

Franke FoamMaster A600 CleanMaster



De Franke FoamMaster A600 is dé oplossing voor bedrijven met veel koffieliefhebbers. Deze machine zet de lekkerste koffievataties met perfect melkschuim van barista kwaliteit.



consumptie



1. espresso bonen

Met één druk op de knop maalt de A600 verse koffiebonen en zet hiermee een heerlijk kopje koffie, espresso of andere koffievriatie.



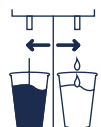
2. in-cup quality

Het zetsysteem van Zwitserse kwaliteit staat garant voor een hoge kwaliteit espresso. De precisiemaalschijven zijn bijzonder robuust en duurzaam – voor constante, gelijkblijvende maalprestaties. Het water met de juiste temperatuur gaat onder druk door de gemalen koffie, wat resulteert in een perfecte in-cup quality met mooie crèma-laag en body.



3. ruime keuze aan consumpties

Een ruime keuze aan koffiespecialiteiten en variaties door simpelweg op één knop te drukken.



4. aparte bekerpositie en uitloop

De aparte bekerpositie en uitloop voor het hete water voorkomt vermenging van koffie met het hete water. Geen druppel koffie in het water voor thee of soep.



5. verschillende kopgroottes

De A600 geeft de gebruiker de mogelijkheid te kiezen tussen een grote of kleine kop.



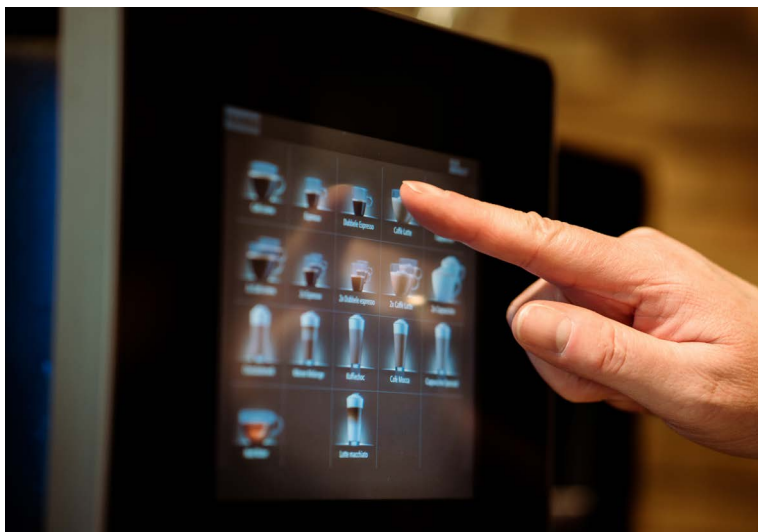
6. hand- of vaste dosering waterconsumpties

Heet water is in te stellen op een vaste hoeveelheid, maar is ook handmatig te doseren.



7. sterkteregeling

Tijdens het selectieproces is het mogelijk om de sterkte van de koffie naar eigen wens in te stellen, zo drinkt iedereen zijn of haar favoriete koffievriatie.





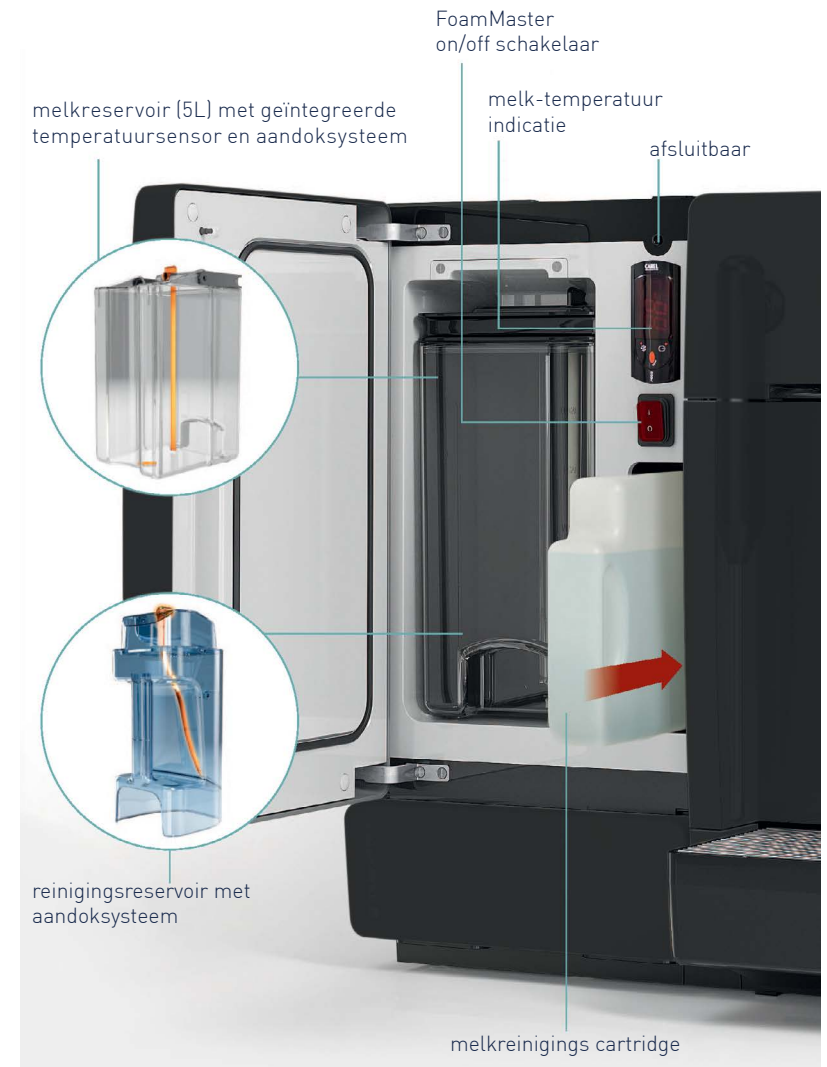
8. FoamMaster

De A600 is standaard uitgerust met een FoamMaster verse melkunit. Met dit geavanceerde melksysteem is de schuimconsistentie drankspecifiek in te stellen. Door de precieze meting en regeling van de melktemperatuur — door een temperatuursensor direct in het melkreservoir — wordt een ongeëvenaard constante melkschuimkwaliteit gewaarborgd. 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.



9. flavourstation (optioneel)

Dankzij het optionele Flavourstation kunnen de dranken uit de Franke A600 met maar liefst drie verschillende aroma's worden verfijnd. Op deze manier kan een koffiedrank of een melkdrink snel worden gecombineerd met één of twee van de smaken naar keuze. De Franke FoamMaster A600 met flavourstation vervult elke wens, van een fruitige milkshake tot en met een heerlijke warme karamel latte macchiato.



bediening



1. 8-inch touchscreen

De Franke FoamMaster A600 heeft een duidelijk intuïtief 8-inch full colour touchscreen met kristalheldere resolutie. Hierdoor is de bediening eenvoudig en efficiënt. Met een simpel touch- of veegcommando kunnen drankjes bliksemsnel worden gekozen en van de bijpassende kopjesgrootte en de gewenste smaak worden voorzien.



2. instelbare interface

De interface van de Franke FoamMaster A600 kan eventueel geheel naar wens worden aangepast. De aantrekkelijke productafbeeldingen verleiden de gebruiker tot het nemen van een gewenste drank.



3. voedingswaarde en allergenen informatie

De A600 is optioneel uitgerust met informatie over allergenen en voedingswaarde. Tijdens het bereidingsproces kan de gebruiker met één druk op het scherm deze informatie opvragen.



gemak



LED



1. verlichting

De Franke FoamMaster A600 heeft een stijlvolle verlichting die een elegante uitstraling geeft aan de machine, terwijl het uitgiftegebied wordt verlicht tijdens het zetproces.

2. company branding

De Franke FoamMaster A600 geeft de mogelijkheid gebruik te maken van een eigen company branding op het 8-inch scherm. Het is mogelijk om foto's en/of video te vertonen op het full colour touchscreen als screensaver of tijdens de productbereiding.



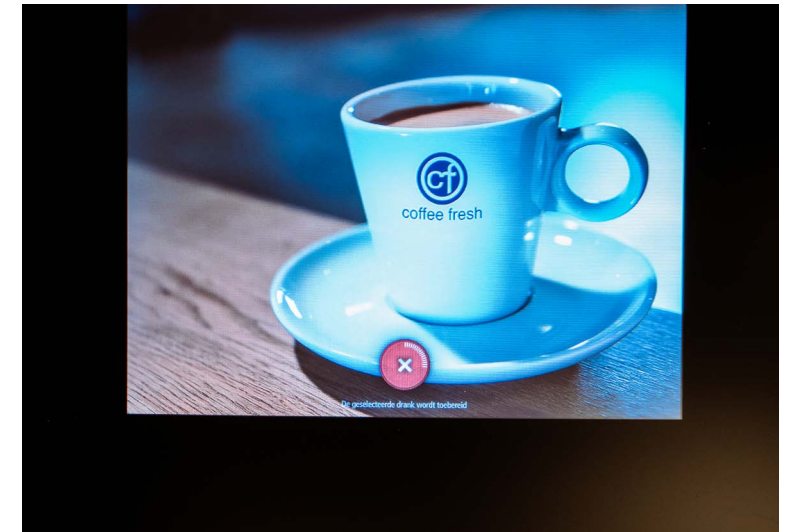
3. inhoud containers

De productcontainers hebben een grote capaciteit waardoor de containers minder vaak hoeven worden bijgevuld. Dit resulteert in minder arbeidsgangen.



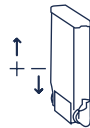
4. verwijderbare containers

De A600 heeft 3 verwijderbare, afsluitbare productcontainers. Deze zijn gemakkelijk schoon te maken en bij te vullen.



5. verwijderbare melkcontainer

De melkcontainer met een inhoud van 5 liter is gemakkelijk te verwijderen en bij te vullen.



6. container leegmeldingsfunctie

Optioneel is het mogelijk een container leegmelding aan te zetten. De machine houdt bij hoeveel product er wordt gebruikt en wanneer de container leeg is. De gebruiker wordt op de hoogte gesteld van deze lege container door middel van een melding op het scherm.



7. afvoer aansluiting

De Franke A600 wordt standaard aangesloten op een afvoer. Hierdoor zal de lekbak nooit overstromen.



8. afvalbak voor koffieresidu

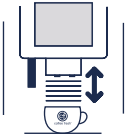
De afvalbak voor koffieresidu heeft een flink formaat en ruimte voor 100 koffiepuks. De afvalbak is eenvoudig uit te nemen, te legen en schoon te maken.





9. afvalbakbeveiliging

De machine houdt bij hoeveel koffieresidu er in de afvalbak zit en stelt de gebruiker op de hoogte van een volle afvalbak door middel van een melding op het scherm. Als de afvalbak vol is, blokkeert de automaat ook de uitgifte van koffie en koffievataties.



10. automatische uitgiftehoogte

De uitgiftehoogte wordt automatisch per consumptie geregeld, dit garandeert altijd de juiste en optimale hoogte, zelfs voor kleine koppen.



energie en duurzaamheid

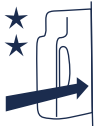


1. energiebesparing

De Franke FoamMaster A600 heeft maximale energie-efficiëntie dankzij een timerfunctie en minimaal stroomverbruik in de standby-stand. Daarnaast is de machine uitgerust met LED verlichting. Dit alles draagt bij aan energiebesparing.



reiniging



1. CleanMaster

De Franke FoamMaster A600 excelleert met een zeer geavanceerd geïntegreerd reinigingsconcept CleanMaster met geïntegreerd reinigingsmiddel. Het reduceert de hoeveelheid werk tot een minimum en staat garant voor een schone, veilige bediening, uitstekende hygiëne en ongeëvenaarde eenvoud en efficiëntie. Het reinigingsprogramma wordt volledig zelfstandig afgewerkt en de machine schakelt na beëindiging automatisch in de stand-by stand.



2. volledig automatische spoelfunctie

De A600 wordt uitgerust met een volledig automatische spoelfunctie meermaals per dag. Zonder het activeren van een toets spoelt de machine de melkunit.



3. reinigingsinstructies

Om de reiniging van de A600 nog gemakkelijker te laten verlopen zijn er instructies beschikbaar in verschillende mediavormen, zowel een instructievideo alsmede een quick guide pdf. Het schoonmaken van de koffiemachine was nog nooit zo eenvoudig.



extra's



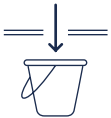
1. personaliseren

De Franke FoamMaster A600 is volledig te personaliseren door middel van company branding op het touchscreen. Hierdoor sluit de koffieautomaat nog beter aan bij de organisatie en valt de automaat daarnaast meer op. De afbeeldingen die getoond worden op het scherm van de koffiemachine kunnen geheel naar wens worden ontworpen. De mogelijkheden zijn eindeloos en wij adviseren graag over een gepersonaliseerde koffieautomaat.



2. telemetrie (optioneel)

Telemetrie is de oplossing om de koffiemachine altijd en overal via een PC te controleren. De A600 kan optioneel worden uitgebreid met telemetrie. Storingen worden dan automatisch naar onze technische dienst gestuurd. Daarnaast kunnen er gemakkelijk op afstand tellerstand rapportages worden gegenereerd.



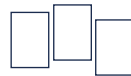
3. doorvoer afvalbak

Als de afvalbak niet groot genoeg is, dan is het mogelijk om het koffieresidu in een grote bak onder het (aanrecht)blad te verzamelen. Hiervoor is een doorvoer door het blad nodig.



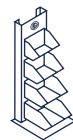
3. betaalsysteem (optioneel)

De Franke FoamMaster A600 kan optioneel worden uitgebreid met een betaalsysteem. Er zijn verschillende mogelijkheden voor de wijze van betalen, bijvoorbeeld een muntwisselaar of een contactloos betaalsysteem.



4. modulair uit te breiden

De machine, compleet met koelkast, is uit te breiden met een flavour station met drie siropen, voor verschillende smaakvarianties (bijvoorbeeld: vanille, hazelnoot of aardbei).



5. accessoires

De koffievoorziening is helemaal compleet met perfect op elkaar afgestemde accessoires. Denk hierbij aan bekerdispensers of ingrediëntendispensers. Vraag naar de mogelijkheden voor de aankleding van de koffievoorziening.



technische specificaties



Franke FM A600	FM A600 CM 2M
koffie bonen 1	✓
koffie bonen 2	✓
café crème (1 of 2 kopjes)	✓
espresso* (1 of 2 kopjes)	✓
caffè latte (1 of 2 kopjes)	✓
dubbele espresso (1 of 2 kopjes)	✓
cappuccino* (1 of 2 kopjes)	✓
cappuccino speciaal	✓
chocolademelk*	✓
Wiener melange	✓
café mocca	✓
koffiechoc	✓
latte macchiato	✓
heet water	✓
indeling ingrediëntcontainers	Bko-Bko-vm-ca
automatisch in hoogte verstelbare uitloop	✓
8" full colour touchscreen	✓
automatisch spoelprogramma	✓
geïntegreerd reinigingspatroon	✓
koelunit voor verse melk	✓
doorvoer lekbak	✓
gescheiden heet wateruitgifte	✓
company branding touchscreen	•
flavour station (3 siroopsmaken)*	•
koppenwarmer	•
side unit (betaalsysteem)	•
telemetrie	•
doorvoer afvalbak	•

✓ = standaard instelling • = optioneel

* i.c.m. flavour station 3 siroop smaken mogelijk (bijvoorbeeld: vanille, hazelnoot of aardbei)

CAPACITEIT

koffie bonen 1	3,6 liter (ca. 150 kopjes*)
koffie bonen 2	3,6 liter (ca. 150 kopjes*)
cacao	2,2 liter
verse melk	5,0 liter
flavour station	3 smaken

* Op basis van een gemiddelde adviesdosering van 8 gram per kopje.

SPECIFICATIES

aantal gebruikers	40-100
waterdruk	tot 9 bar

AFMETINGEN EN GEWICHT (hxbxd)

basisautomaat (incl verse melk unit)	800 x 610 x 600 mm
flavour station	540 x 200 x 430 mm
Franke koppenwarmer **	540 x 270 x 585 mm
universele koppenwarmer	585 x 300 x 430 mm
betaalsysteem	540 x 200 x 451 mm
gewicht basisautomaat (incl verse melk unit)	ca. 62,5 kg

** als afgebeeld

AANSLUITGEGEVENS

elektrische aansluiting automaat	230V; 50 Hz; 2,8 kW
elektrische aansluiting verse melk unit	230V; 50 Hz; 2,3 kW
wateraanluiting	3/4" (wasmachineaansluiting)
waterafvoer	verplichte aansluiting op vaste afvoer ø 50 mm

