En savoir plus sur
franke.coffee/fr-aline

590.0739.836/10.25/CH-FR/Sous réserve de modification de dimensions, de conception et de version.

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

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Allemagne
Tél. +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
de.coffee.franke.com

Franke (Shanghai) Trade Co. Ltd.
Room 1704, 17th Floor
Building 1 No. 1188
Quinzhou North Road
Xuhui District
200233 Shanghai
P.R. Chine
Tél. +86 158 0044 0533

Franke Japan Inc.
1-6-3-3F Osaki Shinagawa-ku
141-0032 Tokyo
Japon
Tél. +81 80 7019 4212

Franke Coffee Systems
UK Limited
6A Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
Colney Street,
St Albans,
Hertfordshire, AL2 2DQ
Angleterre
Tél. +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Americas
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
États-Unis
Tél. +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

QUALITÉ ET FIABILITÉ COMME TOUJOURS

Nouvelle Ligne A

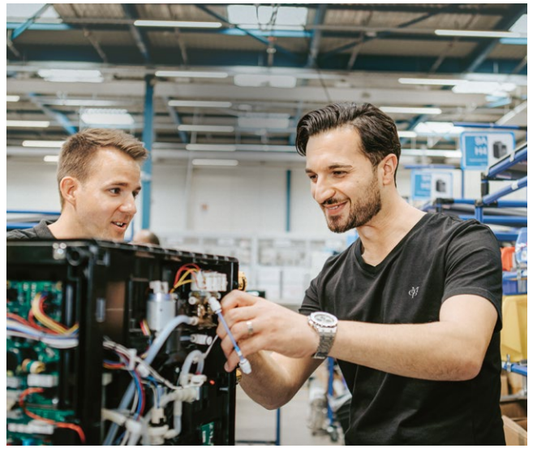
Notre expertise dans chaque tasse.

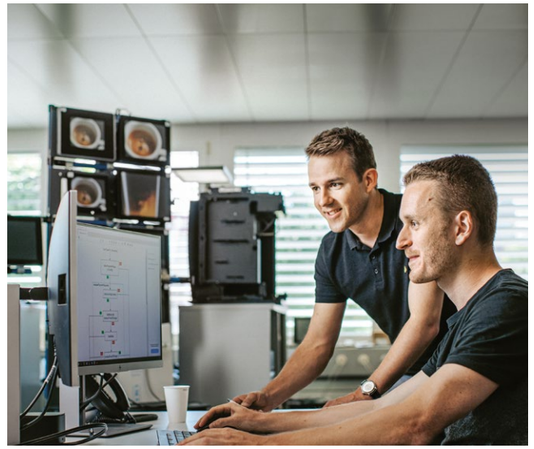
Chez Franke Coffee Systems, l'expertise n'est pas seulement une question d'expérience. C'est aussi la base de toute innovation. Depuis des décennies, nous associons notre passion à des technologies de précision et d'innovation pour transformer l'industrie du café. Notre expertise nous a permis de créer des solutions fiables qui garantissent jour après jour la qualité recherchée par vos clients.

SWISS MADE

Il y a précision.
Et il y a précision suisse.

Toutes les machines à café Franke sont développées en Suisse selon les normes de qualité les plus élevées et sont conçues pour durer. Grâce à des usines modernes et des équipes engagées qui travaillent avec soin et précision, nous produisons des machines fiables et durables qui garantissent un résultat exceptionnel à chaque tasse.





Franke Coffee Systems en chiffres

~1 000
employés dans le monde

80
pays

320+
partenaires internationaux

2
sites de production en Suisse et en Italie

FRANKE
DALLA CORTE
2
marques

40+
ans d'expérience

DÉCOUVREZ LES DERNIÈRES INNOVATIONS

La Nouvelle Ligne A regorge de technologies innovantes et révolutionnaires Franke qui suivent les tendances actuelles du marché du café. Associée à nos innovations éprouvées, la Nouvelle Ligne A est la plus intelligente et la plus modulable jamais créée : conçue pour vous permettre d'offrir une qualité constante avec un minimum d'effort, à chaque tasse.

Nouveau FoamMaster

Les clients souhaitent une mousse onctueuse, digne d'un barista. C'est ce qu'offre notre Nouveau FoamMaster : moins de pertes, des coûts plus faibles, une constance et une précision sans faille. Chaude ou froide, à base de lait d'origine animale ou végétale, chaque mousse répond aux exigences les plus élevées en matière de goût et de consistance.

HeatGuard

Dans un contexte de coûts d'énergie exponentiels et de hausse de la demande en durabilité, chaque watt compte. HeatGuard réduit les pertes énergétiques et stabilise la température tout en veillant à ce que votre machine soit toujours prête à l'emploi, afin de respecter votre budget et vos objectifs environnementaux.

IndividualClean

Quand le temps est précieux et le personnel sous pression, l'efficacité est primordiale. IndividualClean, notre système de nettoyage intelligent, automatise les processus d'hygiène, réduit les temps d'arrêt et assure une qualité de café constante. Votre personnel peut ainsi se concentrer sur l'essentiel.

FrankeOS

Tandis que l'industrie du café se numérise, la clarté s'impose comme clé de la réussite. De nos jours, les gammes de café gagnent en complexité et en nombre. FrankeOS propose donc un guidage intuitif, une connectivité intelligente et des mises à jour fluides pour que tout fonctionne aisément.

Nouvelle A600

Polyvalence premium

Conçue pour les environnements à moyen et haut volume, la nouvelle A600 permet de réaliser facilement des boissons dignes d'un barista, d'une qualité constante. Son design compact et modulaire permet de réaliser une vaste gamme de boissons à servir ou en libre-service. Ses fonctions intelligentes simplifient le travail et garantissent un haut niveau de qualité dans la tasse – sur une simple pression de bouton.

En savoir plus

Nouvelle A800

Spécialiste de la performance

Conçue pour les établissements hautement fréquentés, la nouvelle A800 associe vitesse, précision et constance. Sa facilité d'utilisation et de distribution permet d'assurer un service fluide. Les configurations variables et les fonctions intelligentes offrent un rendement maximal tout au long de la journée, tout en garantissant bien sûr que chaque tasse réponde aux normes de qualité les plus élevées.

En savoir plus

Les caractéristiques en détail.

Caractéristiques	Nouvelle A600	Nouvelle A800
Raccordement électrique **Performances journalières**	Monophasée 220-240 V 200 tasses	Triphasée 380-415 V 250 tasses
Chauffe-eau	1 ou 2	2 ou 3
Écran tactile	10,4"	10,4"
HeatGuard **IndividualClean**	✓ ✓	✓ ✓
Nettoyage du système lait	EasyClean CleanMaster	EasyClean CleanMaster
iQFlow™	✓	✓
First Shot	✓	✓
PrecisionTemp	+	+
Jusqu'à 3 moulins	+	+
Jusqu'à 2 compartiments à poudre	+	+
Système lait	Nouveau FoamMaster	Nouveau FoamMaster
DualMilk	+	+
IndividualMilk	+	+
3 ou 6 saveurs	+	+
FrankeOS	✓	✓
FrankeConnect	✓	✓
Couleurs	Onyx	Mahogany	Granite

✓ De série + En option

UN AVANT-GOÛT DE CE QUI VOUS ATTEND

La culture du café évolue, et les attentes en matière de variété, de vitesse, de qualité et d'efficacité continuent d'augmenter. Simultanément, la réduction des déchets est devenue incontournable. La Nouvelle Ligne A associe technologies de pointe et design intelligent pour répondre à ces enjeux. C'est donc la solution idéale pour toutes les entreprises modernes opérant dans l'industrie du café.

Saveur exceptionnelle. Constance parfaite.

Grâce à une extraction précise, une mousse digne d'un barista, un réglage de température intelligent et un risque zéro de contamination croisée, chaque tasse offre une qualité et une saveur exceptionnelles.

Plus d'options. Plus de satisfaction.

Avec une grande variété de boissons et une gestion fiable des ingrédients végétaux, il est possible de satisfaire tous les goûts.

Manipulation intelligente. Fonctionnement sans faille.

Les interfaces utilisateur intuitives et les processus intelligents réduisent les erreurs et les besoins en formation, même dans les situations stressantes.

Moindres coûts. Meilleur investissement.

Un fonctionnement efficace, des composants durables et un entretien simple réduisent votre coût total de possession, dès le premier jour.

Moins de déchets. Plus d'efficacité.

Les systèmes d'économie d'énergie et les processus de nettoyage respectueux des ressources peuvent aider votre entreprise à réduire ses coûts et son impact environnemental.

Design indémodable. Détails remarquables.

Grâce au design moderne, aux matériaux de grande qualité et à la précision suisse, la Nouvelle Ligne A attire l'attention où qu'elle soit.

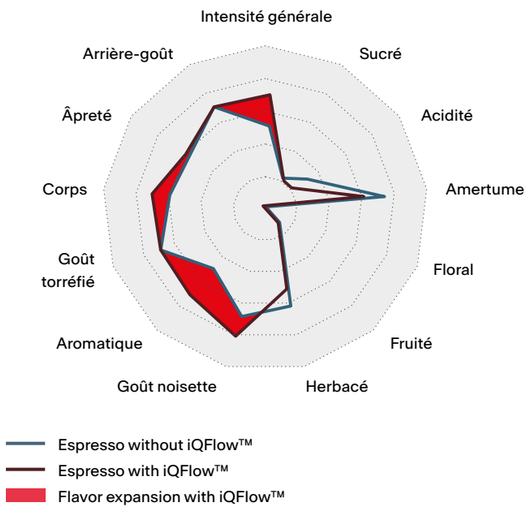
Tout le monde parle de qualité. Nous la garantissons.

En matière de café, les attentes évoluent à la hausse. Une qualité constante est donc essentielle. La Nouvelle Ligne A, c'est une une technologie de pointe associée à une manipulation aisée pour offrir le même niveau de goût, de consistance et de température à chaque tasse, jour après jour.

iQFlow™

Pour une qualité constante à chaque tasse

Derrière toute bonne tasse de café se cache une technologie d'extraction de pointe. iQFlow™ contrôle l'extraction en continu et en temps réel pour que chaque café libère tout son arôme et offre un goût constant. Cette technologie simplifie la préparation du café et garantit une qualité digne d'un barista, sans effort supplémentaire. iQFlow™ est désormais disponible dans les nouvelles A600 et A800, garantissant une qualité élevée à chaque tasse.



First Shot

Préchauffage parfait

La première tasse révèle souvent la faiblesse d'une machine. Avec First Shot, la Nouvelle Ligne A lance un préchauffage intelligent après tout temps d'arrêt, en calculant exactement ses besoins. Ainsi, le premier café est toujours à la bonne température. Pas d'approximation, pas de gâchis : juste une température constante, une saveur délicate et une qualité sans faille de la première à la dernière gorgée.

Système de préparation modulaire

La flexibilité comme priorité

Au cœur de chaque machine à café entièrement automatique Franke se cache l'unité d'extraction centrale. Disponible dans quatre versions différentes, elle peut contenir jusqu'à 29 grammes de café dans un seul cycle, garantissant une capacité adaptée à toute gamme de boissons. Elle est particulièrement adaptée à différents types d'environnement, comme les séminaires, le service du petit-déjeuner ou les offres saisonnières. Ce système offre une flexibilité maximale et un fonctionnement totalement fluide.

PrecisionTemp

La bonne température à chaque tasse

Les températures varient en fonction des boissons. Avec PrecisionTemp, chaque café et chaque thé est préparé à sa température idéale, permettant aux saveurs et aux arômes de se révéler pleinement. Le mélange d'eau à haute température avec de l'eau à température ambiante juste avant l'extraction permet d'adapter la préparation à toutes les torréfactions et à toutes les boissons pour garantir un résultat constant.

Une mousse parfaite. À chaque tasse.

Qu'il s'agisse de lait de vache ou d'alternatives végétales à base d'amande ou d'avoine, la mousse doit toujours avoir une parfaite consistance. Avec le Nouveau FoamMaster, vous obtenez une consistance onctueuse constante, quelle que soient les préférences de vos clients. Le tout grâce à des technologies de lait intelligentes qui répondent aux tendances actuelles de la culture du café.

Nouveau FoamMaster

Réaliser une mousse onctueuse avec un minimum de pertes

Pour créer une mousse digne d'un barista à chaque tasse, nous avons développé un système d'une précision absolue. Le Nouveau FoamMaster repose sur une fonction innovante. Il utilise une mesure ultrasonique du débit et un réglage de température optimisé afin de produire une mousse à base de lait d'origine animale ou végétale, le tout sans vapeur.

Affichant des températures de mélange uniques sur le marché, il propose un niveau de qualité inégalé tout en préservant le goût naturel du type de lait utilisé. Différentes températures sont disponibles pour satisfaire tous les goûts : très chaud, chaud ou froid. Ce système simplifie la manipulation et garantit une qualité constante tout en réduisant les pertes. Le résultat : une consistance onctueuse, une performance fiable et la certitude d'offrir aux clients exactement ce qu'ils attendent.

IndividualMilk

Sécurité et qualité constante

Satisfaire les diverses préférences en matière de lait en toute sécurité est l'un des grands défis pour l'industrie du café. IndividualMilk offre une solution avec deux conduites de lait séparées de l'unité de refroidissement à la tasse, sans risque de contamination croisée, offrant une sécurité totale pour les personnes présentant des régimes alimentaires spécifiques, des intolérances ou des allergies.

Le passage entre les différents types de lait est instantané et automatisé, sans aucun rinçage nécessaire ni aucun arrêt. Le résultat : un goût authentique, un fonctionnement efficace et une réduction des pertes. Votre entreprise bénéficie ainsi d'une grande flexibilité et peut proposer à ses clients un niveau de qualité exceptionnel.

DualMilk

Deux types de lait dans un seul système

Proposer différents types de lait ne devrait pas vous compliquer le travail. DualMilk vous offre la flexibilité de proposer du lait d'origine animale et végétale dans une seule machine. Avec deux réservoirs et deux conduites séparés, chaque type de lait est géré indépendamment et attribué directement aux recettes.

Le système lance automatiquement un cycle de rinçage lors du passage entre différents types de lait, réduisant ainsi le transfert de goût pour obtenir une boisson d'une propreté et d'une qualité constantes.

Des fonctions qui vous séduiront.

Pour répondre aux attentes changeantes des clients, il est nécessaire de développer des solutions efficaces et plus intelligentes. Les commandes complexes ne doivent toutefois pas compliquer le service. La Nouvelle Ligne A permet de satisfaire les clients de manière simple et rapide, sans compromettre la constance de la qualité dans la tasse.

Triple moulin et double compartiment à poudre

Plus de variétés dans une seule machine

Avec jusqu'à trois moulins et deux compartiments à poudre dans une seule machine, vous pouvez proposer plusieurs torréfactions, du décaféiné, des mélanges spéciaux, ou encore des boissons à base de poudre comme du chocolat ou du matcha. Aucune limite, aucune complication, une flexibilité totale.

Cette configuration permet d'élargir votre offre sans ralentir votre flux. Chaque boisson, de l'espresso classique au matcha latte moderne, est servie avec la constance, la vitesse et la qualité qui définissent l'excellence de Franke en matière de café.

ActiveChill

Fraîchement infusé, parfaitement réfrigéré

Avec ActiveChill, vous pouvez ajouter le café glacé à votre carte, sans effort supplémentaire. Le café fraîchement infusé est refroidi instantanément avant d'atteindre la tasse, garantissant un goût intense qui ne donne pas l'impression d'avoir été coupé à l'eau. Qu'ils le dégustent noir, avec du lait ou en version saisonnière créative, vos clients apprécieront un café de très haute qualité.

Pas de pré-infusion, pas de dilution avec de la glace, mais simplement un café fraîchement préparé, juste au bon moment. ActiveChill est entièrement intégré dans les cycles de nettoyage automatique de la machine pour faciliter les processus. Plus de choix pour les clients, plus d'opportunités pour votre entreprise.

Flavor Station

C'est si simple de personnaliser

Diversifiez votre carte de boissons avec Flavor Station : cette fonction propose jusqu'à six saveurs en option, des classiques aux créations saisonnières. Chaque recette est dosée avec la plus grande précision, garantissant une qualité et un goût constants sans effort supplémentaire. Pas d'approximation, pas de limites, juste une combinaison parfaite de saveurs variées, de précision et de fiabilité.

Vous pouvez donc suivre les tendances tout en proposant à vos clients leurs boissons personnalisées préférées.

Plus propre, plus intelligent, plus hygiénique.

Le nettoyage classique nécessite du temps, du personnel et du détergent, quelle que soit la quantité de boissons servie. Le nettoyage intelligent de la Nouvelle Ligne A réduit les temps d'arrêt, minimise les coûts et assure un haut niveau de qualité tout en s'adaptant parfaitement à votre entreprise.

IndividualClean

Adaptez le nettoyage à vos exigences

Avec les programmes classiques, les équipes doivent nettoyer chaque jour la machine avec du détergent et de l'eau, quelle que soit la quantité de boissons servie dans la journée. Ce processus demande beaucoup de travail, de temps et de ressources. La Nouvelle Ligne A et sa fonction IndividualClean propose un nettoyage automatique, un rinçage régulier et des étapes manuelles, réalisées uniquement quand elles sont nécessaires. Ce procédé flexible évite l'utilisation de produits chimiques, diminue l'impact environnemental et garantit une hygiène de haut niveau tout en évitant les temps d'arrêt. En outre, il donne à votre personnel la liberté de se concentrer sur ce qui compte vraiment : vos clients.

Entretien quotidien

Une machine propre, à tout moment

Avec Daily Care, votre machine bénéficie d'un entretien rapide entre les nettoyages complets, même lorsque la cadence d'utilisation est très élevée. Daily Care est un programme de nettoyage léger, qui n'utilise que des brosses et de l'eau pour nettoyer les éléments exposés entre les heures de grande affluence. Il garantit un haut niveau de propreté et la conformité aux règles HACCP jusqu'au prochain cycle de nettoyage complet : un entretien simple qui s'adapte à votre rythme, sans temps d'arrêt, sans effort inutile.

Système de nettoyage

Un nettoyage qui suit votre rythme

Le respect de normes d'hygiène strictes est essentiel, néanmoins les programmes de nettoyage ne doivent pas interrompre le service. System Cleaning s'adapte à votre entreprise. Il peut être programmé individuellement ou déclenché automatiquement après 400 boissons ou trois jours maximum.

Le nettoyage du système café et du système lait peut également être séparé pour plus de flexibilité. Les cycles de nettoyage ne se déclenchent que lorsque cela est nécessaire, en fonction de l'utilisation. Les efforts sont ainsi réduits et le niveau élevé de performance est maintenu, jour après jour.

Nettoyage du système café

Pour une qualité constante dans la tasse, la conduite de café doit être d'une propreté absolue. Notre système est simplissime : il vous suffit d'insérer la pastille de nettoyage et tous les résidus sont éliminés de la conduite, garantissant une infusion optimale et un goût exceptionnel.

Nettoyage du système lait

Toute boisson doit offrir un niveau de qualité irréprochable – que ce soit au niveau du lait et ou de l'hygiène. Notre système innovant se charge automatiquement du nettoyage :

EasyClean	CleanMaster
Dosage manuel	Dosage automatique
SU06 EC	SU06 CM
SU12 EC	–
Bouteille externe	Cartouche intégrée

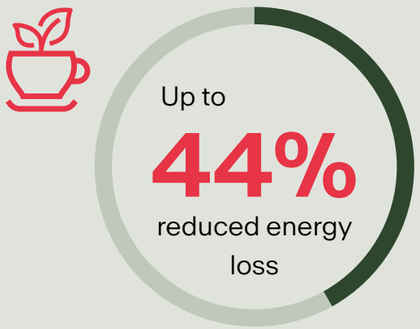
Haute efficacité, faible impact environnemental.

L'industrie du café moderne doit faire face à un double défi : offrir une qualité haut de gamme tout en préservant les ressources. La Nouvelle Ligne A a été conçue dans cette optique : réduire les pertes énergétiques, diminuer les déchets et allonger la durabilité sans compromettre la performance.

HeatGuard

Conserver la chaleur sans perte énergétique

Offrir une qualité constante ne doit pas occasionner de perte énergétique. C'est pourquoi HeatGuard définit une nouvelle norme en matière d'efficacité thermique. Avec une isolation de pointe, cette fonction réduit jusqu'à 44 % la perte énergétique comparée aux systèmes précédents*. Comme dans un thermos, elle maintient l'eau chaude à la bonne température pendant des heures, évitant les mises en veille et le réchauffage constant. Le résultat : une performance stable et une machine toujours prête à l'emploi.



* Nouvelle A600 vs. A600 Classique NM, varie selon la configuration, mesure réalisée selon la norme DIN 18837-2

Réduction des pertes

Une utilisation plus intelligente, qui fait la différence

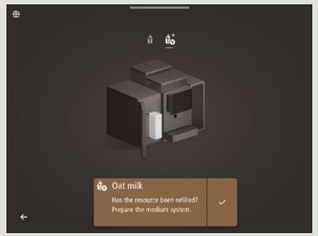
Les technologies de la Nouvelle Ligne A ont été conçues pour réduire les pertes à chaque étape. Le Nouveau FoamMaster dose le lait avec précision et offre une consistance parfaite. Son système fluidique optimisé utilise de l'eau pour évacuer les restes de lait, sans perdre la moindre goutte. IndividualMilk permet une séparation nette des conduites de lait, évitant toute perte inutile. IndividualClean adapte les cycles de nettoyage à l'usage de la machine et n'utilise de produit détergent que lorsque cela est nécessaire.

Le résultat : une réduction des pertes de lait, et de produits chimiques, et donc une baisse des coûts et de l'impact environnemental de votre entreprise.

Recyclage

L'alliance de la durabilité et de la responsabilité

La Nouvelle Ligne A associe durabilité et responsabilité. Les principaux composants sont fabriqués à base d'acier inoxydable de haute qualité, garantissant une performance durable tout au long du cycle de vie de la machine. Parallèlement, certains éléments, comme les compartiments à grains et à poudre sont fabriqués à partir de matériaux majoritairement recyclés, pour préserver les ressources et favoriser des pratiques de production plus durables.



Interactions fluides.

De nos jours, les clients exigent rapidité, précision et large choix. Les cartes de boissons sont de plus en plus variées, parallèlement le personnel est difficile à trouver. Répondre à ces demandes est donc l'un des plus grands défis dans ce secteur.

FrankeOS

L'intelligence intégrée

Au cœur de la Nouvelle Ligne A, on retrouve FrankeOS : une plateforme numérique intelligente qui réunit logiciel, connectivité et expérience utilisateur en un seul système. Conçue pour simplifier le fonctionnement, elle réduit les besoins en formation et garantit une grande clarté pour tous les utilisateurs.

Toujours connecté via le nuage informatique, FrankeOS assure les mises à jour de chaque machine et garantit leur bon fonctionnement. C'est une base essentielle pour offrir une qualité constante et une expérience haut de gamme quel que soit le type d'établissement.

Personnel opérationnel

Le personnel nouvellement engagé peut rapidement devenir opérationnel grâce à des interfaces guidées et une visualisation des flux de travail : finies les semaines de formation, l'intégration dans l'équipe est rapide et le chiffre d'affaires est moins impacté. C'est notamment le cas pour les processus de nettoyage : le guidage rend le maintien de l'hygiène simple, fiable et constant.

Clients

Offrez à vos clients la possibilité de commander de manière simple et logique. Des images réalistes et une navigation intuitive guident l'utilisateur (nouveau ou régulier) dans ses choix pour obtenir une boisson parfaite.

Café intelligent, gestion intelligente.

De nos jours, l'industrie du café doit garantir une qualité constante, s'adapter aux tendances changeantes du marché et permettre la personnalisation, tout en réduisant ses coûts et son impact environnemental. Une gestion plus intelligente vous permettra de réduire les processus manuels et les besoins de maintenance, diminuant ainsi votre coût total de possession (CTP) et renforçant la cohérence de votre marque.

FrankeCloud

FrankeCloud est le pilier numérique de votre activité. En connectant chaque machine à une plateforme centrale, vous profitez de plus de clarté, de contrôle et de confiance sur l'ensemble de vos activités. Toujours connectée et toujours à jour : votre gestion des gammes de café devient plus intelligente, plus homogène et plus durable.

Principaux avantages

- **CTP plus faible**
  Diagnostics à distance, moins d'appels au SAV, cycle de vie de la machine plus long
- **Réactivité aux tendances**
  Lancement de nouvelles boissons et mises à jour en temps réel
- **Contrôle de la flotte**
  Plateforme centrale pour toutes les machines et tous les sites
- **Qualité dans la tasse**
  Résultats constants, à tout moment
- **Impact environnemental**
  Réduction des visites sur site, moins d'émissions

Un aperçu de nos outils FrankeCloud

Gestion centralisée du menu

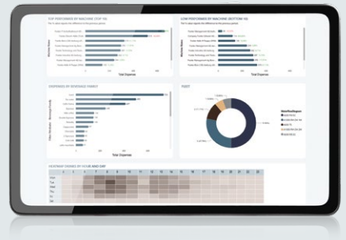
Gérez facilement votre menu à l'aide d'une plateforme unique. Mise à jour des recettes, lancement de boissons saisonnières et mise en avant des promotions à distance : garantissez l'homogénéité et l'efficacité de vos différents sites et de votre marque.

Suivi des performances

Accédez à une vue d'ensemble claire de vos activités à l'aide d'un tableau de bord central. Suivez la consommation, contrôlez la disponibilité et anticipez les besoins de service, tout en détectant les tendances qui vous permettront de satisfaire les attentes de vos clients.

Affichage numérique

Faites de chaque machine un moyen de communication. Affichage des promotions, offres à durée limitée et messages de marque directement sur un écran : des contenus mis à jour, pertinents et attrayants sur le point de vente.



Nous trouvons sans cesse de nouvelles manières de vous aider à rendre la gestion de votre activité plus intelligente. Restez connecté grâce à FrankeCloud et découvrez ce que nous préparons pour vous.

FRANKE
SWISS MADE
A line

Élargissez vos possibilités.

Découvrez nos solutions auxiliaires conçues pour booster les performances de votre machine et développer votre carte.

Unité de refroidissement
SU06 (6l)

Unité de refroidissement
SU12 (12l)

Flavor Station
FS EC (3 ou 6 saveurs)

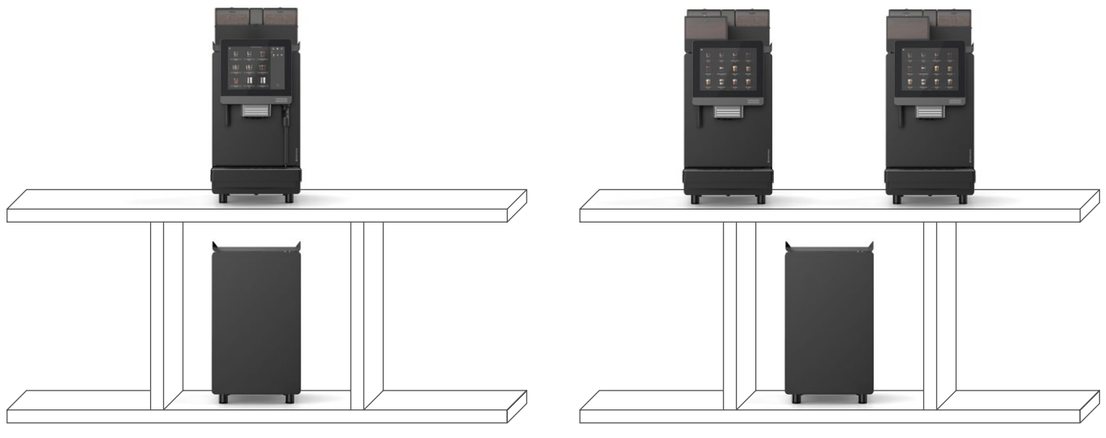
Chauffe-tasses
CW300

Des solutions sur mesure pour des besoins variés

La Nouvelle Ligne A s’adapte à votre méthode de travail. Avec des composants modulaires comme des unités de refroidissement, des Flavor Stations et des moulins, vous pouvez configurer chaque réglage en fonction de votre espace, de votre flux de travail et de votre carte. Grâce à un design flexible, elle évolue au rythme de vos activités, tout en accordant la plus grande attention à la qualité et à la constance.

Une machine, des usages multiples

Placez les modules comme l’unité de refroidissement à côté de la machine, sous le comptoir. Cette flexibilité vous fait gagner de l’espace, permet différentes configurations et vous offre une plus grande liberté d’aménagement pour s’adapter à vos activités.



Aperçu des produits

LIGNE DE PRODUITS	Nouvelle A600				Nouvelle A800		
MODÈLE DE BASE	**NM**	**TS**	**FM Plus**	**FM Pro**	**NM**	**FM Plus**	**FM Pro**
Système de nettoyage			EC	EC & CM		EC	EC & CM
Tasses par jour		Jusqu'à 200				Jusqu'à 250	
Raccordement électrique		Monophasé 220-240 V				Triphasé 380-415 V	
Distribution parallèle						✓	
UI ET CONNECTIVITÉ							
Unité de commande (UI)		10.4"				10.4"	
SelfServe		✓				✓	
ProServe		✓				✓	
FrankeConnect		✓				✓	
CAFÉ ET POUDRE							
2e moulin		+				+	
3e moulin		+				+	
Doseur de poudre		+				+	
2e doseur de poudre		+				+	
iQFlow™		✓				✓	
First Shot		✓				✓	
PrecisionTemp		+				+	
ActiveChill (Q2-2026)		+				+	
Dynamic Spout Light (aju. autom. hauteur)		✓				✓	
CupDetection		+				+	
LAIT ET MOUSSE DE LAIT							
FoamMaster™ Plus			✓			✓	✓
FoamMaster™ Pro				✓		✓	✓
Mousse de lait froide et chaude			✓	✓		✓	✓
IndividualMilk			–	+		–	+
DualMilk			–	+		–	+
Steam S1-S3	–	+	+	+	–	+	+
SOLUTIONS AUXILIAIRES							
Unité de refroidissement SU06 (1x 6l ou 2x 2,5l)			–	✓(1)		–	✓(1)
Unité de refroidissement SU12 (1x 12l ou 2x 4,5l)			–	✓(2)		–	✓(2)
Unité de refroidissement SU12 EC TWIN			–	✓(3)		–	✓
Unité de refroidissement CU04 (4l)			+(1)	–		+(1)	–
Unité de refroidissement CU09 (9l)			+(1)	–		+(1)	–
Unité de refroidissement tierce			+	–		+	–
Flavor Station 1-6 saveurs (sur le comptoir)			+	+		+	+
Flavor Station 1-6 saveurs (sous le comptoir)			+	+		+	+
Chauffe-tasses CW 300		+				+	
Boîtier de paiement AC200		+				+	

✓ De série
\+ En option
– Non disponible

(1) Disponible comme unité latérale gauche
(2) Disponible comme unité latérale gauche et sous le comptoir
(3) Disponible entre les machines à café ou sous le comptoir

NM Pas de système lait
TS Two step
FM Plus FoamMaster™ Plus
FM Pro FoamMaster™ Pro
EC EasyClean
CM CleanMaster

NOTRE PROMESSE

Chez Franke, nous mettons tout notre cœur à concevoir des solutions et des services haut de gamme pour vous permettre de créer des moments inoubliables autour d'un café.

Des moments personnels que vous voudrez revivre. Encore et encore.

Notre promesse peut se résumer en une seule tasse de café : la prochaine que vous servirez. Pour nous, c'est toujours celle qui compte le plus, car si la qualité et le goût sont au rendez-vous, elle fera des merveilles pour votre entreprise.