



FRANKE

**IT'S ALL
ABOUT THE
MOMENT**

FRANKE

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

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163A
30-435 Kraków, Polska
email: biuro@gastroeconomy.pl
Tel. +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
www.gastroeconomy.pl

Seria / Linia A



Nowe trendy kształtują rynek kawy...



Kawa to coś znacznie więcej niż tylko napój

Szybki rozwój światowych trendów kawowych sprawia, że konsumenci coraz bardziej interesują się kawą i pogłębiają swoją wiedzę na jej temat.

To rosnące uznanie dla wyszukanych napojów zachęca klientów do eksperymentowania z różnymi rodzajami i smakami kawy. W efekcie pojawiają się nowe, wyższe wymagania dotyczące zarówno samych odmian, jak i technik parzenia.

Kluczowe jest, aby niezależnie od tych skomplikowanych trendów, kawa była serwowana bezproblemowo i z pełnym uwzględnieniem oczekiwań klientów.



Liczy się stała, doskonała jakość kawy

Zdolność do serwowania wyśmienitej kawy zawsze i wszędzie stanowi podstawę sukcesu w branży kawowej. Klienci mają coraz wyższe oczekiwania: chcą, aby smak kawy był niezmiennie doskonały i aby oferta umożliwiała personalizację napojów.

Bez względu na dzień czy miejsce, klienci oczekują, że ich ulubiony smak kawy będzie konsekwentnie dostępny w każdej Twojej placówce.



Wysoka wydajność to klucz do sukcesu

Nieważne, czy kawę serwujesz w sklepie, piekarni, biurze czy na stacji paliw – kluczowe jest posiadanie automatycznych ekspresów, które są szybkie, niezawodne i mają dużą wydajność.

Kawa jest nieodłącznym elementem naszej codzienności. Właśnie dlatego niezawodność, prosta obsługa i duża moc przerobowa maszyn mają fundamentalne znaczenie dla zadowolenia klientów na co dzień.



Współczesne społeczeństwo kieruje się wygodą

Niezależnie od miejsca i pory dnia Twoi klienci oczekują szybkiego i bezwysiłkowego dostępu do swoich ulubionych napojów. Oczekują wygody zatrzymując się w lokalu typu drive-thru, używając aplikacji mobilnych do składania zamówień z wyprzedzeniem, czy parząc kawę w ekspresach samoobsługowych. Czynnikiem ten stał się kluczowym aspektem doświadczenia zakupowego kawy.

Zajęci konsumenci, bez względu na to, gdzie się znajdują, poszukują wygody bez kompromisów w kwestii jakości, smaku i doświadczenia.



Wyzwania współczesnego biznesu: rosnące koszty i braki kadrowe

Niedobory pracowników utrudniają codzienną działalność, ponieważ znalezienie odpowiedniej kadry staje się coraz większym wyzwaniem.

Ponadto, rosnące ceny składników, energii, czynszu i stopy procentowe stanowią poważne zagrożenie dla rentowności każdego biznesu opartego na kawie. Co więcej, inflacja zmniejsza siłę nabywczą klientów, co potencjalnie ogranicza ich chęć kupowania napojów poza domem.

... ale znamy drogę do zwycięstwa



Zapewnij wygodę i bezkompromisową jakość

Obecnie, prowadząc kawiarnię czy punkt gastronomiczny, musisz zaoferować klientom zarówno wygodę, jak i niezmiennie wysoką jakość kawy. Liczy się nie tylko smak, ale całe doświadczenie, które płynnie dopasowuje się do napiętego harmonogramu Twoich klientów.

Zarówno na ruchliwej ulicy, jak i w biurze, ludzie potrzebują kawy, która nie wymaga od nich rezygnacji ze smaku na rzecz szybkości. To właśnie tutaj rodzi się szansa na rozwój dla każdej firmy serwującej kawę.

Wartość czasu jest coraz większa, a poszukiwanie wygody i jakości jest odzwierciedleniem współczesnego stylu życia.

Zagwarantuj idealne doświadczenia kawowe

Znakomita kawa to nie tylko zasługa najlepszych ziaren. Kluczowy jest również ekspres, który musi serwować napoje łatwo i powtarzalnie, jeśli zależy Ci na lojalności klientów. Niezawodność nie jest dodatkiem – to podstawa budowania zaufania.

Inwestycja w wydajny i prosty w obsłudze, w pełni automatyczny ekspres pomoże Ci spełnić te oczekiwania, przekształcając je w realną przewagę konkurencyjną.

W dobie, gdy rynek definiuje potrzeba stałej jakości, spersonalizowanych napojów i braki kadrowe, połączenie doskonałej kawy z niezawodną maszyną stanowi dowód na Twoje zaangażowanie w satysfakcję klienta.



Linia A: Niezawodność i wydajność na pierwszym miejscu



Linia A – perfekcyjnie dopasowana do każdego rodzaju biznesu.



Hotele i restauracje

Zaoferuj swoim klientom kawę o niezmiennie najlepszej jakości

Współcześni klienci oczekują od kawy najwyższego poziomu. Poszukują maksymalnej wygody, a dbałość o najdrobniejsze szczegóły jest dla nich kluczowa.

Urządzenia z Linii A, dzięki modułowej budowie i elastycznym opcjom konfiguracji, idealnie dopasowują się do oczekiwań Twoich gości. Łącząc zaawansowaną technologię z łatwą obsługą – zarówno dla personelu, jak i w trybie samoobsługowym – Linia A pomaga hotelom i restauracjom poprawiać opinie i budować lojalność. Ekspresy gwarantują niezmiennie wysoką jakość napojów, oferując pełną gamę ulubionych kaw, w tym opcje z mlekiem bezlaktozowym i wegańskim, z gwarancją braku zanieczyszczeń krzyżowych.



Sklepy samoobsługowe i kawa na wynos

Zapewnij klientom trwałe i pozytywne wspomnienia z kawą na wynos.

Pomimo ogromnej konkurencji, klienci nie akceptują kompromisów w kwestii smaku, nawet jeśli kawa pochodzi z automatu.

Technologia iQFlow™, zastosowana w ekspresach Linii A, zapewnia absolutnie stałą jakość każdej serwowanej filiżanki. To fundamentalnie wzmacnia reputację Twojej marki jako wiarygodnej i niezawodnej. Rynek nie toleruje już złych doświadczeń kawowych, dlatego Linia A, gwarantująca niezawodność i najwyższą wydajność, jest idealnym rozwiązaniem dla Twojej firmy.



Kawiarnie i piekarnie

Kiedy ekspres pracuje efektywnie, Ty możesz skupić się na obsłudze klienta

Kiedy klienci odwiedzają Twoją piekarnię, szukają więcej niż tylko świetnej kawy i pysznych wypieków. Oczekują wyjątkowego doświadczenia – od szerokiego wyboru napojów po spersonalizowaną obsługę.

Modułowa budowa Linii A pozwala idealnie dopasować ekspres do potrzeb Twojej piekarni, a technologia iQFlow™ zapewnia niezmienną, najwyższą jakość kawy. Łatwa obsługa i intuicyjny ekran dotykowy sprawiają, że bariści mogą pracować wydajniej i bardziej angażować się w kontakt z klientem, co naturalnie skraca kolejki.



Sieci kawiarni

Uwolnij potencjał swojego biznesu dzięki niezawodnemu partnerowi kawowemu

Wyróżnienie się na tle konkurencji i jednoczesne zadowolenie wymagających, świadomych kawoszy to spore wyzwanie. Rozumiemy, jak wysokie są oczekiwania Twoich klientów wobec jakości i jak ważna jest każda chwila spędzona przy kawie.

Dlatego Linia A daje Ci gwarancję, że idealnie trafisz w indywidualne gusta – niezależnie od tego, kto w danym momencie obsługuje maszynę. Duże ekrany dotykowe umożliwiają personalizację menu, co nadaje Twojej ofercie wyjątkowy charakter, a wszystko to z zachowaniem niezmiennie wysokiego standardu jakości.



Restauracje szybkiej obsługi

Jeśli tempo pracy jest wysokie, niezbędny jest w pełni automatyczny ekspres

W miejscach, gdzie liczy się każda sekunda, kluczowe znaczenie ma szybka i efektywna obsługa – tylko w ten sposób zbudujesz lojalność klientów.

W takich sytuacjach z pomocą przychodzi Linia A. Dzięki naszemu doświadczeniu w branży szybkiej obsługi, dostarczamy rozwiązania kawowe, które idealnie odpowiadają dynamice Twojego biznesu. Nasze zaawansowane, a jednocześnie intuicyjne w obsłudze ekspresy oszczędzają czas i znacznie ułatwiają wszystkie procesy: szkolenia załogi, czyszczenie, wprowadzanie zmian w menu oraz zarządzanie promocjami sezonowymi.



Miejsca pracy

Dobra kawa w biurze to kluczowy element dla motywacji pracowników

Maszyny z Linii A, oprócz gwarancji najwyższej jakości kawy, są w pełni automatyczne, intuicyjne i proste w obsłudze. Pozwalają pracownikom skupić się na głównych zadaniach, a nie na obsłudze ekspresu.

Kawa to również narzędzie komunikacji. Dzięki Usługom Cyfrowym Franke (Franke Digital Services) możesz wyświetlać na ekranie ekspresu spersonalizowane wiadomości i komunikaty. Poprawiając w ten sposób jakość przerw kawowych, w naturalny sposób zwiększasz ogólną efektywność i morale w firmie.

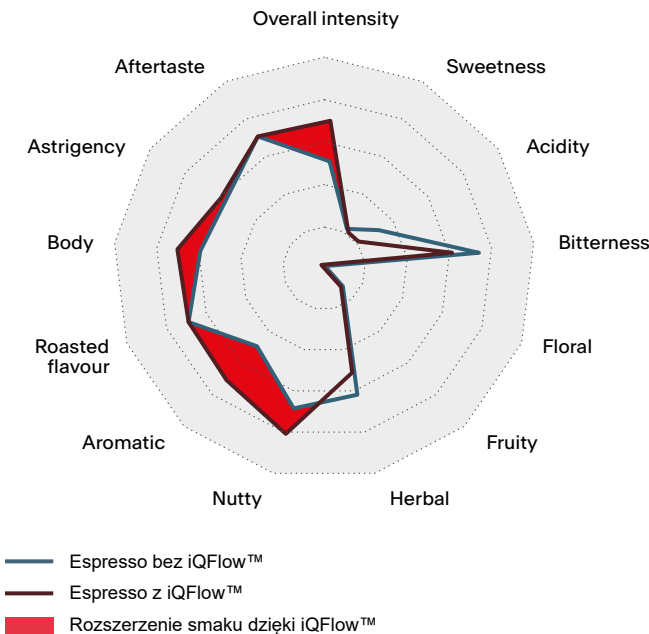
Jakość pochodzi z wnętrza

iQFlow™

Dla stałej jakości w każdej filiżance

iQFlow™ to rewolucyjny system Franke, który zmienia zasady tradycyjnej ekstrakcji espresso.

Technologia ta wyciska maksimum smaku z każdego ziarna kawy, przenosząc jej aromat z poziomu dobrego na wyjątkowy. W efekcie otrzymujesz napój o optymalnym profilu smakowym.



iQFlow™ – Klucz do Twojego sukcesu w smaku

Wyjątkowy smak to podstawa udanego biznesu kawowego. Utrzymuj lojalność obecnych klientów i przyciągaj nowych entuzjastów, serwując kawę o najlepszym aromacie i smaku, której jakość jest niezmienna w każdej kolejnej filiżance.

Wykreuj smak, który stanie się znakiem firmowym Twojej marki
iQFlow™ pozwala Ci stworzyć autorski profil smakowy kawy, który nie tylko wzmocni tożsamość Twojej marki, ale także trafi w gusta Twoich klientów. Możesz łatwo modyfikować menu i wprowadzać unikalne receptury we wszystkich ekspresach i punktach sieci.

Niezmienna i wyjątkowa jakość, gwarantowana w każdym kubku
Każdy napój serwowany przez Twoje maszyny ma potencjał, by stać się najlepszym kawowym doświadczeniem dla klienta. iQFlow™ gwarantuje absolutną i stałą jakość kawy, na którą klienci mogą liczyć w każdym momencie, każdego dnia i we wszystkich Twoich placówkach.



CleanMaster

W pełni automatyczny system czyszczenia

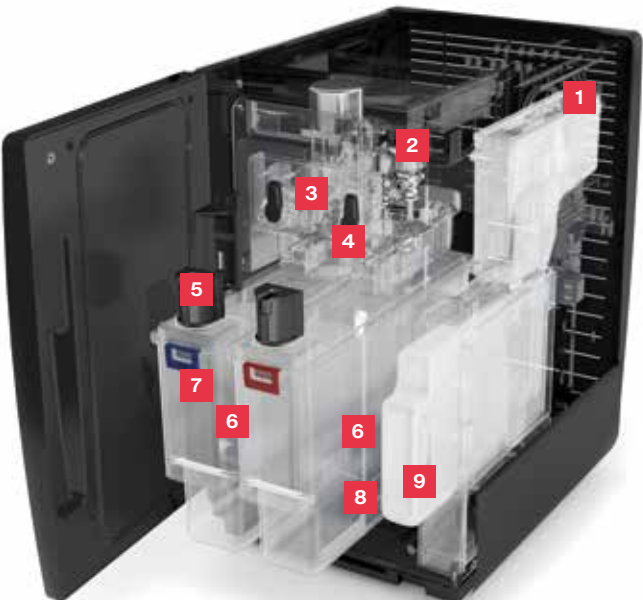
Koncepcja czyszczenia Franke CleanMaster to nic innego jak rewolucja. Po uruchomieniu procesu czyszczenia, cała sekwencja jest wykonywana w pełni automatycznie, a po jej zakończeniu maszyna przełącza się w tryb oszczędzania energii. Podczas gdy Ty zajmujesz się innymi rzeczami, CleanMaster zapewnia, że najsurowsze standardy higieny są spełniane przez cały czas.

Wydajny proces czyszczenia

- W pełni automatyczny proces ze zintegrowanym wkładem czyszczącym dla całkowitej wygody.
- Bezpieczny i praktyczny dzięki zintegrowanemu zbiornikowi czyszczącemu.
- Najwyższy poziom czystości dzięki środkom czyszczącym Franke, specjalnie opracowanym do mleka i kawy.
- Zgodny z HACCP.

- Zbiornik czyszczący
- Moduł pompy
- Monitorowanie mleka i sygnał pustego zbiornika
- Przełącznik trybu czyszczenia
- Adapter bezpieczeństwa
- Monitorowanie poziomu mleka
- Pojemnik z systemem dokowania
- Pomiary temperatury mleka
- Wkład czyszczący

CleanMaster A1000



EasyClean

Proste czyszczenie z zaawansowaną technologią

System EasyClean firmy Franke i jego sprawdzona, zaawansowana technologia sprawiają, że czyszczenie ekspresu do kawy jest bardzo proste. Przy minimalnym wysiłku manualnym, za każdym razem uzyskasz maksymalny i niezawodny wynik higieniczny.

Jest niezwykle łatwy i intuicyjny w użyciu. Wystarczy dodać wymaganą dawkę środków czyszczących, a maszyna jest gotowa do pracy w ciągu kilku minut, zapewniając stały, wspaniały smak kawy przez cały dzień.

EasyClean to idealny sposób na utrzymanie zadowolenia i lojalności klientów.

System mleczny

Inteligentne, zintegrowane technologie

System mleczny Franke sprawia, że posiadanie ekspresu do kawy Franke jest przyjemnością. Jest zarówno niezwykle higieniczny, jak i praktyczny w użyciu dzięki systemowi dokowania pojemnika na mleko bez wężyków.

System mleczny daje możliwość wyboru do dwóch odmian mleka, podczas gdy zintegrowane czujniki do pomiaru temperatury i ilości mleka utrzymują maszynę w dostarczaniu napojów o wysokiej jakości w filiżance

FoamMaster™

Przenieś swoją piankę mleczną na wyższy poziom

Niezależnie od tego, czy wmieszasz ją do napoju, czy będziesz ją popijać z wierzchu, możesz delectować się każdą filiżanką dzięki gładkiej konsystencji perfekcyjnie przygotowanej pianki mlecznej.

Nasza unikalna i sprawdzona technologia FoamMaster™ została zaprojektowana tak, aby kremowa tekstura jedwabistej pianki subtelnie łączyła się z bogatymi aromatami świeżo parzonej kawy.

Ponadto, ułatwiliśmy unikanie niepotrzebnych strat i rozlewania dzięki naszemu systemowi rozpoznawania filiżanki. Nasze maszyny po prostu nie rozpoczną przygotowania napoju, dopóki nie zostanie potwierdzone, że filiżanka znajduje się na swoim miejscu.

FoamMaster™ jest dostępny dla całej Linii A.



IndividualMilk Technology

Gwarancja zerowego zanieczyszczenia krzyżowego

Zadowol swoich klientów, reagując na rosnącą świadomość alergii na nabiał i laktozę oraz inne preferencje dietetyczne.

Technologia Individual Milk firmy Franke zapewnia całkowitą separację różnych rodzajów mleka (oferty mleczne) od jednostki chłodzącej aż do filiżanki.

Zapobiega to zanieczyszczeniu krzyżowemu między opcjami mleka roślinnego, bezlaktozowego i mleka tradycyjnego.

Iced Coffee Module (Moduł kawy mrożonej)

Zwiększ wybór i poszerz możliwości

Chodzi o to, aby oferowanie klientom większego wyboru zwiększało Twoje możliwości biznesowe.

Moduł Kawy Mrożonej Franke rozszerza asortyment wysokiej jakości napojów na sezonowe oferty, o pysznie orzeźwiającą, świeżo parzoną kawę mrożoną.

Serwowana samodzielnie lub w połączeniu z mlekiem, pianką mleczną lub syropami, Twoi klienci będą cieszyć się smakiem pełnym aromatu, świeżo parzonej, gorącej kawy, schłodzonej tuż przed dozowaniem do filiżanki. To jest kompetencja kawowa w najlepszym wydaniu!

Czyszczenie	Automatyczne
Większy wybór	
Kawę mrożoną można serwować samodzielnie jako zimną kawę lub łączyć z mlekiem, pianką mleczną i/lub syropem.	
Dotyczy modeli	A600 A800 A1000 S700 SB1200



- 1 Stała, wysoka jakość kawy mrożonej dzięki iQFlow™
- 2 Całą gamę nowych napojów można przygotować i dozować za pomocą nowego Modułu Kawy Mrożonej.
- 3 Moduł Kawy Mrożonej jest umieszczony w tym miejscu zamiast jednostki dozującej proszek.

Dotyk doskonałej kontroli

Nasze panele sterowania z ekranem dotykowym oferują intuicyjny wybór napojów, atrakcyjne opcje personalizacji, szybką realizację zamówień oraz efektowne możliwości umieszczania reklam. Używane razem z naszymi Usługami Cyfrowymi Franke (Franke Digital Services), zyskujesz również większą elastyczność, lepsze wglądy w wydajność i możliwość zdalnego kontrolowania menu napojów.



Przyjazne dla użytkownika

Podaruj swojemu personelowi i klientom prezent: intuicyjne ekrany dotykowe sprawiają, że wybór napojów jest szybki i łatwy zarówno w opcjach serwowanych (przez personel), jak i samoobsługowych.



Multimedia

Zwróć uwagę klientów na swoje najsmaczniejsze napoje w punkcie sprzedaży. Dzięki obrazom i wideo nasze wyświetlacze pozwalają Twoim reklamom błyszczeć.



Innowacyjność

Zaskocz swoich klientów sezonowymi napojami lub lokalnymi specjałami. Dzięki Franke Digital Services możesz łatwo zdalnie dostosować menu napojów we wszystkich swoich maszynach.



Skrojone na miarę

Zainspiruj swoich klientów opcjami dostosowywania napojów i zwiększ rentowność w obszarach samoobsługowych. Niezwykle proste prowadzenie użytkownika umożliwia Twoim klientom samodzielne zamówienie dużego cappuccino z dodatkowym shotem espresso oraz smakiem truskawkowym. Twoi klienci otrzymają dokładnie taki napój, jakiego chcą. A Ty jednocześnie zwiększysz swój zysk poprzez upselling.



Spersonalizowany interfejs użytkownika

Wzmocnij tożsamość swojej marki i uprość proces wyboru napoju.

Unikalne rozwiązania oparte na chmurze

Franke oferuje Ci szereg Usług Cyfrowych, aby uczynić Twój biznes bardziej elastycznym i responsywnym, jednocześnie tworząc unikalne doświadczenie klienta. Połącz swoją flotę ekspresów do kawy z naszym rozwiązaniem chmurowym, aby uzyskać jasny przegląd wszystkich informacji kluczowych dla Twojej firmy.



Zwiększone zyski

Uzyskaj dostęp do danych handlowych i operacyjnych w czasie rzeczywistym, aby uzyskać wgląd potrzebny do napędzania wyników sprzedaży i programów.



Stale wysoka jakość

Uzyskaj informacje potrzebne do utrzymania wysokiego poziomu jakości i spójności w filizancie we wszystkich lokalizacjach i oddziałach.



Zarządzane centralnie

Zarządzaj całą flotą ekspresów do kawy zdalnie, w tym modyfikacjami menu i sezonowymi ofertami napojów.



Wspieranie sukcesu Twojego biznesu

Osiągaj swoje cele razem z nami. Nasze lata doświadczenia w branży kawowej i wspierania firm takich jak Twoja oznaczają, że dostarczamy zaawansowane rozwiązania kawowe, które spełniają Twoje specyficzne potrzeby, dziś i przez lata.



Utrzymuj przepływ kawy

Oszczędzaj czas i ogranicz wsparcie na miejscu dzięki zdalnym kontrolom stanu maszyny i aktualizacjom oprogramowania.



Oznakowanie cyfrowe

Kiedy masz pełną uwagę klienta, wykorzystaj ten moment do komunikowania się za pośrednictwem ekranu ekspresu do kawy. Promuj dodatkowe produkty lub informuj lokalne społeczności.



Lepsze, bezpieczniejsze doświadczenie

Zwiększ swoją reaktywność na potrzeby i oczekiwania swoich klientów i pracowników, łącząc ekspres do kawy z naszym rozwiązaniem chmurowym.



Zamawianie bezdotykowe

Pozwól klientom wybrać napój za pomocą telefonów komórkowych, co zapewni szybkie, całkowicie bezkontaktowe i higieniczne zamawianie. Dzięki kodowi QR na wyświetlaczu ekspresu do kawy, Twoi goście mogą zamawiać bezpośrednio ze swojego smartfona bez konieczności instalowania aplikacji.

A300

Wielki efekt, mały rozmiar

Szukasz profesjonalnego ekspresu do kawy, który zmieści się w małej przestrzeni? Właśnie go znalazłeś.

Dzięki intuicyjnemu, łatwemu w obsłudze ekranowi dotykowemu i niezmiennej jakości w filiżance, nasz model A300 zapewnia doskonałe wrażenia kawowe w najbardziej kompaktowym formacie.

Niezależnie od tego, czy serwujesz klientów w piekarni, w małej restauracji, czy obsługujesz pracowników w biurze – ten model jest dla Ciebie. Co więcej, zawsze możesz polegać na A300, że dostarczy doskonałą kawę zarówno w opcji obsługi przez personel, jak i samoobsługowej. A300 gwarantuje wysoką jakość w filiżance. W końcu ograniczona przestrzeń nigdy nie powinna stanowić przeszkody dla dobrej kawy.

- 1 Do 2 precyzyjnych młynków z trwałymi ceramicznymi żarnami mielącymi.
- 2 Interaktywny 8-calowy ekran dotykowy intuicyjnie i efektywnie prowadzący użytkownika przez proces wyboru napoju.
- 3 FoamMaster™ zapewniający piankę mleczną o jakości baristy, unikalną dla ekspresu tej wielkości.
- 4 Opatentowany, zintegrowany i w pełni automatyczny system odkamieniania gwarantujący najlepszą jakość w filiżance.
- 5 Opatentowany system grzewczy z kartridżami (wkładami grzewczymi) umożliwiający ustawienie różnych poziomów temperatury dla poszczególnych napojów (kawa, herbata lub produkty w proszku).



Dzienna wydajność	do 80 filiżanek
Interfejs	8" ekran dotykowy
System czyszczący	EasyClean
Standardowy system mleczny FoamMaster™	
Franke Digital Services	✓
Kolory	■



A400

Najwyższa jakość w każdym miejscu

Niezależnie od tego, czy serwujesz kawę w kawiarni specjalistycznej, hotelu czy restauracji, A400 z łatwością poradzi sobie w każdej sytuacji.

Ten kompaktowy, ale wysokiej klasy ekspres do kawy jest wyposażony w automatyczny system czyszczenia i interaktywny ekran dotykowy, który można dostosować do własnych potrzeb. Dzięki temu jest łatwy w obsłudze dla każdego użytkownika.

A dzięki opcjom takim jak nasz FoamMaster™, który pozwala na przygotowanie idealnej gorącej lub zimnej pianki, możesz stworzyć szeroką gamę napojów, które przekroczą oczekiwania klientów.

- 1 Do 2 precyzyjnych młynków z trwałymi ceramicznymi żarnami mielącymi.
- 2 Interaktywny 8-calowy ekran dotykowy intuicyjnie i efektywnie prowadzący użytkownika przez proces wyboru napoju.
- 3 FoamMaster™ zapewniający piankę mleczną taką, jaką zrobiłby barista.
- 4 Opatentowana jednostka zaparzająca, wyjmowana od przodu.
- 5 W pełni automatyczny proces czyszczenia CleanMaster spełnia najwyższe standardy higieny.



Dzienna wydajność	do 100 filiżanek
Interfejs	8" ekran dotykowy
System czyszczący	CleanMaster EasyClean
Standardowy system mleczny FoamMaster™	
Franke Digital Services	✓
Kolory	■ ■

A600

Ulubieniec tłumów, serwujący doskonałą kawę

Niezależnie od tego, czy masz do czynienia z klientami tłumnie odwiedzającymi kawiarnię, czy z gośćmi hotelowymi, którzy wolą samodzielnie przygotować kawę, model A600 jest w stanie obsłużyć duże grupy klientów, jednocześnie produkując szeroką gamę napojów premium.

Ekspres jest wyposażony w opcjonalne technologie, takie jak iQFlow™ i FoamMaster™. W połączeniu z łatwym w obsłudze ekranem dotykowym, zarówno bariści, jak i klienci mogą przygotować dowolną kawę. Jest to możliwe, ponieważ maszyna potrafi wydobyć maksimum smaku z każdego ziarna kawy.

Wybierając opcję w pełni automatycznego systemu czyszczenia, zyskujesz pewność, że Twój A600 spełnia najbardziej rygorystyczne standardy higieny – a Ty masz więcej czasu, by skupić się na zapewnieniu najlepszej możliwej obsługi klienta.

- 1

Do 2 precyzyjnych młynków z trwałymi ceramicznymi żarnami mielącymi.
- 2

Interaktywny 8-calowy ekran dotykowy intuicyjnie i efektywnie prowadzący użytkownika przez proces wyboru napoju.
- 3

Flavor Station (Stacja Syropów) z maksymalnie trzema smakami.
- 4

FoamMaster™ zapewniający piankę mleczną taką, jaką zrobiłby barista
- 5

Opatentowana jednostka zaparzająca, wyjmowana od przodu.
- 6

Łączona wylewka skonfigurowana tak, aby automatycznie dostosowywać się do Twojego menu napojów.
- 7

W pełni automatyczny proces czyszczenia CleanMaster spełnia najwyższe standardy higieny.

Dzienna wydajność do 150 filiżanek

Interfejs 8" ekran dotykowy

System czyszczący CleanMaster EasyClean

Standardowy system mleczny FoamMaster™

Syropy

iQFlow™

zgodność z modułem Mrożonej Kawy

Franke Digital Services

Kolory



A800

Nieograniczona wydajność

Setki różnych zamówień kawowych – a każde z nich przygotowane zgodnie z tym samym, wysokim standardem? Z modelem A800 to łatwe. Duży, intuicyjny ekran dotykowy ekspresu można skonfigurować zgodnie z Twoimi oczekiwaniami, zapewniając pełną elastyczność każdemu członkowi Twojego zespołu.

Dodaj zintegrowany FoamMaster™ i opcjonalny iQFlow™ – wraz z możliwością wyboru aż trzech rodzajów ziaren kawy – a każde doświadczenie klienta stanie się wyjątkowe i niezapomniane.

Dzięki systemowi trzech niezależnych bojlerów, A800 jest mistrzem wielozadaniowości: może jednocześnie przygotowywać kawę dla jednego klienta, parzyć herbatę dla drugiego i spieniać mleko dla kolejnego. Wszystko to dzieje się jednocześnie, co pozwala Twojemu personelowi na szybką i nieprzerwaną obsługę klientów.

- 1

Do 3 precyzyjnych młynków z trwałymi ceramicznymi żarnami mielącymi.
- 2

Interaktywny 10,4-calowy ekran dotykowy intuicyjnie i efektywnie prowadzący użytkownika przez proces wyboru napoju.
- 3

Stacja Syropów z maksymalnie trzema smakami.
- 4

FoamMaster™ zapewniający piankę mleczną taką, jaką zrobiłby barista (lub: piankę mleczną o jakości baristy).
- 5

Opatentowana jednostka zaparzająca, wyjmowana od przodu.
- 6

Łączona wylewka skonfigurowana tak, aby automatycznie dostosowywać się do Twojego menu napojów.
- 7

Trzy niezależne bojler o wysokiej mocy.

Dzienna wydajność do 250 filiżanek

Interfejs 10.4" ekran dotykowy

System czyszczący EasyClean

FoamMaster™

Syropy

iQFlow™

zgodność z modułem Mrożonej Kawy

Franke Digital Services

Kolory



A1000

Czysta przyjemność w każdym łyku

Niezależnie od tego, jakiego napoju kawowego pragną Twoi wymagający klienci, A1000 dostarczy go w najwyższej jakości. Kawa, pianka mleczna, aromat. Ten w pełni automatyczny, wszechstronny ekspres łączy naszą rozległą wiedzę, doświadczenie i innowacyjne technologie, aby przygotowywać duże ilości kawy i wszelkiego rodzaju napojów mlecznych.

Dzięki zintegrowanym funkcjom, takim jak FoamMaster™ i iQFlow™, możliwości są nieograniczone. Dodatkowo, opcjonalna Stacja Syropów pozwala na wybór spośród sześciu smaków do napojów aromatyzowanych.

Duży, indywidualnie konfigurowalny ekran dotykowy zapewnia maksymalną elastyczność i łatwość obsługi. Ponadto, zintegrowany, w pełni automatyczny system czyszczenia CleanMaster gwarantuje idealną higienę.

- 1

Do 3 precyzyjnych młynków z trwałymi ceramicznymi żarnami mielącymi.
- 2

Interaktywny 10,4-calowy ekran dotykowy intuicyjnie i efektywnie prowadzący użytkownika przez proces wyboru napoju.
- 3

Stacja Syropów z maksymalnie sześcioma smakami.
- 4

FoamMaster™ zapewniający piankę mleczną taką, jaką zrobiłby barista.
- 5

Opatentowana jednostka zaparzająca, wyjmowana od przodu.
- 6

Łączona wylewka skonfigurowana tak, aby automatycznie dostosowywać się do Twojego menu napojów.
- 7

3 oddzielne, wysokowydajne bojłery.
- 8

Do dwóch rodzajów mleka z dwoma równoległymi obwodami chłodzącymi.
- 9

W pełni automatyczny proces czyszczenia CleanMaster spełnia najwyższe standardy higieny.



Dzienna wydajność	do 300 filiżanek
Interfejs	10.4" ekran dotykowy
System czyszczący	CleanMaster
FoamMaster™	
Syropy	
iQFlow™	✓
Zgodność z Modułem Mrożonej Kawy	✓
Franke Digital Services	✓
Kolory	

S700

Inspiruje do tworzenia nowych pomysłów

Chcesz stworzyć niezapomniane i spersonalizowane doświadczenia dla swoich klientów, jednocześnie zapewniając najwyższą jakość w filiżance? Odpowiedzią jest S700. Łączy on wygodę i inteligencję w pełni automatycznego ekspresu z pasją i kreatywnością maszyny dwustopniowej.

Model S700 został stworzony, aby pomóc baristom uwolnić ich pełen potencjał twórczy. Wszystko dzięki przełomowej technologii iQFlow™, zdolności do produkcji 160 espresso na godzinę oraz systemowi trzech bojlerów, który sprostą wszystkim Twoim wymaganiom dotyczącym pary i pianki.

Jeśli szukasz najlepszego połączenia ludzkiej kreatywności, kompetencji kawowych, pasji i zaawansowanej technologii ekspresów do kawy, postaw na S700.

- 1

Dwa młynki dla szerszego wyboru ziaren kawy.
- 2

Interaktywny 8-calowy ekran dotykowy intuicyjnie i efektywnie prowadzący użytkownika przez proces wyboru napoju.
- 3

Opatentowana jednostka zaparzająca, wyjmowana od przodu.
- 4

System trzech bojlerów dla nieograniczonej ilości pary i piany.
- 5

Duży zasięg dyszy i solidna konstrukcja, ze zintegrowanym czujnikiem temperatury dla idealnej pianki.
- 6

Dysza parowa może wspierać ręczny proces spieniania mleka lub może spieniać mleko w pełni automatycznie.

Dzienna wydajność	do 250 filiżanek
Interfejs	8" ekran dotykowy
iQFlow™	✓
Zgodność z Modułem Mrożonej Kawy	✓
Dysza	Autosteam lub Autosteam Pro
Franke Digital Services	✓
Kolory	



SB1200

Maksimum możliwości, minimum zaangażowania

Dzięki naszej rewolucyjnej i wszechstronnej Stacji do Napojów Specjalistycznych, kluczowy jest moment, w którym wiodąca technologia pomaga Ci przenieść satysfakcję klienta na zupełnie nowy poziom.	Dzienna wydajność	do 250 filiżanek
Nasz model SB1200 oferuje maksymalny wybór i modułowość, dzięki czemu pasuje do każdego środowiska klienta. A dla jeszcze większej elastyczności, SB1200 jest dostępny w konfiguracji Twin (podwójnej), aby podwoić Twoją wydajność.	Interfejs	12.1" ekran dotykowy
SB1200, oferując ogromną różnorodność napojów – od tych na bazie espresso, przez kawę mrożoną, cold brew, aż po napoje smakowe – stwarza ekscytującą możliwość przekroczenia oczekiwań klientów i przyspieszenia rozwoju Twojego biznesu.	System czyszczący	CleanMaster
Unikalna dla Franke, Stacja SB1200 pozwala na przygotowanie napojów z mlekiem tradycyjnym oraz z alternatywami wegańskimi, z gwarancją braku zanieczyszczeń krzyżowych dzięki naszej technologii IndividualMilk.	FoamMaster™	
Nasza najnowocześniejsza technologia iQFlow™ jest zintegrowana jako standardowe wyposażenie. Intuicyjny 12,1-calowy ekran dotykowy SB1200 umożliwia klientom szybkie i łatwe samodzielne serwowanie pysznych gorących i zimnych napojów na żądanie.	Syropy	
Wszystko to jest dodatkowo wzmocnione przez w pełni automatyczny system czyszczenia CleanMaster, zaprojektowany w celu zapewnienia optymalnej higieny przy minimalnym wysiłku.	Media chłodzące	Do 40 l
	iQFlow™	✓
	zgodność z modulem Mrożonej Kawy	✓
	Franke Digital Services	✓

- 1 Dwa młynki dla szerszego wyboru** ziaren kawy.
- 2 Interaktywny 12,1-calowy ekran dotykowy** prowadzi klienta do wybranego napoju, używając realistycznych zdjęć napojów oraz procesu wyboru krok po kroku.
- 3 Wylewka typu "wszystko w jednym"** dozuje wszystkie napoje, włącznie z gorącą wodą.
- 4 FoamMaster™** zapewnia piankę mleczną taką, jaką zrobiłby barista.
- 5 Opatentowana jednostka zaparzająca**, wyjmowana od przodu.



Stacja do Napojów Specjalistycznych Franke jest dostarczana bez zabudowy (szafek/mebli). Meble należy zamówić/zapewnić osobno.



Dla jeszcze większej elastyczności, dostępny również w konfiguracji Twin



Idealnie dostosowane

Poznaj nasze moduły dodatkowe

KE200 (4 l)



Jednostka chłodząca (4l), zamykana na klucz.

Odpowiednia dla małych i średnich potrzeb pojemnościowych.

Czyszczenie manualne.

SU05 (5 l)



Jednostka chłodząca w stylistyce produktu (5l), zamykana na klucz.

Perfekcyjna higiena: Inteligentne złącze węża mlecznego do bezkontaktowego napełniania.

Komunikat pojawia się na wyświetlaczu, gdy wymagane jest uzupełnienie.

SU03 (3 l)



Kompaktowa, pojemność mleka 3l.

Rozszerzenie funkcjonalności jednostki chłodzącej SU03 o opcjonalny, zintegrowany system rozliczeniowy.

Komunikat pojawia się na wyświetlaczu, gdy wymagane jest uzupełnienie.

Perfekcyjna higiena: Inteligentne złącze węża mlecznego do bezkontaktowego napełniania

UC09 (9 l)



Jednostka chłodząca (9l), zamykana na klucz.

Odpowiednia jako podstawa pod ekspres (do użytku w restauracjach szybkiej obsługi lub sklepach typu convenience).

Odpowiednia dla średnich potrzeb pojemnościowych, gdy przestrzeń na blacie jest ograniczona.

SU12 (12 l)



Jednostka chłodząca w stylistyce produktu (12l), zamykana na klucz.

Perfekcyjna higiena: Inteligentne złącze węża mlecznego do bezkontaktowego napełniania.

Komunikat pojawia się na wyświetlaczu, gdy wymagane jest uzupełnienie.

UT12 (12 l)



Jednostka chłodząca w stylistyce produktu (12l), zamykana na klucz.

Perfekcyjna higiena: Inteligentne złącze węża mlecznego do bezkontaktowego napełniania.

Komunikat pojawia się na wyświetlaczu, gdy wymagane jest uzupełnienie.

Możliwy montaż pod blatem, bezpośrednio pod ekspresem do kawy.

Systemy rozliczeniowe



Może być używany do różnych systemów płatności, np. monet, kart.

Idealnie nadaje się do automatów publicznych/wewnętrznych.

Wersja obudowy jako moduł dodatkowy.

Kompaktowa obudowa systemu rozliczeniowego.

Podgrzewacz filiżanek



W nowoczesnej stylistyce Linii A.

Podgrzewanie do 120 filiżanek, szklanek i spodków.

Cztery podgrzewane półki do przechowywania wykonane ze szczotkowanej stali nierdzewnej.

Wbudowany termostat dla stałej temperatury.

SU12 Twin (12 l)



Jedna jednostka chłodząca obsługuje dwa ekspresy do kawy mlekiem.

Jednostka chłodząca w stylistyce produktu (12l), zamykana na klucz.

Perfekcyjna higiena: Inteligentne złącze węża mlecznego do bezkontaktowego napełniania.

Komunikat pojawia się na wyświetlaczu, gdy wymagane jest uzupełnienie.

UT40 (40 l, 4 x 10 l)



Zwiększona pojemność, do 40 litr. w.

1-4 Moduły Pomp Medi- w dla mleka, cold brew lub innych wymaganych płyn. w.

Komunikat pojawia się, gdy wymagane jest uzupełnienie.

Złącza wtykowe (CMB).

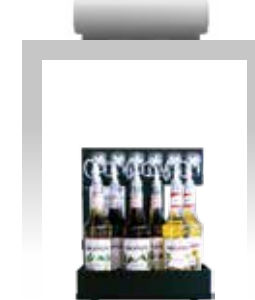
Stacja syropów



Automatyczna stacja dozująca dla trzech lub sześciu syropów smakowych, zamykana na klucz.

Może być również zaopatrzona w alkohole.

Podblatowa stacja syropów



Automatyczna stacja dozująca dla trzech lub sześciu syropów smakowych.

Może być również zaopatrzona w alkohole.

Oszczędność miejsca.

Uproszczona obsługa butelek.

Serwis dla zadowolonych klientów

Franke przoduje dzięki swoim produktom, kompetentnej i przyjaznej obsłudze oraz wsparciu klienta. Nasi wysoko wykwalifikowani eksperci sprawiają, że prawdziwe i przyjemne chwile z kawą stają się dla Ciebie rzeczywistością. Nasza kompleksowa oferta usług minimalizuje koszty operacyjne i maksymalizuje wydajność ekspresu do kawy. Od dnia wyprodukowania i dostarczenia Twoich ekspresów, nasz zespół obsługi klienta jest do Twojej dyspozycji, aby służyć radą i wsparciem, gdy tylko tego potrzebujesz.

Nasze wewnętrzne centrum szkoleniowe zapewnia edukację techników i personelu serwisowego zgodnie z jasno określonymi standardami i procesami, dzięki czemu zawsze możesz mieć pewność, że konserwację Twojego urządzenia wykonuje wyłącznie specjalista.

Kompleksowy zakres usług

Regularna konserwacja elementów podlegających zużyciu umożliwi nam zagwarantowanie, że Twój ekspres do kawy będzie nadal działał niezawodnie. Oferujemy:

- Umowy serwisowe obejmujące konserwację umożliwiają długoterminowe planowanie i monitorowanie kosztów.
- Subskrypcje na środki czyszczące i produkty do utrzymania higieny promują opłacalne zakupy i zapewniają niezawodną dostępność dla Twoich potrzeb.
- Konsultacje techniczne są dostępne po skontaktowaniu się z personelem naszego call-center, który jest gotów niezwłocznie i kompetentnie dostarczyć rozwiązania Twoich problemów.
- Ciesz się stałym, optymalnym aromatem i smakiem po tym, jak nasz zespół skalibruje filtr wody zgodnie z Twoim specyficznym profilem wody.

Kompleksowa obsługa klienta

Nasz personel obsługi klienta zapewnia wszystkie krytyczne elementy, zanim uruchomisz maszynę – od planowania instalacji i koordynacji logistyki, po określenie przepisów na Twoje indywidualne napoje na bazie kawy i mleka.

Autoryzowani partnerzy serwisowi na całym świecie

Nasz serwis nie kończy się na instalacji. Będziemy przy Tobie jako Twój niezawodny partner przez cały cykl życia Twojej maszyny. Udzielamy tej gwarancji serwisowej we współpracy z naszymi autoryzowanymi partnerami serwisowymi na całym świecie w ponad 80 krajach.



Franke dla Franke

Zadbaj, aby Twoi klienci nadal cieszyli się wyjątkowymi doświadczeniami kawowymi, należycie dbając o swój ekspres do kawy.

Regularna i niezawodna pielęgnacja przy użyciu środków czyszczących i odkamieniających Franke wydłuża żywotność maszyny i utrzymuje optymalny stan dla stałej jakości kawy.

Optymalna ochrona dla Twojego ekspresu do kawy: Oryginalne środki czyszczące i wkłady Franke są precyzyjnie dopasowane do naszych ekspresów do kawy. Franke definiuje również specyficzne systemy filtrów wody dla optymalnej wydajności maszyny.



Przegląd produktów

LINIA PRODUKTÓW	A300			A400			A600			
MODEL PODSTAWOWY	NM	MS	FM	NM	MS	FM	NM	MS	FM	FM
System czyszczący	EC		EC	EC		CM	EC		EC	CM
Filiżanek na dzień	do 80			do 100			do 150			
INTERFEJS UŻYTKOWNIKA										
Panel użytkownika (UI)	8"	8"	8"	8"	8"	8"	8"	8"	8"	8"
Video/audio							✓/	✓/	✓/	✓/
NAPOJE										
Ristretto/Espresso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kawa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kawa parzona	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kawa Cold brew										
Kawa mrożona	✓	✓	✓				+	+	+	+
Cappuccino / Latte macchiato		✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓
Gorąca czekolada / Chococcino	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Ciepłe mleko/Gorąca pianka mleczna		✓/✓	✓/✓		✓/✓	✓/✓		✓/✓	✓/✓	✓/✓
Zimne mleko/Zimna pianka mleczna					✓/	✓/✓		✓/	✓/✓	✓/✓
Syropy									+	+
Gorąca woda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Para		+			+	+	+	+	+	+
OPCJE										
2 młynek	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3 młynek										
Dozownik proszku	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2 dozownik proszku	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Para (S1)		+			+	+	+	+	+	+
Autosteam (S2)							+	+	+	+
Autosteam Pro (S3)							+			
Wylewka do dzbanka kawy										
Wyrzutnik fusów	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rozpoznawanie filiżanki (kubka)							+	+	+	+
Zintegrowany zbiornik wody	+	+	+	+	+		+	+		
Zewnętrzny zbiornik wody	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Stałe podłączenie wody	+	+	+	+	+	✓	✓	✓	✓	✓
Zamykany pojemnik na ziarna	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Podwyższone noży (40/100 mm)	+/+	+/+	+/+	✓/+	✓/+	✓/+	✓/+	✓/+	✓/+	✓/+
Franke Digital Services (IoT)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
iQFlow™							+	+	+	+
First Shot	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+
Moduł Kawy Mrożonej							+3	+3	+3	+3
JEDNOSTKI CHŁODZĄCE MLEKO										
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										
2 rodzaj mleka (SU12/UT12)									+	
UT40 CM (40 l)										
JEDNOSTKI DODATKOWE										
Stacja syropów FS30/FSU30									+	+
Stacja syropów FS60/FSU60										
Stacja syropów FSU60 CM										
Moduł Pompy Mediów										
Podgrzewacz filiżanek				+	+	+	+	+	+	+
System rozliczeniowy	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

NM Brak dostępnego systemu mlecznego MS System mleczny FM FoamMaster™ EC EasyClean CM CleanMaster

✓ Standard +Opcja 1 zamiast 3. młynka 2 Zamiast parownika 3 Zamiast prawego dozownika proszku

A800		A1000		SB1200	S700
NM	FM	FM	FM	FM	
EC		CM	CM	CM	
do 250		do 300	do 250	do 250	
10.4"	10.4"	10.4"	12.1"	8"	
✓/	✓/	✓/✓	✓/✓	✓/	
✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		
+	+	+	+	+	+
+	+	+	✓		
			✓/✓		
	✓/✓	✓/✓	✓/✓		
	✓/✓	✓/✓	✓/✓		
	+	+	+		
	✓	✓	✓		✓
	+	+	✓		✓
+	+	+	✓		✓
+	+	+			
+	+	+	+		
+1	+1	+1	+		
+	+	+			
+	+	+			✓
+	+	+			+
+2	+2	+2			
+	+	+	+		+
+	+	+	+		
+	+	+	+		+
✓	✓	✓	✓		✓
+	+	+	+		+
✓/+	✓/+	✓/+	✓/+		✓/+
+	+	+	+		+
+	+	✓	✓		+
+	+	+	+		
+3	+3	+3	+3		+3
	+				
	+				
	+				
	+/+				
	+/+				
	+/+				
	+/+				
		✓/✓		+/	
	+/+				
		✓/✓			
	+	+			
			✓		
	+		+		
		+	+		
			+		
	+	+	+		+
	+	+	+		

NASZA OBIETNICA

W Franke nieustannie dążymy do tworzenia unikalnych rozwiązań i usług, które umożliwiają Ci konsekwentne kreowanie wysokiej jakości kawowych chwil, które nie tylko zapadają w pamięć, ale są też osobiste. To chwile, których chciałbyś doświadczać wciąż od nowa.

Dlatego nasza obietnica zawiera się w jednej filiżance kawy: w tej następnej. Dla nas jest to zawsze ta, która liczy się najbardziej. Ponieważ jeśli będzie ona niezmienna pod względem jakości i smaku, obiecujemy, że zdziała cuda dla Twojego biznesu.

