

A600

Alles voor koffie op z'n best



MAKE IT
Wonderful!

FRANKE

INNOVATIE UIT PASSIE

Pure passie en 100 procent Swissness: dat zit allemaal in een koffiemachine van Franke. Bij het ontwikkelen van onze producten gaan we te rade bij gastronomen, vragen we koffiebranders en koffieliefhebbers naar hun specifieke behoeften en werken we onvermoeibaar om onze producten verder te verbeteren. Het nieuwste product van ons consequente innovatiestreven is de nieuwe A600.



INTELLIGENT EN GEBRUIKERSVRIENDELIJK

Een in ieder opzicht intelligente koffiemachine: de A600 geeft de dialoog tussen gebruiker en machine een nieuwe betekenis. Op uiterst veelzijdige wijze verhoogt de perfecte interactie de efficiency in het dagelijkse professionele gebruik.

Het 8-inchkleurentouchscreen met kristalheldere resolutie vormt de perfecte interface tussen uzelf en uw klanten. De intuïtieve menubegeleiding maakt een ongecompliceerde en efficiënte bediening mogelijk. De drankeselectie laat zich individueel samenstellen en precies op uw behoeften afstemmen. Realiseer extra omzet dankzij moeiteloos plaatsbare reclameboodschappen en treffende sfeerfoto's op het display. Afhankelijk van de opnamemodus beschikt u over een viervoudige digitale zoom.

Intuïtief overzicht voor zelfbedieningsservice

In een overzichtelijk rooster kan uw gast vanuit een aantrekkelijk drankenmenu bestellen. Het apparaat laat zich eenvoudig met uw eigen afbeeldingen individualiseren. Met een simpel aanraak- of veeg-commando kunnen drankjes bliksemsnel worden gekozen en van de bijpassende kopjesgrootte en het gewenste flavor worden voorzien.

Inspirerende genotsimpressies

Vanuit het grootformaat categoriënoverzicht laat men zich maar wat graag tot een heerlijke drank-creatie verleiden. Inspirerende afbeeldingen wekken de nieuwsgierigheid en nodigen uit om het bijna eindeloze aanbod aan variaties te ontdekken.

Efficiënte ondersteuning bij de service

Grote bestellingen kunnen praktisch in één enkele stap worden opgenomen. Via simpel aantikken wordt drank na drank bereid. Dit ondersteunt en ontlast het servicepersoneel, reduceert fouten en zorgt voor een optimale capaciteitsbenutting van uw machine.

Functioneel lichtconcept biedt omvattende controle

Het nieuw ontwikkelde ledlichtconcept zorgt niet alleen voor een stijlvolle omlijsting van het centrale display, maar geeft waarschuwings- (voorzichtig hete drank wordt bereikt) en bedieningsaanwijzingen (bonen en melk bijvullen, koffiedikhouder ledigen etc.) – zo heeft u te allen tijde vanuit elke positie alles volledig onder controle.



HET VERSCHIL ZIT 'M IN DE DETAILS

KEUZE UIT DRIE VERSCHILLENDE
ZETUNITS – OPTIMAAL AFGESTEMD
OP UW KOFFIEBEREIDING

HET INTUÏTIEVE TOUCHSCREEN
MAAKT DE BEDIENING EENVOUDIG,
EFFICIËNT EN IS FLEXIBEL NAAR
UW BEHOEFTE CONFIGUREERBAAR

FUNCTIONEEL
VERLICHTINGSCONCEPT

NAAR KEUZE MET VASTE
WATERAANSLUITING OF TANK (4 L)

AUTOMATISCH IN HOOGTE
VERSTELBARE DRANKENUITLOOP

UITNEEMBAAR AFDRUIPBLAD
(3 L) MET NIVEAUBEWAKING*
*uitsluitend voor de uitvoeringen
A600/A600 MS EC

STOOMLANS
AUTOSTEAM/
AUTOSTEAM PRO

DEKSEL OPTIONEEL AFSLUITBAAR

ROYAAL UITGEVOERD
BONENRESERVOIR VOOR EENVOUDIG
VULLEN (2 × 1,2 KG OF 2 KG)

TWEE GESCHIEDEN
POEDERRESERVOIRS (2 × 2,2 L)

EENVOUDIGE INSTELLING
VAN DE MALINGSGRAAD

MAXIMALE ENERGIE-EFFICIËNTIE
DANKZIJ TIMERFUNCTIE EN
MINIMAAL STROOMVERBRUIK
IN DE STAND-BYSTAND

INNOVATIEVE ZWITSERSE TECHNIEK VOOR PERFECT KOFFIEGENOT

Het cruciale proces van het koffie zetten is en blijft de extractie. Onze ontwikkelaars werken continu aan steeds uitgekiendere methoden. Dat is precies de reden waarom de meetlat voor onze koffiesystemen zo hoog ligt. Onze machines garanderen honderd procent Zwitserse kwaliteit op alle niveaus.

Dat is de essentie, waardoor een excellente koffie zich van een goede onderscheidt. De extractie is de beslissende factor bij het bereiden van goede koffie: daarbij gaat het erom, het allerbeste uit de bonen te halen. De nieuwe A600 optimaliseert dit proces en zorgt voor een perfect eindresultaat in het kopje.

Voor de A600 werden de beste componenten door Franke geselecteerd en tot een perfect op elkaar afgestemd systeem samengevoegd. Deze compatibiliteit blijkt meteen al bij het praktische en goed toegankelijke bonenreservoir: door zijn vorm laat de machine zich gemakkelijk vullen en glijden de bonen optimaal door.

Via de centrale ontgrendeling aan de voorzijde van de machine laat het bonenreservoir zich probleemloos verwijderen en heeft u direct toegang tot de instelling van de malingsgraad van het keramische maalwerk – en dat geheel zonder gereedschap. De precisieschijven zijn bijzonder robuust en duurzaam – voor constante, gelijk-blijvende maalprestaties. Een andere noviteit van de A600 is de eenvoudig en zonder gereedschap verwisselbare zetunit. Met een paar simpele handgrepen laat het kernstuk van de volautomaat zich verwijderen. Geheel naar behoefte kiest u uit drie verschillende zetunits:

- Voor merendeels enkelvoudige dosering van koffiespecialiteiten en een perfecte espresso: 43 mm-zetunit
- Voor merendeels dubbele dosering & grotere kopjes: 50 mm-zetunit
- Voor merendeels vers gezette koffie en een enkele koffieklassieker: gepatenteerd naaldfilter



Gepatenteerde zetunit, eenvoudig verwisselbaar



BONENRESERVOIR

GEPATENTEERDE ZETUNIT AAN DE VOORZIJDE UITNEEMBAAR

PRECISIEMAALWERK MET DUURZAME KERAMISCHE SCHIJVEN

EENVOUDIG BEDIENBAAR VOOR MAXIMALE HYGIËNE

De naleving van de strengste hygiënenormen is voor Franke vanzelfsprekend. Daarom is de A600 nu ook verkrijgbaar met het volautomatische reinigingssysteem CleanMaster. Nadat de reiniging is gestart, verloopt het volledige melkreinigungsproces geheel automatisch. Na beëindiging van de reiniging schakelt de machine zelfstandig naar de energy-safety-modus. Zo is de A600 moeiteloos en in een mum van tijd weer blinkend schoon en klaar voor gebruik.

Comfort door innovatie

De A600 schittert door het vooruitstrevende geïntegreerde reinigungsconcept. Dit concept reduceert de benodigde arbeidsinspanningen tot een minimum en garandeert een schoon en veilig gebruik. Gemorste melk of reinigungsmiddel? Vanaf nu behoren zij tot het verleden! De reinigungscontainer neemt de plaats in van de melkcontainer. De keuze is aan u: kiest u voor de automatische reiniging EasyClean met handmatige toevoeging van reinigungsmiddel, of gaat u voor een volautomatische reiniging rondom de klok met de CleanMaster met geïntegreerde reinigungs patroon?

Hygiënisch en praktisch melkreservoirsysteem

- Slangvrij aandokstelsel van het melkreservoir
- Geïntegreerde sensor voor meting van de effectieve melktemperatuur
- Geïntegreerd reinigungs patroon

Efficiënt reinigungsproces

- Geautomatiseerd proces met geïntegreerd reinigungs patroon
- Veilig en praktisch met separaat reinigungsreservoir
- Maximale hygiëne dankzij speciaal ontwikkelde melk- en koffiereinigungs middelen
- Maximaal comfort: machine beëindigt de reiniging zelfstandig
- HACCP conform

MELKRESERVOIR (5 L) MET GEÏNTEGREERDE TEMPERATUURSENSOR EN AANDOKSYSTEEM

CLEANMASTER AAN-/UITSCHAKELAAR

INDICATIE MELKTEMPERATUUR

AFSLUITBAAR

REINIGINGSRESERVOIR MET AANDOKSYSTEEM

REINIGINGSMIDDELPATROON

ALLEEN PERFECT IS GOED GENOEG

Ons hoogste doel is een perfect bereide drank en daardoor een tevreden klant. Aan dat credo van perfectie voldoet de A600 in elk opzicht. U zult enthousiast zijn over de ultieme smaakbelevens.

Eindeloze mogelijkheden met koude en warme melk, koud of warm melkschuim en flavor

De FoamMaster™ is uw sleutel tot een bijna onbegrensd drankenaanbod aan gearomatiseerde melk- en koffiespecialiteiten – van een perfecte latte macchiato tot en met een klassieke espresso of een verfrissende aardbeienmelkdrink en nog veel meer. Dankzij het melkverwerkingssysteem, de chocoladedispenser en een Flavor Station met maar liefst drie verschillende aroma's beheerst deze alle toebereidingsmogelijkheden. Maak uw keuze en laat u verleiden.

Koffie

Van de zwarte klassiekers en melkdranken tot en met gearomatiseerde koffiespecialiteiten kent de A600 alle fijne kneepjes uit de wereld van de koffie. En dat met een kwaliteit, authenticiteit en precisie, die iedere koffieliefhebber overtuigen.

Chocolade

De dubbele poederdispenser maakt een toepassing van twee verschillende chocolades en specialiteiten in elke variatie mogelijk. In samenspel met de FoamMaster™ ontstaat de perfecte mix van melk, crèmeachtig zacht schuim en chocolade met één enkele touch.

Melk

Geniet van koud of warm melkschuim van een kwaliteit en consistentie alsof deze met de hand is bereid. De korte opschuimtijd komt de melk zeer ten goede en er wordt precies de hoeveelheid melk gebruikt die nodig is. Door het efficiënte melkopschuimsysteem daalt het melkverbruik en kan tegelijk het calorieëngehalte worden gereduceerd.

Flavor

Met het optionele Flavor Station verfijnt u uw dranken met maar liefst drie verschillende aroma's. Combineer uw koffiedrank of uw melk met de flavors van uw keuze – de FoamMaster™ vervult elke wens, van fruitige melkmixdrink tot en met een heerlijke warme Caramel Latte Macchiato.



UNIEKE VEELZIJDIGHEID!

NET ZO INDIVIDUEEL ALS UZELF



MELKSYSTEMEN (1)

- FoamMaster™ (FM): warme en koude melk en melkschuim, individueel instelbare consistentie, geïntegreerd reinigingssysteem
- Melksysteem (MS): warme melk/melkschuim, exacte dosering door melkpomp

REINIGINGSSYSTEMEN (1)

- CleanMaster (CM): volautomatisch reinigingssysteem met geïntegreerde reinigingspatroon. Voor toonaangevende hygiëne. Een eenvoudiger, efficiënter en gebruiksvriendelijker systeem bestaat niet.
- EasyClean (EC): automatisch reinigingssysteem met handmatig toevoeging van reinigingsvloeistof. Met slechts een paar handgrepen voor een onberispelijke hygiëne.

A600-OPTIES (2)

- Tweede maalwerk
- Afsluitbaar bonenreservoir, 1×2 kg of 2×1,2 kg
- Eén of twee afzonderlijke poederdispensers (voor choco- of melkpoeder), afsluitbaar
- Koffiedik-uitworp
- Kopjessensor
- M2M/telemetrie
- Afrekeningssystemen
- Hoge voetjes (100 mm)
- Stoomlans, Autosteam (ondersteunt melkopschuimen) of Autosteam Pro (automatisch melkopschuimen)

FLAVOR STATION (3)

Automatisch doseerstation voor drie verschillende smaken flavors

AFREKENINGSSYSTEEM (4)

Geschikt voor uiteenlopende betaalsystemen, bijv. met munten, betaalpassen etc. Ideaal voor public/private vending.

KOPJESVERWARMER (5)

Met vier verwarmbare wegzetbladen

KLEUREN

- zwart/chroom
- antraciet/chroom

MAXIMALE FLEXIBILITEIT



PRODUCTSPECIALITEITEN	A600	A600 MS EC	A600 FM CM	A600 FM EC
Ristretto Espresso	✓	✓	✓	✓
Koffie Café Crème	✓	✓	✓	✓
Vers gezette koffie	✓	✓	✓	✓
Cappuccino Latte macchiato	(✓)	✓	✓	✓
Chococcino	(✓)	✓	✓	✓
Chocolade	✓	✓	✓	✓
Melk warm	(✓)	✓	✓	✓
Melkschuim warm	(✓)	✓	✓	✓
Melk koud		✓	✓	✓
Melkschuim koud			✓	✓
Smaken			✓	✓
Heetwater Stoom	✓	✓	✓	✓

✚ SWISS MADE

VOOR ABSOLUTE FLEXIBILITEIT

Precies toegesneden op uw behoeften.

De volgende accessoires zijn met de A600 combineerbaar:



KOELUNIT SU05/SU12 ELEGANT IN ALLE OPZICHTEN

- Koelunit in passend design (verkrijgbaar in 5l CM en EC/12l EC), afsluitbaar
- Perfecte hygiëne: slimme melkslangkoppeling voor contactloos vullen
- Leegmelding via het A600-display
- Bovenste legbord als verwarmbaar kopjesplateau, in-/uitschakelbaar
- Montage onder de tapkast is mogelijk (verkrijgbaar in 5l EC/12l EC)



KE200 COMPACT ALS GEEN ANDER

- Koelkast (4l), afsluitbaar
- Geschikt voor geringe tot middelgrote capaciteitsbehoefte



CHILL & CUP RUIMTEBESPREND ALS GEEN ANDER

- Combinatie van afsluitbare koelkast (5l) met twee verwarmbare koppenrekken (80 kopjes)
- Geschikt voor geringe tot middelgrote capaciteitsbehoefte



KOELUNIT ONDER DE MACHINE HET RUIMTEWONDER

- Koelkast (5l), afsluitbaar
- Geschikt als machinebasis (toepassing o.a. in systeemgastro-nomie of convenience branche)
- Geschikt voor middelgrote capaciteitsbehoefte bij ruimtegebrek op de toonbank



FLAVOR STATION DE VARIATIE-TOVENAAR

- Doseerstation met drie aroma-siropen, automatische dosering, afsluitbaar
- Kan ook met sterke dranken worden gevuld
- Bovenkant is verwarmd koppenplateau, in-/uitschakelbaar



AFREKENSYSTEEM DE SLIMME KASHOUDER

- Geschikt voor uiteenlopende betaalsystemen, bijv. met munten, betaalpassen etc.
- Ideaal geschikt voor public/private vending
- Combineerbaar met M2M

TECHNISCHE GEGEVENS A600 MET OPTIES
EN OVERIGE COMPATIBEL OPTIES

MACHINEMODEL	
MODEL	VERMOGEN
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 (30 A) 220-240V 3LPE 50/60Hz 5,6-7,9 kW (30 A) 200V 2LPE 50/60Hz 2,0kW (15 A) 200V 2LPE 50/60Hz 4,5kW (30 A) 200V 3LPE 50/60Hz 6,8kW (30 A) 220V 1LNPE 50Hz 2,4kW (16 A) 380V 3LNPE 50Hz 6,3kW (16 A) 200-220V 2LPE 60Hz 4,5-5,3kW (30 A)
Afmetingen:	B 340 mm / H 730 mm / D 600 mm

KLEURVARIANTEN	
Zwart/chroom of antraciet/chroom	

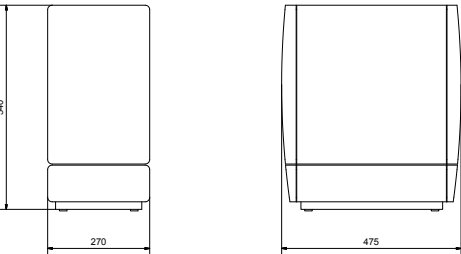
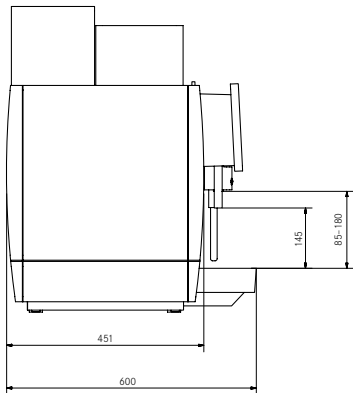
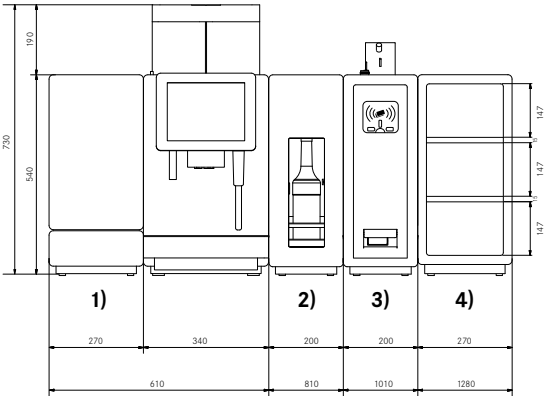
WATERAANSLUITING	
Wateraansluiting	Metalen slang met wartelmoer G3/8", L = 1500 mm
Watertoevoerleiding	Indien aan installatiezijde mogelijk: onbehandeld leidingwater van drinkwaterkwaliteit (niet vanuit aanwezig ontkalkingssysteem)
Waterdruk	80 tot 800 kPa (0,8 tot 8,0bar)
Waterhardheid	4-8 °dH GH (Duitse hardheid) / 7-14 °fH GH (Franse hardheid) / 70-140 ppm (mg/l)
Carbonaathardheid	3-6 °dH KH (Carbonaathardheid) / 50-105 ppm (mg/l)
Zuurgehalte/pH-waarde	6,5-7,5 pH
Chloorgehalte	<0,5 mg/l

WATERAFVOER	
Afvoerslang	D = 16 mm, L = 2000 mm

ACCESSOIRES	
1) KOELUNIT	SU05 EC (5 l)
Elektrische aansluiting:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,72 A (10 A) 120V 1LNPE 60Hz 1,5A (10 A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72 A (10 A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,65A (10 A)
Afmetingen:	B 270 mm / H 540 mm / D 475 mm
Gewicht (leeg):	ca. 20 kg
Compatibel met:	Model A600 MS EC / A600 FM EC
Kleuren:	Zwart of antraciet

1) KOELUNIT	SU05 CM (5 l)
Elektrische aansluiting:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,95-2,3 kW (10 A) 120V 1LNPE 60Hz 1,44 kW (15 A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72 A (10 A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,35kW (15 A)
Afmetingen:	B 270 mm / H 540 mm / D 475 mm
Gewicht (leeg):	ca. 24 kg
Compatibel met:	Model A600 FM CM
Kleuren:	Zwart of antraciet

* Afzekering conform nationale richtlijnen



KOELUNIT	SU12 EC (12 l)
Elektrische aansluiting:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,72 A (10 A) 110-127V 1LNPE 60 Hz 1,5-1,7A (10 A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72 A (10 A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,7A (10 A)
Afmetingen:	B 340 mm / H 540 mm / D 475 mm
Gewicht (leeg):	ca. 28 kg
Compatibel met:	Model A600 MS EC / A600 FM EC
Kleuren:	Zwart of antraciet

2) FLAVOR STATION	FS3
Elektrische aansluiting:	100-240V 1LNPE 50/60Hz 75 W (10 A)
Afmetingen:	B 200 mm / H 542 mm / D 451 mm
Gewicht (leeg):	ca. 18 kg
Compatibel met:	Model A600 FM EC / A600 FM CM
Kleuren:	Zwart of antraciet

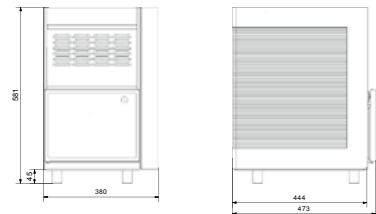
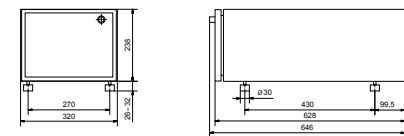
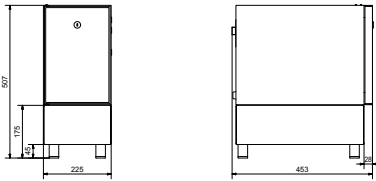
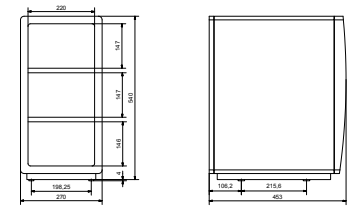
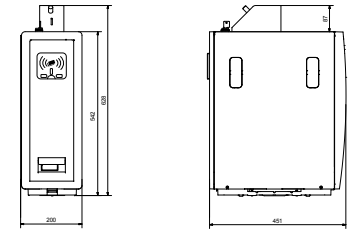
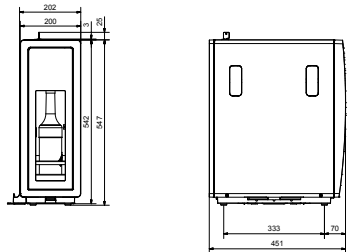
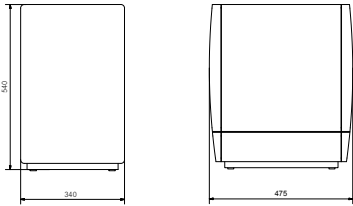
3) AFREKENSYSTEEM	AC
Elektrische aansluiting:	85-264 V 1LNPE 50/60Hz (10 A)
Afmetingen:	B 200 mm / H 628 mm / D 451 mm
Gewicht (leeg):	ca. 18 kg
Compatibel met:	Model A600 / A600 MS EC / A600 FM EC / A600 FM CM
Kleuren:	Zwart of antraciet

4) KOPJESVERWARMER	CW
Elektrische aansluiting:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 120 W (10 A) 110 V 1LNPE 50/60 Hz 80W (10 A)
Afmetingen:	B 270 mm / H 540 mm / D 453 mm
Gewicht (leeg):	ca. 20 kg
Compatibel met:	Model A600 / A600 MS EC / A600 FM EC / A600 FM CM
Kleuren:	Zwart of antraciet

KOELUNIT	KE200 (4 l)
Elektrische aansluiting:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,71 A (10 A)
Afmetingen:	B 225 mm / H 507 mm / D 453 mm
Gewicht (leeg):	ca. 13 kg
Compatibel met:	Model A600 MS EC / A600 FM EC
Kleur:	RVS

KOELUNIT ONDER DE MACHINE	UC05 (5 l)
Elektrische aansluiting:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,0 A (10 A)
Afmetingen:	B 320 mm / H 238 mm / D 646 mm
Gewicht (leeg):	ca. 27 kg
Compatibel met:	Model A600 MS EC / A600 FM EC
Kleur:	RVS

CHILL & CUP	CC
Elektrische aansluiting:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,0 A (10 A)
Afmetingen:	B 380 mm / H 581 mm / D 473 mm
Gewicht (leeg):	ca. 29 kg
Compatibel met:	Model A600 MS EC / A600 FM EC
Kleur:	Zwart





Hillewaert B.V.B.A.
't Walletje 74
B 8300 Knokke-Heist
België
T: +32 (0)50 55 12 51
www.frankekoffiemachines.be

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Zwitserland
T: +41 (0)62 787 31 31
www.franke.com

Franke Koffieservice NL
Verbindingsweg 9
3781 LR Voorthuizen
T: +31 (0)88 33 72 600
www.frankekoffiemachines.nl

