

# A600

Alles für den perfekten Kaffee



MAKE IT  
*Wonderful!*

**FRANKE**

# INNOVATION AUS LEIDENSCHAFT

Echte Leidenschaft und 100 Prozent Swissness: Das alles steckt in einer Franke Kaffeemaschine. In unserem Entwicklungsprozess lernen wir von Gastronomen, spüren die Bedürfnisse von Kaffeeröstern und Kaffeeliebhabern auf und arbeiten unentwegt, um unsere Produkte weiter zu verbessern. Das jüngste Produkt dieses konsequenten Innovationsstrebens: die A600.



# INTELLIGENT UND BENUTZERFREUNDLICH

Eine wahrhaft intelligente Kaffeemaschine: Die A600 definiert den Dialog mit der Maschine neu. Enorm vielseitig steigert die perfekte Interaktion die Effizienz im professionellen Einsatz.

Der farbige 8-Zoll-Touchscreen mit kristallklarer Auflösung ist die perfekte Schnittstelle zu Ihnen und Ihren Gästen. Die intuitive Menüführung erlaubt eine unkomplizierte und effiziente Bedienung. Die Getränkeauswahl lässt sich individuell zusammenstellen und exakt Ihren Bedürfnissen anpassen. Erzielen Sie Zusatzverkäufe durch kinderleichte Platzierung von Werbebotschaften und emotionalen Stimmungsbildern auf dem Display. Je nach Einsatzbereich steht Ihnen die ideale Benutzeroberfläche zur Verfügung.

## Intuitive Übersicht für Selbstbedienungsbetrieb

Im übersichtlichen Raster bestellt Ihr Gast aus einem attraktiven Getränkemenü. Dieses lässt sich einfach mit Ihren eigenen Bildern individualisieren. Im Nu lässt sich mit einer einfachen Touch- oder Wischbewegung das passende Getränk auswählen und dazu ganz einfach die Fassengrösse und der gewünschte Flavor bestimmen.

## Inspirierende Genussimpressionen

In der grossformatigen Kategorienübersicht lässt man sich gerne zu einer Getränkecreation verführen. Inspirierende Bilder wecken die Neugier und laden ein, die nahezu endlose Getränkevielfalt zu erkunden.

## Effiziente Unterstützung im Service

Grosse Bestellungen können praktisch in einem Arbeitsschritt erfasst werden. Per einfachem Antippen wird Getränk für Getränk zubereitet. Unterstützt und entlastet das Servicepersonal, reduziert Fehler und ermöglicht die maximale Kapazitätsausnutzung Ihrer Maschine.

## Funktionales Lichtkonzept vermittelt eine umfassende Kontrolle

Das LED-Lichtkonzept lässt das zentrale Display nicht nur in stilvollem Ambiente erscheinen, sondern übermittelt Warn- (Vorsicht, Heissgetränk wird zubereitet) und Bedienungshinweise (Bohnen und Milch nachfüllen, Satzbehälter leeren etc.) – so haben Sie jederzeit und auf jede Distanz die absolute Kontrolle.



# DIE DETAILS MACHEN DEN UNTERSCHIED

AUSWAHL AUS DREI UNTERSCHIEDLICHEN  
BRÜHEINHEITEN – OPTIMAL ABGESTIMMT  
AUF IHRE KAFFEEZUBEREITUNG

DER INTUITIVE TOUCHSCREEN MACHT  
DIE BEDIENUNG EINFACH, EFFIZIENT  
UND IST FLEXIBEL AUF IHRE BEDÜRFNISSE  
KONFIGURIERBAR

FUNKTIONALES  
BELEUCHTUNGSKONZEPT

WAHLWEISE FESTWASSERANSCHLUSS  
ODER TANK (4 L)

AUTOMATISCH HÖHENVERSTELLBARER  
GETRÄNKEAUSLAUF

HERAUSNEHMBARE TROPFSCHALE (3 L)  
MIT FÜLLSTANDSÜBERWACHUNG\*

\*Nur zu den Ausführungen A600 / A600 MS EC  
mit integriertem Wassertank



DECKEL OPTIONAL ABSCHLIESSBAR

GROSSZÜGIG DIMENSIONIERTER  
BOHNENBEHÄLTER FÜR EINFACHES  
BEFÜLLEN (2 × 1,2 KG ODER 1 × 2 KG)

ZWEI SEPARATE PULVERBEHÄLTER  
(2 × 1 KG)

EINFACHE EINSTELLUNG  
DES MAHLGRADS

MAXIMALE ENERGIEEFFIZIENZ  
DANK TIMER-FUNKTION UND  
MINIMALEM STROMVERBRAUCH  
IM STANDBY-MODUS

DAMPFLANZE/  
AUTOSTEAM/  
AUTOSTEAM PRO

# INNOVATIVE SCHWEIZER **TECHNIK** FÜR PERFEKTEN **KAFFEEGENUSS**

Der Kernprozess bei der Kaffeezubereitung ist und bleibt die Extraktion. Unsere Entwickler forschen an immer ausgeklügelteren Methoden. Genau deshalb ist die Messlatte für unsere Kaffeesysteme so hoch. Unsere Maschinen bürgen für echte Schweizer Qualität auf allen Ebenen.

Es ist die Essenz, die einen guten von einem hervorragenden Kaffee unterscheidet. Die Extraktion ist der entscheidende Faktor bei der Kaffeezubereitung: Hier gilt es, das Beste aus den Bohnen zu gewinnen. Die A600 optimiert diesen Prozess und sorgt für perfekte Resultate in der Tasse.

Für die A600 wurden die besten Komponenten von Franke ausgewählt und zu einem perfekt aufeinander abgestimmten System zusammengeführt. Diese Durchgängigkeit zeigt sich schon beim praktischen und leicht zugänglichen Bohnenbehälter: Seine Form garantiert ein einfaches Befüllen der Maschine und ein optimales Nachrutschen der Bohnen.

Über die zentrale Entriegelung an der Maschinenvorderseite lässt sich der Bohnenbehälter unkompliziert entfernen. Dies erlaubt direkten Zugang zur Mahlgradeinstellung des Keramikmahlwerks – alles komplett ohne Werkzeugeinsatz. Die Präzisions-scheiben sind enorm robust und langlebig – für eine konstant gleichbleibende Mahlleistung. Ein weiteres Novum der A600 ist die einfach und werkzeuglos

austauschbare Brüheinheit. Mit wenigen Handgriffen kann das Herzstück des Vollautomaten entnommen werden. Ganz nach Ihrem Bedürfnis wählen Sie aus drei unterschiedlichen Brüheinheiten aus:

- Für mehrheitlichen Einzelbezug von Kaffeespezialitäten und für den perfekten Espresso: 43-mm-Brüheinheit
- Für mehrheitlichen Doppelbezug und grössere Tassen: 50-mm-Brüheinheit
- Für mehrheitlich Brühkaffee und vereinzelt Kaffeeklassiker: patentierter Nadelfilter



Patentierter Brüheinheit, einfach austauschbar

BOHNENBEHÄLTER

PATENTIERTE BRÜHEINHEIT  
FRONTAL AUSBAUBAR

PRÄZISIONSM AHLWERK MIT LANGLEBIGEN  
KERAMIKMAHLSCH EIBEN

# EINFACHES HANDLING FÜR MAXIMALE HYGIENE

Die Einhaltung von strengsten Hygiene-Standards ist für Franke eine Selbstverständlichkeit. Die A600 gibt es darum jetzt auch mit dem vollautomatischen Reinigungssystem CleanMaster. Nach dem Start des Reinigungsprozesses erfolgt der komplette Milchreinigungsablauf vollautomatisch und die Maschine geht nach Beendigung in den Stand-by-Modus. Damit ist die A600 auf komfortabelste Weise jederzeit eine blitzsaubere Sache.

## Komfort überzeugend gelöst

Die A600 glänzt mit einem fortschrittlichen integrierten Reinigungskonzept. Es reduziert den Arbeitsaufwand auf ein Minimum und garantiert ein sauberes, sicheres Handling. Verschütten von Milch oder Reinigungsmittel gehört ab sofort der Vergangenheit an. Der Milchbehälter tauscht seinen Platz mit dem Reinigungsbehälter. Sie haben die Wahl: Entweder Sie entscheiden sich für die automatische Reinigung EasyClean mit manuellem Einfüllen der Reinigungsflüssigkeit. Oder Sie setzen auf die rundum vollautomatische Reinigung CleanMaster mit integrierter Reinigungskartusche.

## Hygienisches und praktisches Milchbehältersystem

- Schlauchfreies Andocksystem des Milchbehälters
- Integrierter Sensor zur Messung der effektiven Milchttemperatur
- Integrierte Reinigungskartusche

## Effizienter Reinigungsprozess

- Automatisierter Prozess mit integrierter Reinigungskartusche
- Sicher und praktisch mit separatem Reinigungsbehälter
- Höchste Sauberkeit dank spezifisch entwickelten Milch- und Kaffeereinigungsmitteln
- Maximaler Komfort: Maschine beendet Reinigung selbstständig
- HACCP-konform

MILCHBEHÄLTER (5 L) MIT INTEGRIERTEM TEMPERATURSENSOR UND ANDOCKSYSTEM



CLEANMASTER ON-/OFF-SCHALTER

MILCHTEMPERATUR-ANZEIGE

ABSCHLIESSBAR



REINIGUNGSBEHÄLTER MIT INTEGRIERTEM ANDOCKSYSTEM

REINIGUNGSMITTELKARTUSCHE

# NUR PERFEKT IST GUT GENUG

Unser oberstes Ziel ist das perfekte Getränk und damit ein zufriedener Kunde. Dieses Credo der Vollkommenheit erfüllt die A600 in allen Belangen. Sie werden begeistert sein vom vollendeten Geschmackserlebnis.

## **Endlose Möglichkeiten mit kalter und warmer Milch, kaltem oder warmem Milchschaum und Flavor**

Der FoamMaster™ ist Ihr Schlüssel zu einem fast grenzenlosen Getränkeangebot von aromatisierten Milch- und Kaffeespezialitäten – von einem perfekten Latte Macchiato bis hin zu einem klassischen Espresso oder einer erfrischenden Erdbeermilch und vielem mehr. Dank Milchverarbeitungssystem, Schokodosierer und Flavor Station mit bis zu drei verschiedenen Aromen beherrscht er alle Zubereitungsmöglichkeiten. Treffen Sie Ihre Wahl und lassen Sie sich verführen.

## **Kaffee**

Von den dunklen Klassikern über Milchgetränke bis hin zu aromatisierten Kaffees beherrscht die A600 das gesamte Angebot aus der Welt des Kaffees. Und dies mit einer Qualität, Authentizität und Präzision, die jeden Kaffeeliebhaber überzeugt.

## **Schokolade**

Der Doppelpulverdosierer erlaubt den Einsatz von zwei unterschiedlichen Schokoladen und ermöglicht Schokoladenspezialitäten in allen Variationen. Im Zusammenspiel mit dem FoamMaster™ entsteht der perfekte Mix aus Milch, cremig-zartem Schaum und Schokolade auf einen Touch.

## **Milch**

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, gleichzeitig kann der Kaloriengehalt reduziert werden.

## **Flavor**

Dank der Option Flavor Station verfeinern Sie Ihre Getränke mit bis zu drei verschiedenen Aromen. Kombinieren Sie Ihr Kaffeegetränk oder Ihre Milch mit den Flavors Ihrer Wahl – der FoamMaster™ erfüllt Ihnen vom fruchtigen Milchmixgetränk bis hin zum wärmenden Caramel Latte Macchiato jeden Wunsch.



EINZIGARTIGE VIelfALT!

# INDIVIDUELL WIE SIE



## MILCHSYSTEME (1)

- FoamMaster™ (FM): warme und kalte Milch und Milchschaum, individuell einstellbare Konsistenz, integriertes Reinigungssystem
- Milchsystem (MS): warme und kalte Milch und warmer Milchschaum, exakte Dosierung durch Milchpumpe

## REINIGUNGSSYSTEME (1)

- CleanMaster (CM): vollautomatisches Reinigungssystem mit integrierter Reinigungskartusche. Für eine vorbildliche Hygiene. Einfacher, effizienter und komfortabler geht's nicht.
- EasyClean (EC): automatisches Reinigungssystem mit manuellem Einfüllen der Reinigungsflüssigkeit. Mit wenigen Handgriffen zur tadellosen Hygiene.

## A600-OPTIONEN (2)

- Zweites Mahlwerk
- Bohnenbehälter: 1×2 kg, 2×1,2 kg oder 2×0,6 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)

## 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	A600	A600 MS EC	A600 FM CM	A600 FM EC
Ristretto   Espresso	✓	✓	✓	✓
Kaffee   Café Crème	✓	✓	✓	✓
Brühkaffee	✓	✓	✓	✓
Cappuccino   Latte Macchiato	(✓)	✓	✓	✓
Chococcino	(✓)	✓	✓	✓
Schokolade	✓	✓	✓	✓
Milch warm	(✓)	✓	✓	✓
Milchschaum warm	(✓)	✓	✓	✓
Milch kalt		✓	✓	✓
Milchschaum kalt			✓	✓
Flavors			✓	✓
Heisswasser   Dampf	✓	✓	✓	✓



# FÜR ABSOLUTE FLEXIBILITÄT

Genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.  
Folgende Zustellgeräte sind mit der A600 kombinierbar:



## KÜHLEINHEIT SU05/SU12 DER ELEGANTE

- Kühleinheit im Produktdesign (erhältlich in 51 CM und EC/121 EC), abschliessbar
- Perfekte Hygiene: intelligente Milchschauch-Kopplung für berührungsfreies Befüllen
- Leermeldung über das A600-Display
- Obere Abstellfläche als beheizbare Tassenablage, ein-/ausschaltbar
- Montage unter der Theke möglich (erhältlich in 51 EC/121 EC)



## KE200 DER KOMPAKTE

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



## CHILL & CUP DER PLATZSPARER

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



## UNTERSTELLKÜHLEINHEIT DAS RAUMWUNDER

- Kühlschrank (5 l), 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



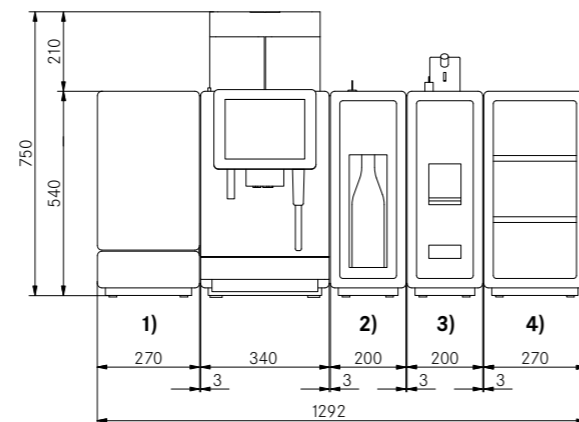
## ABRECHNUNGSSYSTEM DER KASSENSCHLAGER

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

# TECHNISCHE DATEN A600 MIT ZUSTELLGERÄTEN SOWIE WEITERE KOMPATIBLE ZUSTELLGERÄTE

## MASCHINENMODELL

MODELL	LEISTUNG
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 (10 A) 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 5,6-7,9kW (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)
Masse:	B 340 mm / H 750 mm / T 600 mm

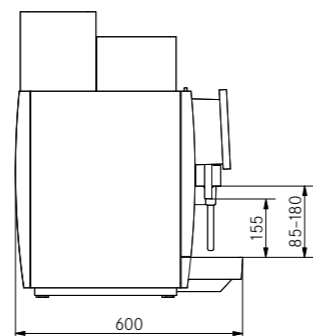


## FARBVARIANTEN

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

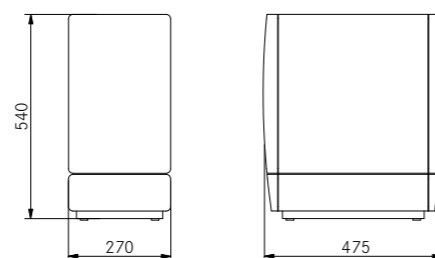


## WASSERABLAUF

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

## ZUSTELLGERÄTE

1) KÜHLEINHEIT	SU05 EC (5 I)
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,72 A (10 A) 120V 1LNPE 60Hz 1,5 A (10 A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72 A (10 A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,65 A (10 A)
Masse:	B 270 mm / H 540 mm / T 475 mm
Gewicht (leer):	ca. 20 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS EC / A600 FM EC
Farben:	Schwarz oder Anthrazit

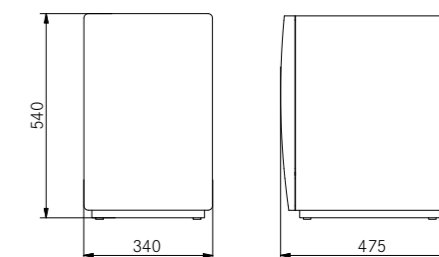


1) KÜHLEINHEIT	SU05 CM (5 I)
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,95-2,3kW (10 A) 120V 1LNPE 60Hz 1,44kW (15 A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72 A (10 A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,35kW (15 A)
Masse:	B 270 mm / H 540 mm / T 475 mm
Gewicht (leer):	ca. 24 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 FM CM
Farben:	Schwarz oder Anthrazit

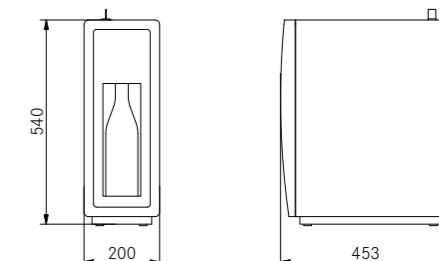
\* Absicherung je nach Land



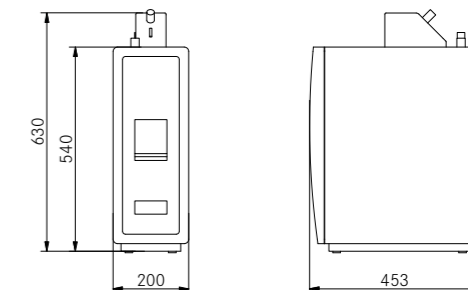
KÜHLEINHEIT	SU12 EC (12 I)
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,72 A (10 A) 110-127V 1LNPE 60Hz 1,5-1,7 A (10 A) 220V 1LNPE 50Hz 0,72 A (10 A) 100V 1LNPE 50/60Hz 1,7 A (10 A)
Masse:	B 340 mm / H 540 mm / T 475 mm
Gewicht (leer):	ca. 28 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS EC / A600 FM EC
Farben:	Schwarz oder Anthrazit



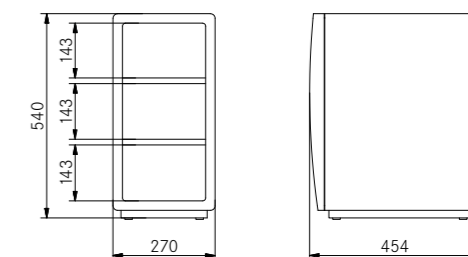
2) FLAVOR STATION	FS3
Elektroanschluss:	100-240V 1LNPE 50/60Hz 75W (10 A)
Masse:	B 200 mm / H 540 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 18 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 FM EC / A600 FM CM
Farben:	Schwarz oder Anthrazit



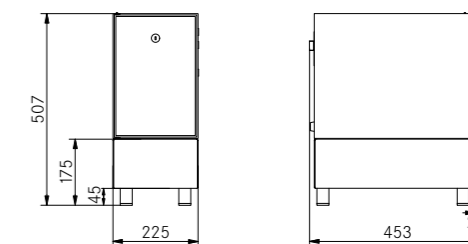
3) ABRECHNUNGSSYSTEM	AC
Elektroanschluss:	85-264V 1LNPE 50/60Hz (10 A)
Masse:	B 200 mm / H 630 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 18 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 / A600 MS EC / A600 FM EC / A600 FM CM
Farben:	Schwarz oder Anthrazit



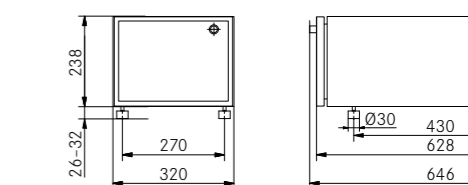
4) TASSENWÄRMER	CW
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 120W (10 A) 110V 1LNPE 50/60 Hz 80W (10 A)
Masse:	B 270 mm / H 540 mm / T 454 mm
Gewicht (leer):	ca. 20 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 / A600 MS EC / A600 FM EC / A600 FM CM
Farben:	Schwarz oder Anthrazit



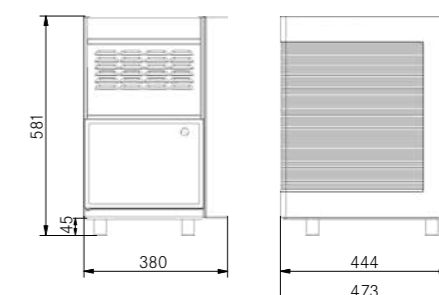
KÜHLEINHEIT	KE200 (4 I)
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 0,71 A (10 A)
Masse:	B 225 mm / H 507 mm / T 453 mm
Gewicht (leer):	ca. 13 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS EC / A600 FM EC
Farbe:	Edelstahl



UNTERSTELLKÜHLEINHEIT	UC05 (5 I)
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,0 A (10 A)
Masse:	B 320 mm / H 238 mm / T 646 mm
Gewicht (leer):	ca. 27 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS EC / A600 FM EC
Farbe:	Edelstahl



CHILL & CUP	CC
Elektroanschluss:	220-240V 1LNPE 50/60Hz 1,0 A (10 A)
Masse:	B 380 mm / H 581 mm / T 473 mm
Gewicht (leer):	ca. 29 kg
Kompatibel mit:	Modell A600 MS EC / A600 FM EC
Farbe:	Schwarz



MAKE IT  
*Wonderful!*

**VENDING**<sup>+</sup>  
SERVICE

Härkingerstrasse 21 | 4629 Fülenbach  
062 917 40 60 | info@vending.ch  
www.vending.ch

*Jetzt Kontakt  
mit uns aufnehmen!*

**FRANKE**