



En savoir plus
coffee.franke.com

590.0690.834/09.23/CH-FR/Sous réserve de modifications dimensionnelles, de conception et de version.



FRANKE

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Suisse
Tél. +41 62 787 31 31
coffee.franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Allemagne
Tél. +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
de.coffee.franke.com

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

**IT'S ALL
ABOUT THE
MOMENT**

La ligne A



Les nouvelles tendances façonnent le marché

du café...



Le café n'est jamais juste un café

Alors que les tendances en matière de café se développent rapidement dans le monde entier, l'intérêt et les connaissances sur le café font de même.

Cette appréciation pour les cafés sophistiqués a conduit les consommateurs à expérimenter davantage avec leurs choix et préférences en matière de café, créant ainsi de nouvelles demandes pour les variétés de café, les saveurs et les techniques d'infusion.

En fin de compte, le café doit être servi avec facilité, en s'efforçant de répondre aux demandes des clients.



Où que vous alliez, c'est la cohérence qui compte

Un bon café n'importe où et n'importe quand est la clé du succès d'une entreprise de café, quels que soient la manière et le lieu où vous le servez. Les attentes des clients en matière de qualité constante dans la tasse et d'offres personnalisées de boissons à base de café augmentent et le café doit être aussi bon que la dernière fois.

À n'importe quelle heure, n'importe quel jour de la semaine, dans n'importe quel lieu, les clients sont toujours à la recherche d'un goût constant et apprécié dont ils ont envie.



La qualité du café repose sur des performances élevées

Que le café soit servi dans votre magasin de proximité préféré, dans votre boulangerie, sur votre lieu de travail ou à la station-service, le besoin de machines à café automatiques performantes, rapides et fiables se fait de plus en plus sentir.

La consommation de café faisant désormais partie intégrante des habitudes quotidiennes, la fiabilité, la facilité d'utilisation et le rendement de ces machines jouent un rôle crucial lorsqu'il s'agit de satisfaire les besoins des consommateurs dans leur vie de tous les jours.



La société moderne est guidée par la commodité

La commodité fait le bonheur des consommateurs de café, en particulier aux heures de pointe. Les clients attendent un accès rapide et facile à leurs boissons préférées, qu'ils s'arrêtent à un drive, qu'ils utilisent des applications mobiles pour commander à l'avance ou qu'ils se préparent un café à partir de machines en libre-service, le facteur de commodité est devenu un aspect essentiel de l'expérience d'achat d'un café.

Où qu'ils soient, les consommateurs pressés recherchent la commodité sans faire de compromis sur la qualité, le goût et l'expérience.



Hausse des coûts et pénurie de personnel

La pénurie de personnel perturbe les activités quotidiennes de votre entreprise, car il devient plus difficile de trouver le personnel nécessaire.

De plus, les marges sont sous pression, la hausse des coûts des ingrédients, de l'énergie, des loyers et des taux d'intérêt constituant un défi évident pour toute entreprise de café. L'inflation mène également à une baisse du revenu disponible, ce qui peut avoir une incidence sur la volonté des clients de consommer des boissons en dehors de leur domicile.

... mais il y a une façon de gagner

Une line fiable et performante



Assurer la commodité et une qualité sans compromis

Aujourd'hui, dans le secteur du café, les clients recherchent à la fois la commodité et une qualité constante dans la tasse. Il ne s'agit pas seulement de la boisson elle-même, mais d'une expérience qui s'intègre parfaitement dans leur vie trépidante tout en offrant un goût délicieux.

Qu'ils soient dans des rues animées ou au travail, les clients recherchent un café qui s'adapte à leur routine sans faire de compromis sur le goût. C'est une opportunité pour toutes les entreprises de café.

Dans un monde où le temps est précieux, la recherche de la commodité et de la qualité reflète un mode de vie moderne.



Garantissez des expériences de café sur lesquelles tout le monde peut compter

Un bon café n'est pas seulement une question de grains ; c'est aussi une question de machine, qui doit être facile à utiliser et constante, si vous voulez fidéliser votre clientèle. En effet, la fiabilité n'est pas une simple caractéristique, c'est le pilier de la confiance des clients.

Une machine à café tout automatique, performante et facile à utiliser vous aidera à répondre à ces attentes et à en faire une formidable opportunité pour votre entreprise.

Dans un monde où la cohérence, les boissons personnalisées et la pénurie de personnel façonnent les tendances du marché, la synergie entre un excellent café et une machine fiable définit votre engagement en faveur de la satisfaction du client.



Quelle que soit votre activité, la ligne A

y trouve sa place



Hôtels et restaurants

Servez à vos clients un café de qualité sur lequel ils peuvent compter

Aujourd'hui, les clients n'attendent que le meilleur de leur expérience du café. Ils recherchent la plus grande commodité, et chaque petit détail est important dans tous les domaines.

Les systèmes modulaires personnalisables et les configurations flexibles de la ligne A répondent parfaitement aux besoins de vos clients. Grâce à une technologie puissante et à une grande facilité d'utilisation, que ce soit en service ou en libre-service, les hôtels et les restaurants peuvent obtenir de meilleures critiques et se constituer une clientèle fidèle. Elle offre également une qualité élevée dans la tasse tout en proposant tous les types de cafés les plus populaires, y compris une sélection de lait sans lactose et de régimes végétariens sans contamination croisée.



Supérettes et cafés à emporter

Offrez à vos clients des moments de café à emporter qui durent

Dans un marché concurrentiel, la demande d'un café de qualité inébranlable dans la tasse demeure, même lorsqu'il est servi par une machine à café tout automatique.

La technologie iQFlow™ de la ligne A garantit une qualité constante dans chaque tasse, renforçant la réputation de votre marque comme étant à la fois fiable et digne de confiance. Dans le paysage actuel du marché, il n'y a pas de place pour les mauvaises expériences de café, ce qui fait de la ligne A, digne de confiance et très performante, la solution optimale pour votre entreprise.



Cafés et boulangeries

Lorsqu'une machine à café est performante pour vous, vous pouvez l'être pour vos clients

Lorsque les clients se rendent dans votre boulangerie, ils recherchent plus qu'un bon café et de délicieuses pâtisseries. Ils veulent vivre une expérience exceptionnelle, que ce soit en dégustant des boissons variées ou grâce à un service personnalisé.

Les solutions modulaires de la ligne A s'adaptent à votre activité, tandis que la technologie iQFlow™ garantit une qualité constante. Le barista peut offrir un service engageant et efficace, grâce à l'utilisation facile et à l'écran tactile convivial, qui permettent également de minimiser les files d'attente.



Chaînes de cafés

Libérez votre potentiel commercial avec un partenaire fiable dans le domaine du café

Se démarquer tout en répondant aux exigences d'une clientèle bien informée et très sélective en matière de café peut représenter un véritable défi. Nous connaissons les attentes de vos clients en matière de qualité et nous savons qu'il est important de créer des moments privilégiés autour du café.

C'est pourquoi nous vous offrons la confiance nécessaire pour répondre parfaitement aux préférences gustatives de chacun grâce à notre ligne A, quel que soit l'opérateur. La possibilité de personnaliser votre menu à l'aide de nos grands écrans tactiles donne à vos offres une touche unique, tout en maintenant le niveau de qualité souhaité.



Restauration rapide

Dans un environnement où tout va très vite, vous avez besoin d'une machine à café tout automatique

Lorsque vous travaillez dans un environnement où tout va très vite, il est essentiel de fournir un service rapide et efficace afin de fidéliser votre clientèle au fil du temps.

C'est là que la ligne A entre en jeu. Grâce à notre vaste expérience dans le secteur de la restauration rapide, nous proposons des solutions de café parfaitement adaptées à la rapidité et aux besoins de votre entreprise. Nos machines conviviales et notre technologie avancée vous permettent non seulement de gagner du temps, mais aussi de faciliter la formation du personnel, le nettoyage, les changements de menu et les promotions saisonnières.



Lieu de travail

Un café de qualité au travail est vital et motivant pour les employés

En plus de garantir la qualité dans la tasse, les machines tout automatique de la ligne A sont conviviales et intuitives, ce qui permet de se concentrer sur les priorités de votre entreprise.

Parce qu'il ne s'agit pas seulement d'un café exceptionnel, il s'agit aussi de communiquer et de rester en contact avec votre clientèle. Avec Franke Digital Services, vous pouvez afficher des messages personnalisés sur l'écran tactile aussi souvent que vous le souhaitez. Vous pouvez ainsi améliorer les pauses café de vos employés, tout en stimulant inévitablement les performances globales de votre entreprise.

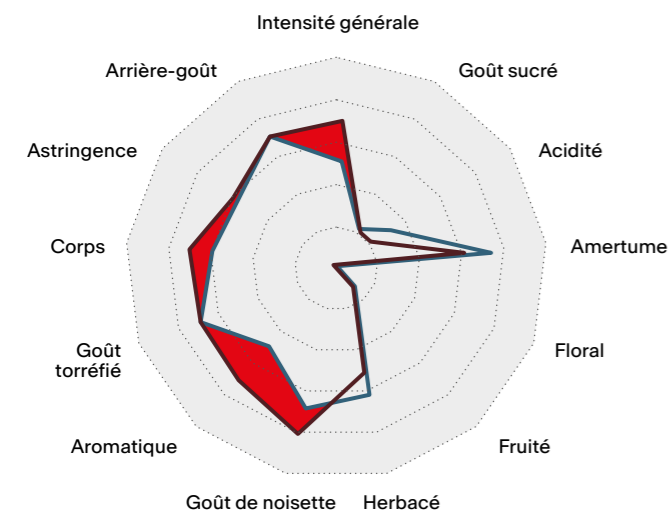
La qualité vient de l'intérieur

iQFlow™

Pour une qualité constante dans chaque tasse

iQFlow™ est une technologie unique de Franke qui révolutionne le concept traditionnel d'extraction de l'espresso.

Faisant passer l'arôme du café de moyen à excellent, iQFlow™ vous assure d'obtenir le maximum de saveur de vos grains de café pour des profils de goût optimisés.



iQFlow™ : votre ticket pour le succès en termes de saveurs

Un excellent goût de café est essentiel pour passer de grands moments de café.

Faites plaisir à vos clients actuels et gagnez de nouveaux adeptes du café pour votre entreprise en servant un café qui offre la meilleure expérience avec un arôme et un goût de la plus haute qualité, tasse après tasse.

Votre marque, votre goût signature unique

iQFlow™ vous permet de créer vos propres arômes signature et profils de goût de café pour renforcer l'identité de votre marque et refléter les préférences de votre communauté de café. Personnalisez les menus et créez des recettes uniques à appliquer à toutes les machines et à tous les emplacements de la marque.

Une qualité constante et exceptionnelle dans chaque tasse

Chaque tasse de café servie par vos machines doit être la meilleure expérience de café que vos clients aient jamais eue. iQFlow™ garantit à vos clients une qualité de café absolument constante dans chaque tasse, chaque jour, dans tous les établissements que vous gérez.



CleanMaster

Système de nettoyage tout automatique

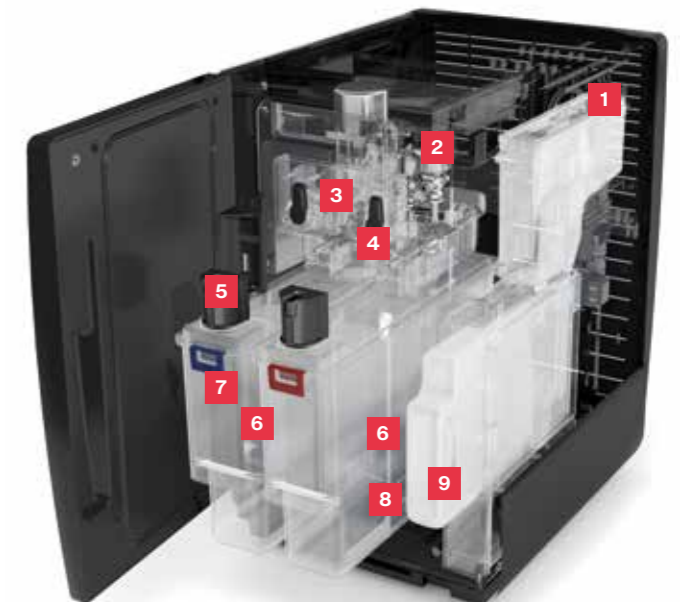
Le concept de nettoyage Franke CleanMaster est tout simplement révolutionnaire. Une fois le processus de nettoyage lancé, la séquence entière est exécutée de manière entièrement automatique et la machine passe en mode économie d'énergie une fois qu'elle est terminée. Pendant que vous vous occupez d'autres choses, CleanMaster veille à ce que les normes d'hygiène les plus strictes soient respectées à tout moment.

Processus de nettoyage efficace

- Processus entièrement automatique avec cartouche de nettoyage intégrée pour une commodité totale
- Sûr et pratique grâce au réservoir de nettoyage intégré
- Propreté maximale grâce aux nettoyants Franke, spécialement conçus pour le lait et le café
- Conforme aux normes HACCP

- 1 Réservoir de nettoyage
- 2 Module de pompe
- 3 Surveillance du lait et signal de vide
- 4 Commutateur mode de nettoyage
- 5 Adaptateur de sécurité
- 6 Contrôle du niveau de lait
- 7 Réservoir avec système d'accueil
- 8 Mesures de température du lait
- 9 Cartouche de nettoyage

CleanMaster A1000



EasyClean

Un nettoyage simple avec une technologie avancée

Le système EasyClean de Franke et sa technologie avancée éprouvée rendent le nettoyage de votre machine à café très simple. Avec un minimum d'effort manuel, vous obtiendrez à chaque fois un résultat hygiénique optimal et fiable.

Il est extrêmement facile et intuitif à utiliser. Il suffit d'ajouter la dose requise de nettoyant pour que votre machine soit opérationnelle en quelques minutes, garantissant ainsi un café toujours savoureux tout au long de la journée. EasyClean est le moyen idéal de satisfaire et de fidéliser vos clients.

Système lait

Des technologies intelligentes et intégrées

Avec le système lait Franke, posséder une machine à café Franke devient un plaisir. Il est à la fois extrêmement hygiénique et pratique à utiliser grâce à son système de fixation sans tuyau pour le réservoir à lait.

Le système lait vous permet de choisir jusqu'à deux variétés de lait, tandis que les capteurs intégrés pour mesurer la température et la quantité de lait permettent à la machine de fournir des boissons de haute qualité dans la tasse.

FoamMaster™

Faites passer votre mousse de lait au niveau supérieur

Qu'elle soit mélangée ou sirotée par le haut, chaque tasse peut être savourée grâce à l'onctuosité en bouche de votre mousse de lait parfaitement préparée.

Notre technologie FoamMaster™, unique et éprouvée, est conçue pour permettre à la texture crémeuse de la mousse soyeuse de se mêler subtilement aux riches arômes du café fraîchement infusé.

De plus, nous avons fait en sorte qu'il soit facile d'éviter les déchets et les débordements inutiles grâce à notre système de reconnaissance des tasses. Nos machines ne commencent à produire la boisson qu'une fois qu'elles ont confirmé qu'une tasse est en place.

FoamMaster™ est disponible pour toute la ligne A.



IndividualMilk Technology

Zéro contamination croisée garantie

Répondez aux attentes de vos clients en tenant compte des allergies aux produits laitiers et au lactose, ainsi que d'autres préférences alimentaires.

La technologie IndividualMilk Technology de Franke assure une séparation complète des différents types de lait, de l'unité de refroidissement à la tasse. Elle permet d'éviter toute contamination croisée entre vos laits végétaux, vos laits sans lactose et vos laits traditionnels.

Iced Coffee Module

Augmenter le choix et élargir les possibilités

Tout est dans le moment présent : quand offrir plus de choix aux clients augmente vos opportunités commerciales. L'Iced Coffee Module de Franke élargit la gamme des boissons de haute qualité dans la tasse pour les offres saisonnières avec un café glacé délicieusement rafraîchissant et fraîchement infusé. Que le café soit servi seul ou avec du lait, de la mousse de lait ou des sirops, vos clients apprécieront le goût d'un café chaud et savoureux, fraîchement infusé, refroidi juste avant d'être distribué dans la tasse. C'est cela, le summum de la compétence du café !

Et pour vous faciliter la vie, le module est nettoyé automatiquement dans le cadre du processus de nettoyage de la machine à café.

Nettoyage Automatique

Choix élargi

L'Iced Coffee peut être servi seul comme café froid ou combiné avec du lait, de la mousse de lait et/ou du sirop

Compatibilité A600
A800
A1000
S700
SB1200



- 1 Un Iced Coffee de qualité constante avec iQFlow™
- 2 Le nouveau Iced Coffee Module permet de préparer et de distribuer toute une série de nouvelles boissons
- 3 L'Iced Coffee Module est positionné ici à la place du doseur de poudre

Un excellent contrôle à portée de mains

Nos unités de commande à écran tactile offrent une sélection intuitive de boissons, des options de personnalisation attrayantes, une exécution rapide des commandes et des options de placement de publicités percutantes. Utilisés avec nos Franke Digital Services, vous bénéficiez également d'une plus grande flexibilité, de meilleures perspectives de productivité et de la possibilité de contrôler vos menus de boissons à distance.



Convivial

Faites un cadeau à votre personnel de service et à vos clients : les écrans tactiles intuitifs facilitent et accélèrent la sélection des boissons, qu'elles soient servies ou en libre-service.



Multimédia

Attirez l'attention sur vos boissons les plus délicieuses et sur votre point de vente. Images et vidéos, nos écrans font briller vos publicités.



Innovant

Surprenez vos clients avec des boissons saisonnières ou des spécialités locales. Avec Franke Digital Services, vous pouvez facilement adapter votre carte des boissons à distance et sur l'ensemble de votre flotte de machines.



Sur mesure

Inspirez vos clients avec des options de personnalisation des boissons et augmentez la rentabilité dans les zones de libre-service.

Le guidage incroyablement simple de l'utilisateur permet à vos clients de commander eux-mêmes un grand cappuccino avec une dose supplémentaire d'espresso et un arôme de fraise. Vos clients obtiendront exactement la boisson dont ils ont envie. Et vous augmenterez vos bénéfices grâce à la vente incitative, tout cela en même temps.



Des solutions uniques dans le nuage informatique

Franke vous propose une gamme de Digital Services pour rendre votre entreprise plus agile et plus réactive, tout en créant une expérience client unique. Connectez votre flotte de machines à café à notre solution de nuage informatique pour avoir un aperçu clair de toutes les informations cruciales pour votre entreprise.



Augmentation des bénéfices

Accédez à vos données commerciales et opérationnelles en temps réel pour obtenir les informations dont vous avez besoin pour stimuler les performances et les programmes de vente.



Un Iced Coffee de qualité

Obtenez les informations dont vous avez besoin pour maintenir un niveau élevé de qualité dans la tasse et une cohérence entre les différents sites et succursales.



Interface utilisateur personnalisable

Renforcez l'identité de votre marque et simplifiez le processus de sélection des boissons.



Gestion centralisée

Gérez à distance l'ensemble de votre flotte de machines à café, y compris les modifications de menu et les offres de produits saisonnières.



Favoriser la réussite de votre entreprise

Atteignez vos objectifs avec nous. Nos années d'expérience dans l'industrie du café et notre soutien à des entreprises comme la vôtre nous permettent de fournir des solutions de café avancées qui répondent à vos besoins spécifiques, aujourd'hui et pour les années à venir.



Faites couler le café

Gagnez du temps et réduisez le besoin d'assistance sur site grâce aux contrôles de santé et aux mises à jour de logiciel à distance.



Digital Signage

Lorsque vous avez toute l'attention de votre client, profitez de ce moment pour communiquer via l'écran de la machine à café. Faites la promotion de produits supplémentaires ou tenez vos communautés locales informées.



Une meilleure expérience plus sûre

Améliorez votre réactivité aux besoins et aux attentes de vos clients et de vos employés en connectant votre machine à café à notre solution de nuage informatique.



Commande sans contact

Laissez vos clients choisir leur boisson en utilisant leur téléphone portable pour une commande rapide, totalement sans contact et hygiénique. Grâce à un code QR sur l'écran de la machine à café, vos clients peuvent commander directement à partir de leur smartphone sans avoir à installer une application.

A300

Grand impact, faible encombrement

Vous cherchez une machine à café professionnelle pour les petits espaces ? Vous l'avez trouvée. Avec son écran tactile intuitif et facile à utiliser et sa qualité constante dans la tasse, notre A300 offre une expérience de café de qualité supérieure dans le format le plus compact.

Que vous serviez des clients dans une boulangerie, un petit restaurant ou des employés dans un bureau, ce modèle est fait pour vous. Et ce n'est pas tout : vous pouvez toujours compter sur l'A300 pour vous offrir une excellente tasse de café, que ce soit en service ou en libre-service.

L'A300 offre une haute qualité dans la tasse. Après tout, un espace limité ne doit jamais nous empêcher de déguster une bonne tasse de café.


- 1 Jusqu'à 2 moulins de précision avec disques de broyage en céramique durables
- 2 Écran tactile interactif de 8 pouces guidant l'utilisateur de manière intuitive et efficace dans la sélection des boissons
- 3 FoamMaster™ pour une mousse de lait de qualité barista, unique pour une machine de cette taille
- 4 Le système de détartrage breveté, intégré et tout automatique garantit la meilleure qualité dans la tasse
- 5 Système breveté de cartouche chauffante permettant de régler différents niveaux de température en fonction de la boisson (café, thé ou poudre)



Performance journalière jusqu'à 80 tasses

Interface Écran tactile de 8 pouces

Système de nettoyage EasyClean

Système lait standard FoamMaster™ 

Prêt pour Franke Digital Services ✓

Couleurs 



A400

Premium partout

Que vous serviez du café dans un café spécialisé, un hôtel ou un restaurant, l'A400 peut faire face à toutes les situations avec facilité.

Cette machine à café compacte mais de qualité supérieure est équipée d'un système de nettoyage automatique et d'un écran tactile interactif qui peut être configuré selon vos besoins. Elle est donc facile à utiliser pour tous ceux qui s'en servent.

Et avec des options comme notre FoamMaster™ vous permettant de préparer la mousse chaude ou froide parfaite, vous pouvez créer une large gamme de boissons qui vont au-delà des attentes.

- 1 Jusqu'à 2 moulins de précision avec disques de broyage en céramique durables
- 2 Écran tactile interactif de 8 pouces guidant l'utilisateur de manière intuitive et efficace dans la sélection des boissons
- 3 FoamMaster™ pour une mousse de lait comme le ferait un barista
- 4 Groupe d'infusion breveté, amovible par l'avant
- 5 CleanMaster processus de nettoyage tout automatique répondant aux normes d'hygiène standards



Performance journalière jusqu'à 100 tasses

Interface Écran tactile de 8 pouces

Système de nettoyage CleanMaster EasyClean

Système lait standard FoamMaster™ 

Prêt pour Franke Digital Services ✓

Couleurs 

A600

Un café parfait qui plaît à tout le monde


Qu'il s'agisse de clients assoiffés faisant irruption dans un café ou de clients d'un hôtel préférant préparer leur propre café, l'A600 peut gérer de grands groupes de clients tout en produisant une grande variété de boissons de qualité supérieure.

Dotée de technologies optionnelles telles que iQFlow™ et FoamMaster™, ainsi que de notre écran tactile interactif facile à utiliser, les baristas comme les clients peuvent préparer tous les cafés qu'ils souhaitent : avec une machine qui sait comment tirer le meilleur parti de ses grains de café.

Optez pour l'inclusion du système de nettoyage tout automatique, et vous pouvez être sûr que votre A600 répond aux normes d'hygiène les plus strictes, ce qui vous laisse plus de temps pour vous concentrer sur le meilleur service client possible.

- 1 Jusqu'à 2 moulins de précision avec disques de broyage en céramique durables
- 2 Écran tactile interactif de 8 pouces guidant l'utilisateur de manière intuitive et efficace dans la sélection des boissons
- 3 Flavor Station avec jusqu'à trois saveurs
- 4 FoamMaster™ pour une mousse de lait comme le ferait un barista
- 5 Groupe d'infusion breveté, amovible par l'avant
- 6 Buse de sortie combinée configurée pour s'adapter automatiquement à votre carte des boissons
- 7 CleanMaster processus de nettoyage tout automatique répondant aux normes d'hygiène standards



Performance journalière	jusqu'à 150 tasses
Interface	Écran tactile de 8 pouces
Système de nettoyage	CleanMaster EasyClean
Système lait standard FoamMaster™	
Saveurs	
iQFlow™	✓
Compatible avec l'Iced Coffee Module	✓
Prêt pour Franke Digital Services	✓
Couleurs	■ ■

A800



Performances illimitées

Des centaines de commandes de café différentes, toutes préparées avec le même niveau de qualité ? C'est facile avec l'A800, dont le grand écran tactile intuitif peut être configuré selon vos attentes, offrant une flexibilité totale à tous les membres de votre équipe qui l'utilisent.

Ajoutez le FoamMaster™ intégré et l'iQFlow™ en option, ainsi que le choix de trois variétés de café en grains, et rendez chaque expérience client unique et mémorable. De plus, grâce à son système à trois chauffe-eaux, l'A800 est la machine polyvalente par excellence : elle prépare du café pour un client, une tasse de thé pour un autre et fait mousser du lait. Tout cela en même temps, ce qui permet à votre personnel de servir les clients rapidement et en continu.

- 1 Jusqu'à 3 moulins de précision avec disques de broyage en céramique longue durée
- 2 Écran tactile interactif de 10,4 pouces guidant l'utilisateur de manière intuitive et efficace dans la sélection des boissons
- 3 Flavor Station avec jusqu'à trois saveurs
- 4 FoamMaster™ pour une mousse de lait comme le ferait un barista
- 5 Groupe d'infusion breveté, amovible par l'avant
- 6 Buse de sortie combinée configurée pour s'adapter automatiquement à votre carte des boissons
- 7 3 chauffe-eaux ultra-performants séparés



Performance journalière	jusqu'à 250 tasses
Interface	Écran tactile de 10,4 pouces
Système de nettoyage	EasyClean
FoamMaster™	
Saveurs	
iQFlow™	✓
Compatible avec l'Iced Coffee Module	✓
Prêt pour Franke Digital Services	✓
Couleurs	■ ■

A1000

Un petit plaisir à chaque tasse

Quelle que soit la boisson à base de café dont vos clients raffinés raffolent, l'A1000 la délivre avec la meilleure qualité. Café, mousse de lait, arôme. Cette machine polyvalente tout automatique combine notre grande expertise, notre expérience et notre esprit d'innovation pour préparer de grandes quantités de café et de boissons lactées de toutes sortes.

Avec des fonctions intégrées telles que FoamMaster™ et iQFlow™, les possibilités sont infinies. Et avec la Flavor Station en option, vous pouvez choisir parmi une gamme de six saveurs pour les boissons aromatisées. Le grand écran tactile configurable offre une flexibilité et une facilité d'utilisation maximales. De plus, le système de nettoyage intégré CleanMaster tout automatique garantit une hygiène parfaite.

1 Jusqu'à 3 moulins de précision avec disques de broyage en céramique longue durée

2 Écran tactile interactif de 10,4 pouces guidant l'utilisateur de manière intuitive et efficace dans la sélection des boissons

3 Flavor Station avec jusqu'à six saveurs

4 FoamMaster™ pour une mousse de lait comme le ferait un barista

5 Groupe d'infusion breveté, amovible par l'avant

6 Buse de sortie combinée configurée pour s'adapter automatiquement à votre carte de boissons

7 3 chauffe-eaux ultra-performants séparés

8 Jusqu'à deux types de lait avec deux circuits de refroidissement parallèles

9 CleanMaster processus de nettoyage tout automatique répondant aux normes d'hygiène les plus élevées



Performance journalière jusqu'à 300 tasses

Interface Écran tactile de 10,4 pouces

Système de nettoyage CleanMaster

FoamMaster™

Saveurs

iQFlow™ ✓

Compatible avec l'Iced Coffee Module ✓

Prêt pour Franke Digital Services ✓

Couleurs

S700

Inspiration pour la créativité

Vous souhaitez créer des expériences mémorables et personnalisées pour vos clients tout en offrant une qualité dans la tasse optimale ? Le S700 est la réponse : il allie la commodité et l'intelligence d'une machine tout automatique à la passion et à la créativité d'une machine TwoStep.

Notre S700 est là pour aider les baristas à laisser libre cours à leur créativité grâce à sa technologie révolutionnaire iQFlow™, sa capacité à produire 160 espressos par heure et son système à trois chauffe-eaux pour répondre à toutes vos exigences en matière de vapeur et de mousse.

Alors si vous recherchez le meilleur mélange de créativité humaine, de compétence en matière de café, de passion et de technologie de pointe pour les machines à café, tournez-vous vers le S700.

1 Deux moulins pour une gamme de grains de café plus large

2 Écran tactile interactif de 8 pouces guidant l'utilisateur de manière intuitive et efficace dans la sélection des boissons

3 Groupe d'infusion breveté, amovible par l'avant

4 Système à trois chauffe-eaux pour une de la vapeur et de la mousse à l'infini

5 Grand rayon d'action et conception robuste, capteur de température intégré pour une mousse parfaite

6 La lance de vapeur peut vous aider à faire mousser le lait manuellement ou de manière entièrement automatique



Performance journalière jusqu'à 250 tasses

Interface Écran tactile de 8 pouces

iQFlow™ ✓

Compatible avec l'Iced Coffee Module ✓

Lance de vapeur Autosteam ou Autosteam Pro

Prêt pour Franke Digital Services ✓

Couleurs

SB1200

Un maximum de flexibilité, un minimum d'effort

Avec notre Specialty Beverage Station, révolutionnaire et polyvalente, vivez le moment présent grâce à une technologie de pointe qui vous aide à porter la satisfaction de vos clients à un niveau supérieur.

Notre SB1200 offre un maximum de choix et de modularité, s'adaptant à tout environnement client. Et pour encore plus de flexibilité, la SB1200 est disponible en solution Twin pour doubler votre capacité. Offrant une grande variété de boissons, des boissons à base d'espresso à l'Iced Coffee, au Cold Brew et aux boissons aromatisées, la SB1200 offre une opportunité passionnante de dépasser les attentes des clients et de stimuler votre activité.

Unique à Franke, la Specialty Beverage Station SB1200 permet de produire des boissons avec du lait animal et des alternatives véganes sans risque de contamination croisée grâce à notre IndividualMilk Technology. Notre technologie de pointe iQFlow™ est intégrée de série et l'écran tactile intuitif de 12,1 pouces de la SB1200 permet à vos clients de se servir rapidement et facilement de délicieuses boissons chaudes et froides à la demande. Tout cela est encore amélioré par le système de nettoyage CleanMaster tout automatique, conçu pour garantir une hygiène optimale avec un minimum d'efforts.

- 1 Deux moulins pour une gamme de grains de café plus large
- 2 L'écran tactile interactif de 12,1 pouces guide le client vers la boisson de son choix à l'aide de photos réalistes des boissons et d'un processus de sélection étape par étape
- 3 Buse de sortie Tout-en-un délivrant toutes les boissons, y compris l'eau chaude
- 4 FoamMaster™ pour une mousse de lait comme le ferait un barista
- 5 Groupe d'infusion breveté, amovible par l'avant



Performance journalière	jusqu'à 250 tasses
Interface	Écran tactile de 12,1 pouces
Système de nettoyage	CleanMaster
FoamMaster™	
Flaveurs	
Ressources liquides froides	Jusqu'à 40 l
iQFlow™	✓
Compatible avec l'Iced Coffee Module	✓
Prêt pour Franke Digital Services	✓

La Specialty Beverage Station Franke est livrée sans le meuble. Les meubles doivent être achetés séparément.



Pour une plus grande flexibilité, vous pouvez également opter pour la solution Twin



SB1200 machine à café

CleanMaster

Unité de refroidissement UT40 CM avec modules de pompe à ressources liquides

Flavor Station

Personnalisation idéale

Explorez nos appareils auxiliaires

KE200 (4 l)



Unité de refroidissement (4 l), verrouillable

Convient aux besoins de petite et moyenne capacité

Nettoyage manuel

SU05 (5 l)



Unité de refroidissement dans le design du produit (5 l), verrouillable

Une hygiène parfaite : raccord annelé intelligent pour le lait pour un remplissage sans contact

Un message apparaît sur l'écran lorsque le remplissage est nécessaire

SU03 (3 l)



Capacité de lait compacte de 3 litres

Développez les fonctionnalités de l'unité de refroidissement SU03 avec en option un système de décompte intégré

Un message apparaît sur l'écran lorsque le remplissage est nécessaire

Une hygiène parfaite : raccord annelé intelligent pour le lait pour un remplissage sans contact

UC09 (9 l)



Unité de refroidissement (9 l), verrouillable Convient comme base de la machine (utilisation dans les restaurants à service rapide ou les magasins de proximité)

Convient aux besoins de capacité moyenne lorsque l'espace de comptoir est limité

SU12 (12 l)



Unité de refroidissement dans le design du produit (12 l), verrouillable

Une hygiène parfaite : raccord annelé intelligent pour le lait pour un remplissage sans contact

Un message apparaît sur l'écran lorsque le remplissage est nécessaire

UT12 (12 l)



Unité de refroidissement dans le design du produit (12 l), verrouillable

Une hygiène parfaite : raccord annelé intelligent pour le lait pour un remplissage sans contact

Un message apparaît sur l'écran lorsque le remplissage est nécessaire

Montage possible sous le comptoir, directement sous la machine à café

Système de décompte



Peut être affecté pour différents systèmes de paiement, p. ex., pièces de monnaie, cartes

Parfaitement adapté à la distribution automatique publique/interne

Version boîtier en tant qu'appareil auxiliaire

Boîtier de décompte compact

Chauffe-tasses



Dans le design moderne de la ligne A

Préchauffage pour jusqu'à 120 tasses, verres et soucoupes

Quatre étagères de rangement chauffantes en acier inoxydable brossé

Thermostat intégré pour une température constante

SU12 Twin (12 l)



Une unité de refroidissement dessert deux machines à café avec du lait

Unité de refroidissement dans le design du produit (12 l), verrouillable

Une hygiène parfaite : raccord annelé intelligent pour le lait pour un remplissage sans contact

Un message apparaît sur l'écran lorsque le remplissage est nécessaire

UT40 (40 l, 4 x 10 l)



Capacité accrue, jusqu'à 40 litres

1 - 4 modules de pompe à ressources liquides pour le lait, le cold brew ou autres ressources liquides demandées

Le message apparaît lorsqu'un remplissage est nécessaire

Coupleurs rapides (CMB)

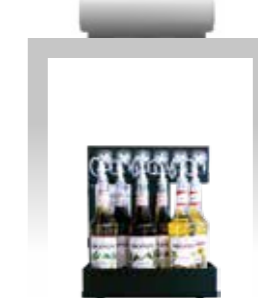
Flavor Station



Station de dosage automatique pour sirops à trois ou six saveurs, verrouillable

Peut également être approvisionné en spiritueux

UT Flavor Station



Station de dosage automatique pour sirops à trois ou six saveurs

Peut également être approvisionné en spiritueux

Peu encombrant

Manipulation simplifiée des bouteilles

Un service pour des clients

satisfaits

Franke ouvre la voie avec ses produits, son service compétent et convivial et son assistance à la clientèle. Nos experts hautement qualifiés font en sorte que les moments de café authentiques et agréables deviennent une réalité pour vous. Notre gamme complète de services minimise les coûts d'exploitation et maximise les performances des machines à café.

Dès le jour où vos machines à café sont produites et livrées, notre équipe de service à la clientèle est à vos côtés pour vous conseiller et vous aider à chaque fois que vous en avez besoin. Notre centre de formation interne assure la formation des techniciens et du personnel d'entretien selon des normes et des processus clairement définis, afin que vous puissiez toujours avoir l'assurance que seul un spécialiste effectue l'entretien de votre machine.

Une gamme complète de services

L'entretien régulier des pièces d'usure nous permet de garantir le bon fonctionnement de votre machine à café. C'est ce que nous vous proposons :

- Les contrats de service incluant l'entretien vous permettent de planifier et de contrôler les coûts à long terme.
- Les abonnements aux nettoyants et de traitement hygiénique favorisent un achat rentable et garantissent une disponibilité fiable pour vos besoins.
- Des consultations techniques sont possibles en contactant le personnel de notre centre d'appel, qui est prêt à fournir rapidement et avec compétence des solutions à vos problèmes.
- Profitez d'une saveur et d'un goût constants et optimaux après que notre équipe a calibré le filtre à eau en fonction de votre profil d'eau spécifique.

Service client global

Notre service client s'assure de tous les éléments critiques avant que vous ne mettiez votre machine en service, de la planification de l'installation à la coordination de la logistique, en passant par la détermination des recettes pour vos boissons individuelles à base de café et de lait.

Partenaires de service agréés dans le monde entier

Notre service ne s'arrête pas à l'installation. Nous sommes à vos côtés en tant que partenaire fiable tout au long du cycle de vie de votre machine. Nous fournissons cette garantie de service en coopération avec nos partenaires de service agréés dans plus de 80 pays.



Franke pour Franke

Veillez à ce que vos clients continuent à profiter d'un café exceptionnel en prenant soin de votre machine à café. Un traitement régulier et fiable avec les produits de nettoyage et de détartrage Franke prolonge la durée de vie de votre machine et maintient les conditions optimales pour une qualité de café constante.

Protection optimale de votre machine à café : les nettoyants et les cartouches d'origine Franke sont précisément adaptés à nos machines à café. Franke définit également des systèmes de filtrage d'eau spécifiques pour une performance optimale de la machine.



Aperçu du produit



LIGNE DE PRODUITS	A300			A400			A600				A800		A1000	SB1200	S700	
MODÈLE BASIQUE	NM	MS	FM	NM	MS	FM	NM	MS	FM	FM	NM	FM	FM	FM		
Système de nettoyage	EC		EC	EC		CM	EC		EC	CM	EC		CM	CM		
Tasses par jour	jusqu'à 80			Jusqu'à 100			Jusqu'à 150				Jusqu'à 250		Jusqu'à 300		Jusqu'à 250	Jusqu'à 250
INTERFACE UTILISATEUR																
Unité de commande (UI)	8"	8"	8"	8"	8"	8"	8"	8"	8"	8"	10,4"	10,4"	10,4"	12,1"	8"	
Vidéo/audio							✓/	✓/	✓/	✓/	✓/	✓/	✓/✓	✓/✓	✓/	
BOISSONS																
Ristretto/Espresso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Café	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Café filtre	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Cold Brew																
Iced Coffee							+	+	+	+						
Cappuccino / Latte macchiato		✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓						
Chocolat / Chococcino	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
Lait chaud / mousse de lait chaude		✓/✓	✓/✓		✓/✓	✓/✓		✓/✓	✓/✓	✓/✓				✓/✓	✓/✓	
Lait froid / mousse de lait froide					✓/	✓/✓		✓/	✓/✓	✓/✓				✓/✓	✓/✓	
Flaveurs																
Eau chaude	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	
Vapeur		+			+	+	+	+	+	+					✓	
OPTIONS																
2e moulin	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				✓	✓	
3e moulin																
Doseur de poudre	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
2e doseur de poudre	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
Vapeur (S1)		+			+	+	+	+	+	+						
Autosteam (S2)							+	+	+	+					✓	
Autosteam Pro (S3)							+								+	
Buse de sortie cafetière																
Outil d'extraction du marc de café	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	
Reconnaissance de tasses							+	+	+	+						
Réservoir d'eau intégré	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
Réservoir d'eau externe	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	
Alimentation en eau permanente	+	+	+	+	+	✓	✓	✓	✓	✓					✓	
Compartment à grains verrouillable	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	
Pieds surélevés (40/100 mm)	+/+	+/+	+/+	✓/+	✓/+	✓/+	✓/+	✓/+	✓/+	✓/+					✓/+	
Franke Digital Services (IdO)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	
iQFlow™							+	+	+	+						
First Shot				+	+	+	+	+	+	+						
Iced Coffee Module							+3	+3	+3	+3					+3	
UNITÉS DE REFRIGÉRISSMENT DU LAIT																
KE200 (4 l)		+	+		+						+	+				
SU03 EC (3 l)		+	+								+	+				
UC09 EC (9 l)											+	+				
SU05 EC (5 l) / UT05 EC (5 l)		+/	+/		+/						+/+	+/+				
SU05 CM (5 l)						✓									✓	
SU12 EC (12 l) / UT12 EC (12 l)					+/						+/+	+/+				
SU12 CM (12 l) / UT12 CM (12 l)											+/+	+/+				
SU12 EC (12 l) / UT12 EC (12 l) Twin											+/+	+/+				
SU12 CM (12 l) / UT12 CM (12 l) Twin																
2e type de lait (SU12/UT12)															+	
UT40 CM (40 l)															✓	
APPAREILS SECONDAIRES																
Flavor Station FS30/FSU30															+	+
Flavor Station FS60/FSU60																
Flavor Station FSU60 CM																
Module de pompe à ressource liquide																
Chauffe-tasses				+	+	+	+	+	+	+						
Système de décompte	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						

NM Pas de système lait disponible MS Système lait FM FoamMaster™ EC EasyClean CM CleanMaster
 ✓ Standard + En option 1 Au lieu du 3e moulin 2 Au lieu de la vapeur 3 Au lieu du doseur de poudre côté droit

NOTRE PROMESSE

Chez Franke, nous sommes déterminés à concevoir des solutions et des services uniques qui vous permettent de créer en permanence des moments de café de qualité qui ne sont pas seulement inoubliables, mais aussi personnels.

Des moments que vous voudrez revivre.
Encore et encore.

C'est pourquoi notre promesse peut se résumer en une seule tasse de café : la prochaine que vous servirez. Pour nous, c'est toujours celle qui compte le plus, car si la qualité et le goût sont constants, nous vous promettons qu'ils feront des merveilles pour votre entreprise.

