

MAKE IT
Wonderful!

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Schweiz
Fon +41 62 787 31 31
www.franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Deutschland
Fon +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
www.franke.de

Franke Coffee Systems
UK Ltd
18 Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
St Albans,
Hertfordshire AL2 2DQ
England
Fon +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

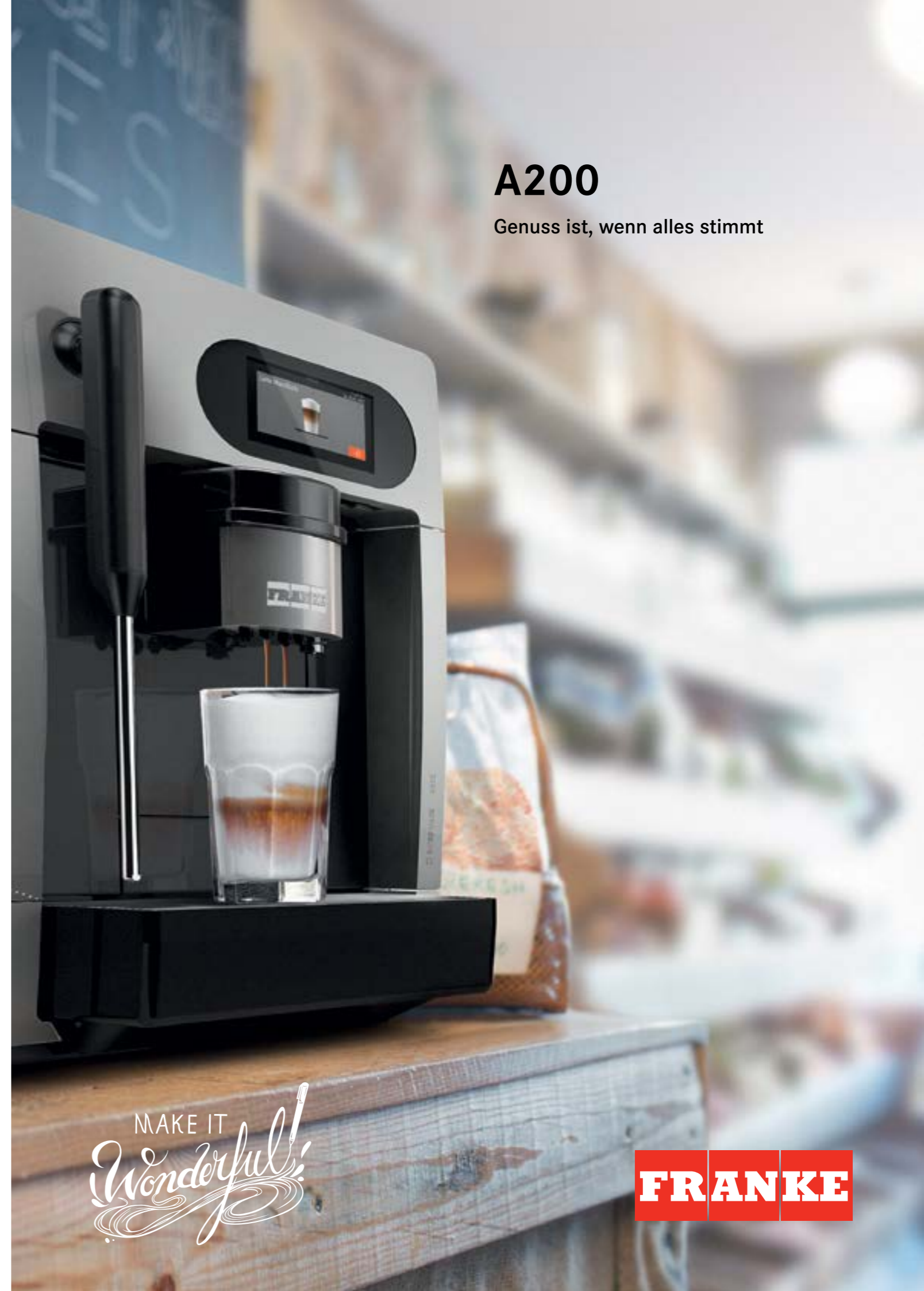
Franke Japan Inc.
Amflat, 12-35-12
Nihonbashi Ningyocho, Chuo,
Tokyo 103-0013
Japan
Fon +81 3 5642 5880
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Americas
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Fon +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

868590/06.15/D/Mass-, Konstruktions- und Ausführungsänderungen vorbehalten.

A200

Genuss ist, wenn alles stimmt



FRANKE

MAKE IT
Wonderful!

FRANKE

PERFEKTION AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Die A200 verdichtet, was wir unter Genuss verstehen: perfekten Kaffee, ganz einfach zubereitet. Wir haben eine Kaffeemaschine gebaut, die es auf den Punkt bringt.

Die Augen treffen wie immer die erste Entscheidung. Das haptische Erlebnis bestätigt dann den Eindruck: Alles fühlt sich wertig und selbstverständlich an. Die Bedienung folgt der intuitiven Logik, macht es spielend einfach, die A200 in Betrieb zu nehmen. Wir hören das Keramikmahlwerk, und selbst diese mechanischen Geräusche schaffen Vertrauen. Dann der Duft des frisch gebrühten Kaffees! Dann ein erstes Nippen an der perfekten Crema, das Wiederentdecken eines authentischen Aromas. Eine Franke durch und durch.



GENUSS SELBSTVERSTÄNDLICH GEMACHT

Die A200 wurde so konstruiert, dass sie im Handumdrehen in Betrieb genommen und bedient werden kann: Plug & Play! Eine Schweizer Ingenieursleistung, die den Alltag mit der A200 genussvoll einfach macht.

Einfach und doch individuell in der Bedienung

Die A200 lädt Sie ein, bis zu 36 Produkte zu definieren und im Menü zu hinterlegen. Dabei bestimmen Sie erstens, wie Sie diese Getränke im Detail gerne zubereitet haben möchten: Soll der äthiopische Wildcafé aus dem Mahlwerk 1 oder Ihr ecuadorianischer Lieblings-Arabica aus dem Mahlwerk 2 verwendet werden? Soll etwas länger oder kürzer gebrüht werden? Möchten Sie etwas mehr oder weniger Milch dazu? Dann bestimmen Sie zweitens, in welcher Reihenfolge Ihre Getränke im Menü hinterlegt werden sollen, damit Sie Ihre Favoriten im Menü ganz vorne wiederfinden. Die A200 führt Sie in einfachen, intuitiv verständlichen Schritten durch diese Konfiguration. Einfach und individuell.

Komfort neu gelöst

Im tagtäglichen professionellen Einsatz zeigen sich die Qualitäten einer A200 auf die eindrucklichste Art und Weise. Zum Beispiel beim Reinigungskonzept: Das Display führt mit Geräteillustrationen und einfachsten Texten durch den Reinigungsablauf. Während die detaillierte Anweisung Bild für Bild zeigt, was zu tun ist, arbeitet sich der erfahrene Benutzer ganz effizient in wenigen Schritten durch das Programm. Das braucht gerade mal ein paar wenige Minuten, kein Handbuch und keine Einführung. Das schafft man ohne jegliche Vorkenntnisse.



Auf Wunsch definieren Sie die gewünschte Kaffeeröstung nach erfolgter Produktwahl (Mühle links oder rechts oder Pulvereinwurf).

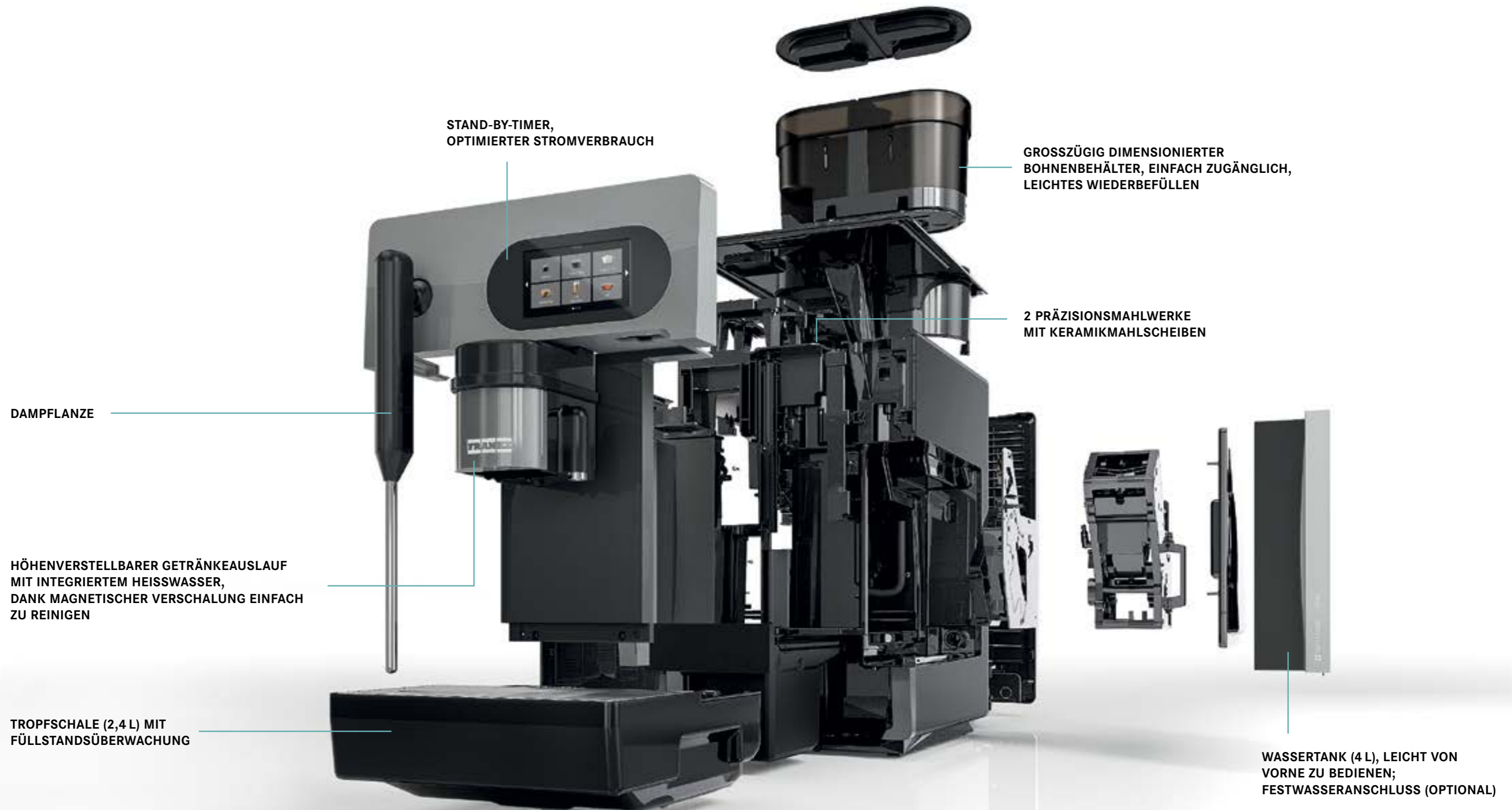


Volle Kontrolle auf einen Blick: Füllstandsüberwachung und Wartungshinweise



Der Reinigungsprozess wird Schritt für Schritt bildlich dargestellt.

DURCHDACHT BIS INS KLEINSTE **DETAIL**

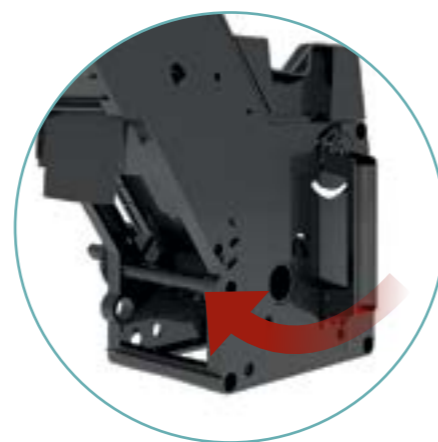


DAS ENGINEERING VON GENUSS

Die Komponenten der A200 arbeiten Hand in Hand für Ihren Genuss. Jedes Detail ist wieder und wieder durch die Hände unserer Entwickler gelaufen und wurde optimal in das gesamte Maschinenkonzept integriert.

Das beginnt mit dem grosszügig dimensionierten Bohnenbehälter – eine Ingenieursleistung für sich. Über den zentralen Drehverschluss wird er entriegelt und gleichzeitig nach unten verschlossen. Nun lässt er sich spielend einfach entnehmen, um gereinigt oder ganz einfach mit Bohnen aufgefüllt zu werden. Der Deckel verfügt über eine dichtende Silikonlippe, um das edle Aroma der Bohnen zu schützen, und ist optional auch abschliessbar erhältlich.

Für den perfekten Kaffeegenuss wird die A200 ab Werk mit zwei Keramikmahlwerken geliefert, deren Mahlgrade sich einfach und präzise einstellen lassen. Die zwei Drehregler sitzen unter dem Bohnenbehälter und sind damit leicht zugänglich und praktisch einzustellen.



Mit einem Handgriff herausnehmbar

Die Brüheinheit der Maschine ist direkt von der Seite zugänglich und ohne Werkzeug mit wenigen Handgriffen auszubauen. Reinigung und Unterhalt sind ab sofort ein Klacks.



PRÄZISIONSM AHLWERK MIT LANGLEBIGEN
KERAMIKMAHLSCH EIBEN

BOHNENBEHÄLTER

BRÜHEINHEIT

GENUSS IST, WENN ALLES STIMMT

Die A200 fasziniert mit zahlreichen Möglichkeiten. Bieten Sie Ihren Kunden Ihre eigenen Getränkecreationen an, die diese Tag für Tag in gleichbleibender Qualität genießen. Hier wird erlebbar, spürbar und selbst über die Nase erfahrbar, was Franke unter Qualität versteht.

Kaffee in konstanter Barista-Qualität

- Perfekte Crema
- 2 Bohnensorten für mehr Genuss
- Gleichbleibende Qualität Tasse für Tasse

Einzigartiger Milchschaum

- Handgeschäumt oder automatisch
- Individuell einstellbare Schaumkonsistenz
- Die perfekte Vollendung jeder Getränkecreation

Heisswasser für Tee

- Füllmenge programmierbar
- Auch für grosse Tassen dank höhenverstellbarem Auslauf

A200-OPTIONEN

- Abschliessbarer Bohnenbehälter
- Festwasseranschluss
- Satzabwurf
- M2M/Telemetrie
- Abrechnungssysteme
- Hohe Füsse (100 mm)

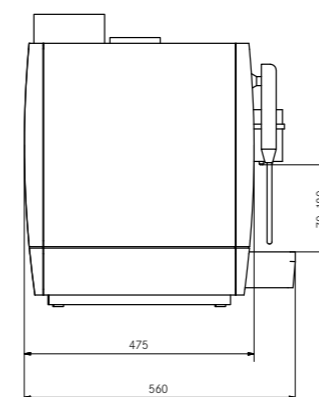
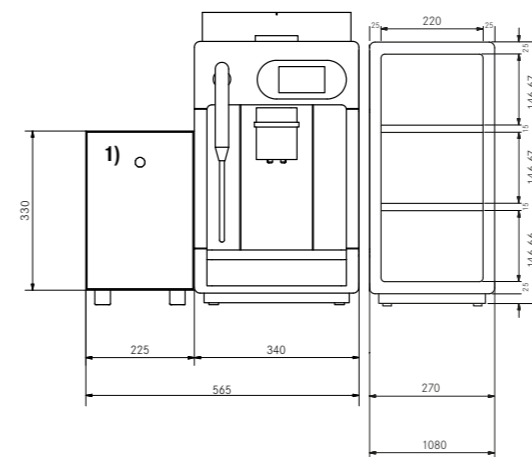
MILCHSYSTEM

Milchsystem (MS):
warme Milch/Milchschaum



TASSENWÄRMER

Mit vier beheizbaren
Abstellflächen



PRODUKTSPEZIALITÄTEN	A200 MS
Ristretto Espresso	✓
Kaffee Café Crème	✓
Cappuccino Latte Macchiato	✓
Milch warm	✓
Milchschaum warm	✓
Heisswasser Dampf	✓

MASCHINENMODELL

MODELL	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
A200 MS	220-240V 1LN PE 50/60Hz	1,95-2,3kW

(Weitere Anschlussvarianten auf Anfrage)

ZUSTELLGERÄTE

TYP A200 MS	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
1) Kühleinheit 200 (4 Liter)	220-240V 1LN PE 50/60Hz 10A	82 W
Tassenwärmer (120 Tassen)	200-240V 1LN PE 50/60Hz 10A	100 W

WASSERANSCHLUSS

Zuleitung	Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", L = 1,5 m
Wasserdruck	80 bis 800 kPa (0,8 bis 8,0 bar)
Wasserhärte	max. 70 mg CaO/l Wasser (7 dH, 13 °fH)
Chloridgehalt	max. 100 mg/l
Idealer pH-Wert	7

WASSERABLAUF

Ablaufschlauch D = 16 mm, L = 2000 mm

Wassertankbetrieb 4 Liter inkl. Wasserablauf Tropfschale (überwacht)

