- und Bedienungshinweise. So mahnt es beispielsweise zur Vorsicht, wenn Heissgetränke zubereitet werden, oder kann auch daran erinnern, wieder Bohnen oder Milch nachzufüllen. Die A800 ist damit ein leuchtendes Beispiel für hilfreiche Kommunikation.



DIE MACHART: SCHWEIZERISCH.

Die A800 wird in der Schweiz produziert. Sie weist bis ins kleinste konstruktive Detail Schweizer Qualitäten auf. Werfen wir einmal einen Blick ins Innenleben dieser Maschine.

Die A800 spricht einen Kundenkreis an, der im obersten Leistungssegment nach kompromissloser Qualität verlangt. So wurde eine Maschine konstruiert, die in allen ihren Komponenten auf höchste Kapazitätsansprüche ausgerichtet ist und die gleichzeitig von schweizerischem Zuschnitt bleibt, was ihre Zuverlässigkeit und den ökonomischen Betrieb betrifft.

Die Brühgruppe: Exzellent

Die patentierte Brühgruppe der A800 ist das Herzstück der Maschine. Konstruiert wurde sie mit dem Ziel, das Resultat der Extraktion noch einmal zu verbessern und für ein verblüffendes Kaffeeerlebnis zu sorgen. Drei Brüheinheiten – mit 43-mm-Sieb, 50-mm-Sieb und einem patentierten Nadelfilter – sind exakt auf die verschiedenen Extraktionsgrade abgestimmt, die für ein breites Getränkeangebot benötigt werden. Besonders servicefreundlich: Sie lässt sich ohne Werkzeuge ganz einfach und schnell frontal entnehmen.

Die Mühlen: Präzise

Die A800 kann mit bis zu drei Mühlen ausgestattet werden. Die leicht zugänglichen Bohnenbehälter lassen sich auf einfachste Art befüllen und garantieren ein immer optimales Nachrutschen der Bohnen. Über die zentrale Entriegelung an der Maschinenvorderseite lassen sich die Bohnenbehälter unkom-

pliziert entfernen und bieten so Zugang zur Mahlgradeinstellung des Keramikmahlwerks – alles komplett ohne Werkzeugeinsatz. Die Präzisionsscheiben des Mahlwerks sind enorm robust und langlebig – für eine konstant gleichbleibende Mahlleistung.

Die Boiler: Dreifach

Drei vollkommen separate Boiler für Heisswasser, Kaffeezubereitung und Dampf sind massgeblich verantwortlich für das hohe Kapazitätsniveau der A800. Sie machen es möglich, gleichzeitig einen Kaffee, Teewasser und auch noch Dampf zu beziehen. Die A800 ist damit perfekt darauf vorbereitet, schnell ein Maximum an Leistung bereitzustellen.

Alle diese Komponenten sind so aufeinander abgestimmt, dass sie zusammen ein optimales Resultat erbringen, das sich Schluck für Schluck geniessen lässt. In der Schweiz und in der ganzen Welt.

1-3 PRÄZISIONSM AHLWERKE
MIT LANGLEBIGEN
KERAMIKMAHLSCH EIBEN

PATENTIERTE
BRÜHEINHEIT
FRONTAL
AUSBAUBAR

SERIENMÄSSIG INTEGRIERTES
FOAMMASTER™ MODUL

3 SEPARATE HOCH-
LEISTUNGS-BOILER

WARMER UND
KALTER SCHAUM
ZUM TRÄUMEN!

KONSTANTE
SCHAUMQUALITÄT
AUCH BEI HOHEM KAPAZITÄTSBEDARF

VARIABLE
SCHAUMKONSISTENZ
INNERHALB DES GLEICHEN GETRÄNKES

WIE VON HAND
GESCHÄUMT

ALLES AUF
EINFACHSTE ART
SELBER PROGRAMMIERBAR

DAS SCHONENDE
AUFSCÄUMVERFAHREN
BEWAHRT DEN MILCH-CHARAKTER

FOAMMASTER-MILCHSCHAUM- QUALITÄT: ERSTMALS SERIENMÄSSIG!

Perfekten Schaum für alle! Das verspricht Franke und stattet darum die A800 serienmässig mit FoamMaster™-Technologie aus. Sie sind dabei völlig unabhängig, wie Sie Ihrer Maschine die Milch zuführen. Sie können Ihren eigenen Kühlschrank mit der A800 verbinden oder auch die 12-Liter-Beistell-einheit von Franke wählen. Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden, die A800 liefert Milchschaum in einer unschlagbaren FoamMaster™-Qualität. Schaum, der sich in Konsistenz und Dichte von Produkt zu Produkt variieren lässt, den Sie kunstvoll schichten können und der auch bei hohen Ausgabemengen immer schön konstant bleibt.

Damit erschliesst die A800 die überschäumende Vielfalt der Milch- und Milchmischgetränke auf oberstem Leistungsniveau. Typisch Franke, typisch FoamMaster™.

Die 12-Liter-Kühleinheit von Franke spielt im Alltag zusätzliche Vorteile aus: Sie stellt der A800 Milch in exakt der richtigen Kühltemperatur bereit, weil diese permanent von Sensoren überwacht wird, die im Kühlbehälter integriert sind. Zudem lässt sich mit den frontal einsetzbaren Kühlbehältern die Milch jederzeit auf einfachste und sauberste Art befüllen. Optional können 2 Milchsorten verwendet werden.



DIE LEISTUNGSBEREITSCHAFT: ENDLOS.

Die A800 ist leistungsorientiert unterwegs. Sie steht an Orten, wo es darauf ankommt, dass oft sehr schnell auch grosse Getränkemengen produziert werden können. Dass sie dabei auch noch exzellente Qualität und eine unbeschreibliche Vielfalt an Varianten liefern kann, macht sie zur absoluten Premium-Maschine in ihrer Klasse.

Die A800 mit ihrem Drei-Boiler-System und ihrem überlegenen Bedienkonzept ist bestens dafür geeignet, rasch auch grosse Bestellmengen zu bewältigen. Dank integrierter FoamMaster™-Technologie, dank Schokodosierer und bis zu drei Mühlen, dank einer optionalen Flavor Station und der Kreativität ihrer Betreiber kann sie aber nicht nur jede Menge meistern, sondern auch jeden noch so exotischen Getränkewunsch erfüllen.

Kaffee in allen Varianten

Vom dunklen Espresso-Klassiker im Glas über den raffiniert geschichteten Latte Macchiato bis zum speziellen Bio-Hochland-Kaffee aus Costa Rica, der mit einer kalten Schaumhaube serviert wird: Die A800 extrahiert für jedes Kaffeegetränk die grossartigen Aromastoffe voll und ganz.

Einladende Schokoladen

Die beiden Pulverdosiierer erlauben es, zwei unterschiedliche Schokoladearten anzubieten. Im Zusammenspiel mit der Milchschaum-Kompetenz der A800 lassen sich so unvergleichliche, cremig-zarte Schokoladekreationen in hell und dunkel oder auch Kaffee-Schokolade-Mischgetränke zubereiten.

Milch in ihrer luftigsten Form

Geniessen Sie kalten oder warmen Milchschaum wie von Hand zubereitet in Ihrer Wunschkonsistenz. Die kurze Aufschäumzeit ist besonders schonend und es wird dabei gerade so viel Milch verwendet, wie benötigt wird. Dank dem effizienten Milchaufschäumersystem reduziert sich der Milcheinsatz nachhaltig, gleichzeitig kann der Kaloriengehalt der Getränke reduziert werden.

Aromatische Optionen

Dank optionaler Flavor Station verfeinern Sie Ihre Getränke mit bis zu drei verschiedenen Aromen. Kombinieren Sie Ihr Kaffeegetränk oder Ihre Milch mit den Flavors Ihrer Wahl und kreieren Sie ganz nach Belieben fruchtige Milchmixgetränke bis hin zu einem verführerischen Caramel Latte Macchiato. Der Ideenvielfalt sind kaum Grenzen gesetzt.



EINZIGARTIGE VIelfALT!

DAS A800-SYSTEM: INDIVIDUELL.



MILCH- UND REINIGUNGSSYSTEM (1)

- FoamMaster™ (FM): warme und kalte Milch und Milchschaum, individuell einstellbare Konsistenz, integriertes Reinigungssystem
- EasyClean (EC): automatisches Reinigungssystem mit manuellem Einfüllen der Reinigungsflüssigkeit. Mit wenigen Handgriffen zur tadellosen Hygiene.

A800-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)
- Dampfzange, Autosteam (unterstütztes Milchschaumen) oder Autosteam Pro (automatisches Milchschaumen)
- Zweite Milchsorte (nur mit der SU12)
- Kannenauslauf (anstelle Dampfausführung)

FLAVOR STATION (3)

Automatische Dosierstation für drei 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
- Anthrazit/Chrom

GRÖSSTE FLEXIBILITÄT



PRODUKTSPEZIALITÄTEN	A800	A800 FM EC
Ristretto Espresso	✓	✓
Kaffee Café Crème	✓	✓
Brühkaffee	✓	✓
Cappuccino Latte Macchiato	(✓)	✓
Chococcino	(✓)	✓
Schokolade	✓	✓
Milch warm	(✓)	✓
Milchschaum warm	(✓)	✓
Milch kalt		✓
Milchschaum kalt		✓
Flavors		✓
Heisswasser Dampf	✓	✓

SWISS MADE

DIE FLEXIBILITÄT: STIMMIG.

Genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.
Folgende Zustellgeräte sind mit der A800 kombinierbar:



KÜHLEINHEIT SU05/SU12 DER ELEGANTE

- Kühleinheit im Produktdesign (erhältlich in 5l EC/12l EC), abschliessbar
- Perfekte Hygiene: intelligente Milchschauch-Kopplung für berührungsfreies Befüllen
- Leermeldung über das A800-Display
- Obere Abstellfläche als beheizbare Tassenablage, ein-/ausschaltbar
- Montage unter der Theke möglich (erhältlich in 5l EC/12l EC)



KE200 DER KOMPAKTE

- Kühlschrank (4l), abschliessbar
- Eignet sich für kleinen bis mittleren Kapazitätsbedarf



CHILL & CUP DER PLATZSPARER

- Kombination abschliessbarer Kühlschrank (5l) mit zwei beheizbaren Tassenregalen (80 Tassen)
- Eignet sich für kleinen bis mittleren Kapazitätsbedarf



UNTERSTELLKÜHLEINHEIT DAS RAUMWUNDER

- Kühlschrank (5l), abschliessbar
- Geeignet als Maschinensockel (Einsatzbereich in Systemgastronomie oder Convenience)
- Eignet sich für mittleren Kapazitätsbedarf bei kleinem Platzangebot auf der Theke



FLAVOR STATION DER GENUSSMAGIER

- Dosierstation mit drei Aroma-Sirupen, automatische Dosierung, abschliessbar
- Kann auch mit Spirituosen bestückt werden
- Obere Abstellfläche als beheizbare Tassenablage, ein-/ausschaltbar



ABRECHNUNGSSYSTEM DER KASSENSCHLAGER

- Einsetzbar für verschiedene Zahlssysteme, z.B. mit Münzen, Karte
- Eignet sich ideal für Public/Private Vending
- Kombinierbar mit M2M Feature

TECHNISCHE DATEN A800 MIT ZUSTELLGERÄTEN SOWIE WEITERE KOMPATIBLE ZUSTELLGERÄTE

MASCHINENMODELL

MODELL	LEISTUNG
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)
Masse:	B 340 mm / H 750 mm / T 600 mm

FARBVARIANTEN

Schwarz/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

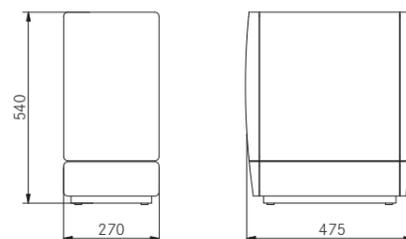
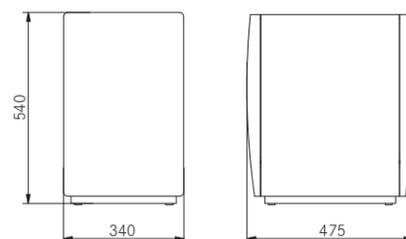
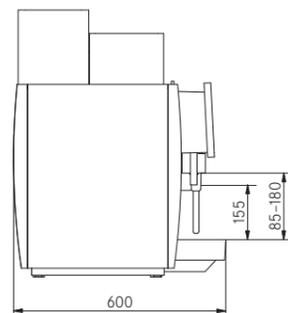
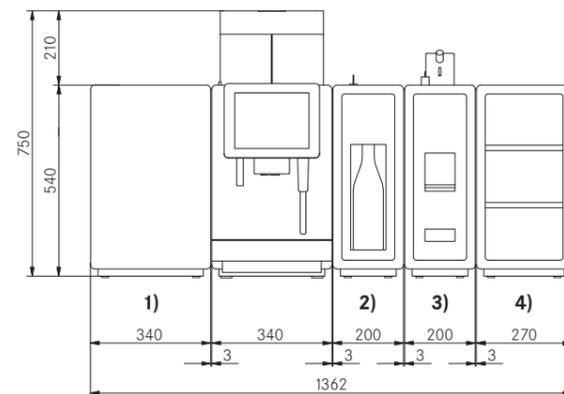
WASSERBLAUF

Ablaufschlauch D = 16 mm, L = 2000 mm

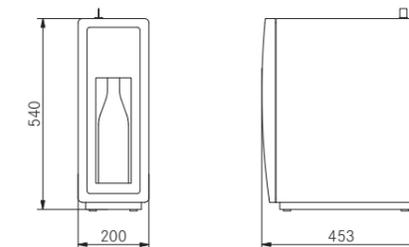
ZUSTELLGERÄTE

1) KÜHLEINHEIT	SU12 EC (12 I)
Elektroanschluss:	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)
Masse:	B 340 mm / H 540 mm / T 475 mm
Gewicht (leer):	ca. 28 kg
Kompatibel mit:	Modell A800 FM EC
Farben:	Schwarz oder Anthrazit

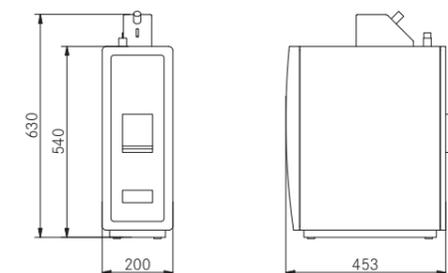
KÜHLEINHEIT	SU05 EC (5 I)
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,72A (10A) 120V 1LNPE 60Hz 1,5A (10A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72A (10A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,65A (10A)
Masse:	B 270 mm / H 540 mm / T 475 mm
Gewicht (leer):	ca. 20 kg
Kompatibel mit:	Modell A800 FM EC
Farben:	Schwarz oder Anthrazit



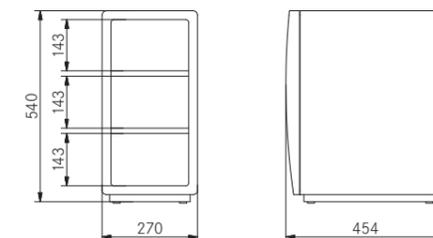
2) FLAVOR STATION	FS3
Elektroanschluss:	100-240V 1LNPE 50/60Hz 75W (10A)
Masse:	B 200 mm / H 540 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 18 kg
Kompatibel mit:	Modell A800 FM EC
Farben:	Schwarz oder Anthrazit



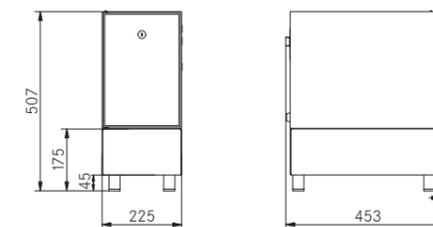
3) ABRECHNUNGSSYSTEM	AC
Elektroanschluss:	85-264V 1LNPE 50/60Hz (10A)
Masse:	B 200 mm / H 630 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 18 kg
Kompatibel mit:	Modell A800 / A800 FM EC
Farben:	Schwarz oder Anthrazit



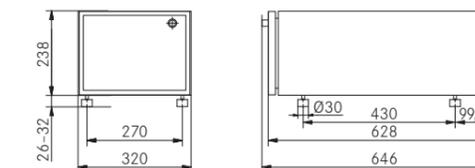
4) TASSENWÄRMER	CW
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 120W (10A) 110V 1LNPE 50/60 Hz 80W (10A)
Masse:	B 270 mm / H 540 mm / T 454 mm
Gewicht (leer):	ca. 20 kg
Kompatibel mit:	Modell A800 / A800 FM EC
Farben:	Schwarz oder Anthrazit



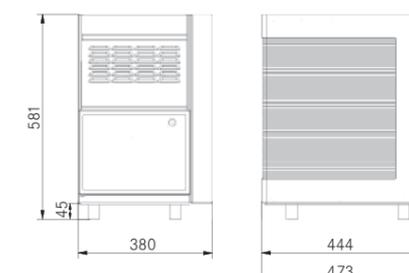
KÜHLEINHEIT	KE200 (4 I)
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,71A (10A)
Masse:	B 225 mm / H 507 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 13 kg
Kompatibel mit:	Modell A800 FM EC
Farbe:	Edelstahl



UNTERSTELLKÜHLEINHEIT	UC05 (5 I)
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,0A (10A)
Masse:	B 320 mm / H 238 mm / T 646 mm
Gewicht (leer):	ca. 27 kg
Kompatibel mit:	Modell A800 FM EC
Farbe:	Edelstahl



CHILL & CUP	CC
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,0A (10A)
Masse:	B 380 mm / H 581 mm / T 473 mm
Gewicht (leer):	ca. 29 kg
Kompatibel mit:	Modell A800 FM EC
Farbe:	Schwarz





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

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Deutschland
Tel. +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
England
Tel. +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Americas
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Tel. +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

FRANKE