

A600

Alles voor koffie op z'n best



MAKE IT
Wonderful!

ABOS
ultimate vending

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 meest recente product van ons consequente innovatiestreven is de A600.





FRANKE

Mon 12:11
Nov 14th



Espresso



Ristretto



Espresso Macchiato



Brewed Coffee



Cappuccino



Cinnamon Cappuccino



Vanilla Cappuccino



Latte Macchiato



Vanilla
Latte Macchiato



Milky Coffee



Chocolate



Tea

Inspire me



Quick Select

FRANKE

A 600

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 drankselectie 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 veegcommando 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 drankcreatie 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 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

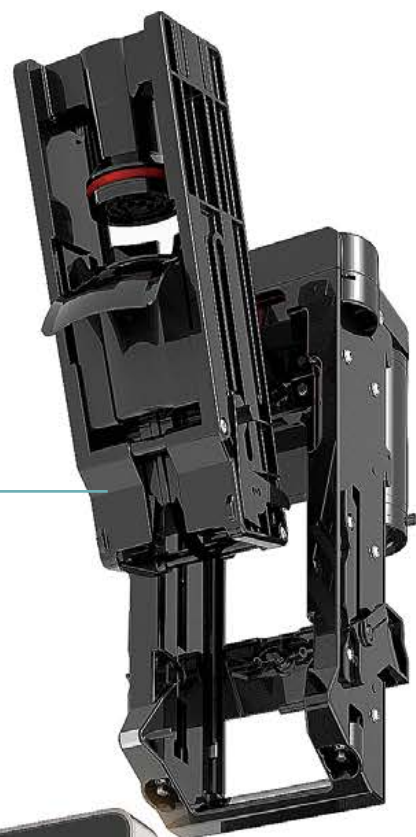
FUNCTIONEEL
VERLICHTINGSCONCEPT

NAAR KEUZE MET VASTE
WATERAANSLUITING OF TANK (4 L)

AUTOMATISCH IN HOOGTE
VERSTELBARE DRANKENUITLOOP

UITNEEMBAAR AFDRUIPBLAD (3 L)
MET NIVEAUBEWAKING*

*Alleen bij de uitvoeringen A600/A600 MS EC
met geïntegreerd waterreservoir





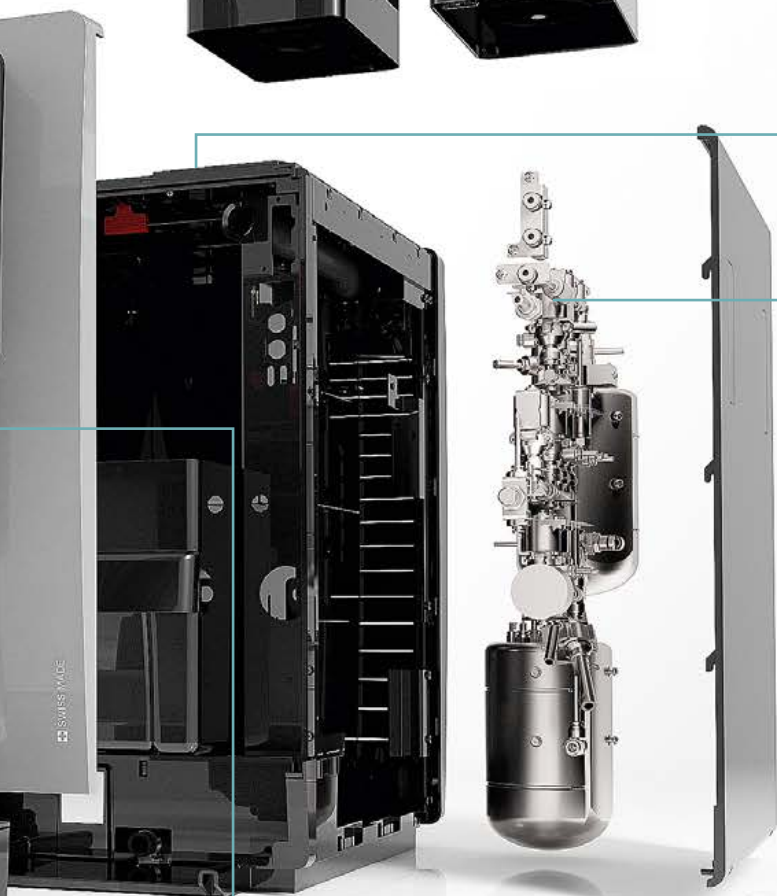
DEKSEL OPTIONEEL AFSLUITBAAR



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



**TWEE GESCHEIDEN
POEDERRESERVOIRS (2 × 1 KG)**



**EENVOUDIGE INSTELLING
VAN DE MALINGSGRAAD**

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

**STOOMLANS
AUTOSTEAM/
AUTOSTEAM PRO**

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 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, gelijkblijvende maalprestaties. Een andere noviteit van de A600 is de eenvoudige 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 koffielaas: 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 melkreinigingsproces geheel automatisch. Na beëindiging van de reiniging schakelt de machine zelfstandig naar de stand-by-modus. Zo is de A600 moeiteloos en in een mum van tijd weer blinkend schoon en klaar voor gebruik.

Een overtuigend comfortabele oplossing

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

Hygiënisch en praktisch melkreservoirsysteem

- Slangvrij aandoksysteem van het melkreservoir
- Geïntegreerde sensor voor meting van de effectieve melktemperatuur
- Geïntegreerd reinigingspatroon

Efficiënt reinigingsproces

- Geautomatiseerd proces met geïntegreerd reinigingspatroon
- Veilig en praktisch met separaat reinigingsreservoir
- Maximale hygiëne dankzij speciaal ontwikkelde melk- en koffiereinigingsmiddelen
- Maximaal comfort: machine beëindigt de reiniging zelfstandig
- HACCP conform

**CLEANMASTER
AAN-/UITSCHAKELAAR**

**MELKRESERVOIR (5 L) MET GEÏNTEGREERDE
TEMPERATUURSENSOR EN AANDOKSYSTEEM**

**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 aardbeienmelkdrank en nog veel meer. Dankzij het melkverwerkingssysteem, de chocoladedispenser en een Flavor Station met maar liefst drie verschillende aroma's beheerst deze alle voorbereidingsmogelijkheden. 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 handmatige toevoeging van reinigingsvloeistof. Slechts een paar handgrepen voor een onberispelijke hygiëne.

A600-OPTIES (2)

- Tweede maalwerk
- Bonenreservoir: 1 × 2 kg, 2 × 1,2 kg of 2 × 0,6 kg, afsluitbaar
- 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 flavors

AFREKENINGSSYSTEEM (4)

Geschikt voor uiteenlopende betaalsystemen, bijv. met munten, betaalpassen. 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	✓	✓	✓	✓

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 kopjesrekken (80 kopjes)
- Geschikt voor geringe tot middelgrote capaciteitsbehoefte



KOELUNIT ONDER DE MACHINE HET RUIMTEWONDER

- Koelkast (5 l), afsluitbaar
- Geschikt als machinebasis (toepassing o.a. in systeemgastonomie 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
- Bovenste legbord als verwarmbaar kopjesplateau, in-/uitschakelbaar



AFREKENINGSSYSTEEM DE SLIMME KASHOUDER

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

TECHNISCHE GEGEVENS A600 MET OPTIES EN OVERIGE COMPATIBEL OPTIES

MACHINEMODEL

MODEL	VERMOGEN
A600	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,4-2,8 kW (13/15/16* A)
A600 MS EC	220 V 1LNPE 50 Hz 2,4 kW (16 A)
A600 FM CM	220-220 V 2LPE 60 Hz 4,5-5,3 kW (30 A) 230 V 1LNPE 50/60 Hz 2,1-2,3 kW (10 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 2,0 kW (15 A)
A600 FM EC	200-240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,4-2,8 kW (13/15/16* A) 380-415 V 3LNPE 50/60 Hz 6,3-7,5 kW (16 A) 220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 4,4-5,0 kW (30 A) 220-240 V 3LPE 50/60 Hz 5,6-7,9 kW (30 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 2,0 kW (15 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 4,5 kW (30 A) 200 V 3LPE 50/60 Hz 6,8 kW (30 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 2,4 kW (16 A) 380 V 3LNPE 50 Hz 6,3 kW (16 A) 200-220 V 2LPE 60 Hz 4,5-5,3 kW (30 A)
Afmetingen:	B 340 mm / H 750 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	80-800 kPa (0,8-8,0 bar)
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

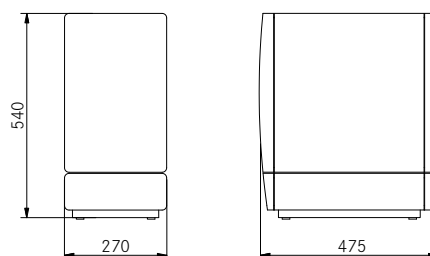
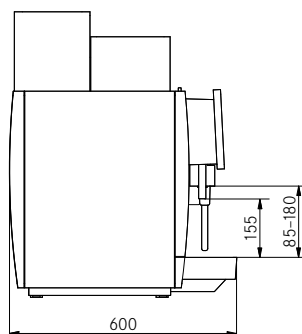
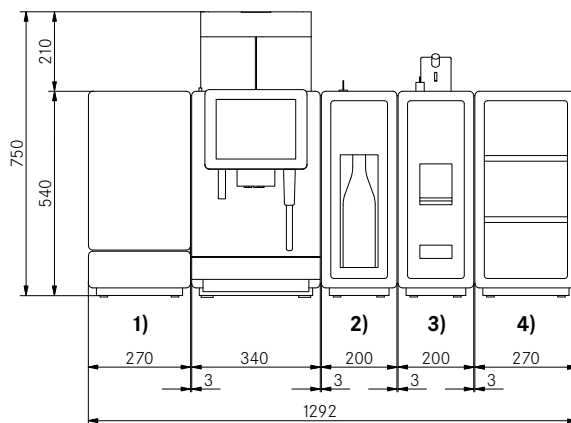
Afvoerslang D = 16 mm, L = 2000 mm

ACCESSOIRES

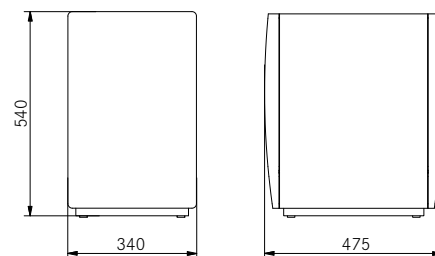
1) KOELUNIT	SU05 EC (5I)
Elektrische aansluiting:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,72 A (10 A) 120 V 1LNPE 60 Hz 1,5 A (10 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,65 A (10 A)
Afmetingen:	B 270 mm / H 540 mm / D 475 mm
Gewicht (leeg):	ca. 20 kg
Compatibel met:	Model A600 MS EC / A600 FM EC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

1) KOELUNIT	SU05 CM (5I)
Elektrische aansluiting:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 1,95-2,3 kW (10 A) 120 V 1LNPE 60 Hz 1,44 kW (15 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,35 kW (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

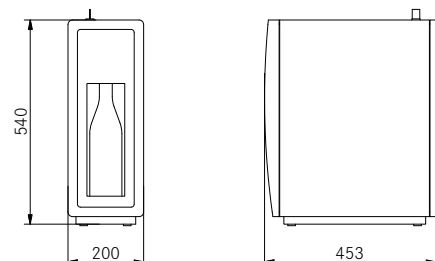
* Afzekering conform nationale richtlijnen



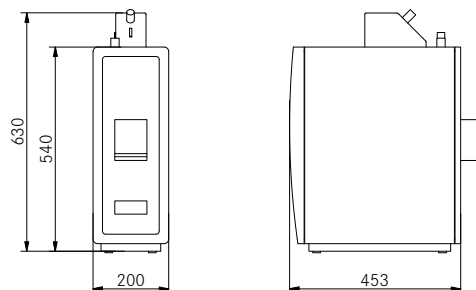
KOELUNIT	SU12 EC (12 I)
Elektrische aansluiting:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,72 A (10 A) 110-127 V 1LNPE 60 Hz 1,5-1,7 A (10 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,7 A (10 A)
Afmetingen:	B 340 mm / H 540 mm / D 475 mm
Gewicht (leeg):	ca. 28 kg
Compatibel met:	Model A600 MS EC / A600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



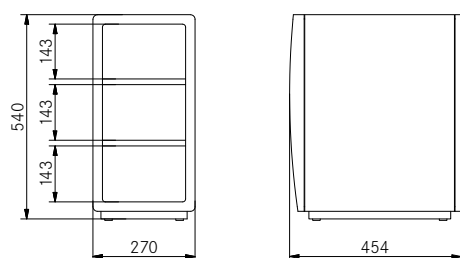
2) FLAVOR STATION	FS3
Elektrische aansluiting:	100-240 V 1LNPE 50/60 Hz 75 W (10 A)
Afmetingen:	B 200 mm / H 540 mm / D 453 mm
Gewicht (leeg):	ca. 18 kg
Compatibel met:	Model A600 FM EC / A600 FM CM
Kleuren:	Zwart of antraciet



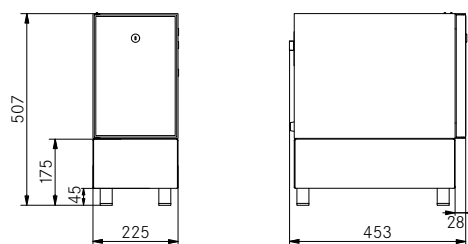
3) AFREKENINGSSYSTEEM	AC
Elektrische aansluiting:	85-264 V 1LNPE 50/60 Hz (10 A)
Afmetingen:	B 200 mm / H 630 mm / D 453 mm
Gewicht (leeg):	ca. 18 kg
Compatibel met:	Model A600 / A600 MS EC / A600 FM EC / A600 FM CM
Kleuren:	Zwart of antraciet



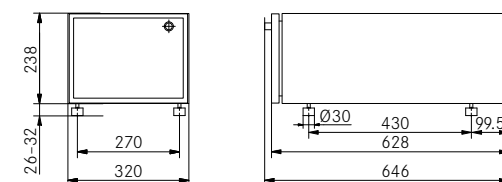
4) KOPJESVERWARMER	CW
Elektrische aansluiting:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 120 W (10 A) 110 V 1LNPE 50/60 Hz 80 W (10 A)
Afmetingen:	B 270 mm / H 540 mm / D 454 mm
Gewicht (leeg):	ca. 20 kg
Compatibel met:	Model A600 / A600 MS EC / A600 FM EC / A600 FM CM
Kleuren:	Zwart of antraciet



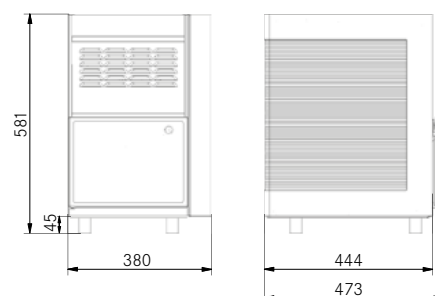
KOELUNIT	KE200 (4 I)
Elektrische aansluiting:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,71 A (10 A)
Afmetingen:	B 225 mm / H 507 mm / D 453 mm
Gewicht (leeg):	ca. 13 kg
Compatibel met:	Model A600 MS EC / A600 FM EC
Kleur:	RVS



KOELUNIT ONDER DE MACHINE	UC05 (5 I)
Elektrische aansluiting:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 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:	220-240 V 1LNPE 50/60 Hz 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





19'329'959/05.17/NL/Maat-, constructie- en uitvoeringswijzigingen voorbehouden.

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

ABOS
ultimate vending 

FRANKE