

FOAMMASTER™

Взрыв вкуса

MAKE IT Wonderful!

FRANKE

ИСТИННАЯ СТРАСТЬ ПРИВОДИТ К ИННОВАЦИЯМ

Каждая кофемашина FRANKE оснащена истенной страстью и 100% Швейцарскостью. С системой FoamMaster™ , FRANKE полностью пересмотрели профессиональное приготовление кофе. Посредством поразительно большой сенсорной панели управления, само касание уже несет новое в приготовлении. Адаптированный интерфейс пользователя, меню и простота размещения рекламных изображений - корректным способом изменяет взаимоотношение с машиной. Внутри устройства, мощные устройства обеспечивают великолепные кофейные крема, восхитительную молочную пенку и невообразимо бесконечное количество напитков. Приготовление кофе еще никогда не было настолько обольстительным!


Iced Latte Macchiato


FRANKE
Espresso
Ristretto
Espresso Macchiato
Brewed Coffee
Cappuccino
Cinnamon Cappuccino
Vanilla Cappuccino
Latte Macchiato
Vanilla Latte Macchiato
Milky Coffee
Chocolate
Tea
Quick Select
FRANKE

ИНТУИТИВНА и ВДОХНОВИТЕЛЬНА

Выбирайте с трех возможных пользовательских интерфейсов тот который более подходит вашему пользованию - самообслуживание или общественное питание, FoamMaster™ становиться составным членов вашей команды.

Простой и быстрый выбор
Изображение несет больше информации чем тысяча слов. 10.4-дюймовая панель touchscreen позволяет заказать желаемый напиток путем касания изображения. Сделайте желания гостей простым и оптимизированным в выборе напитка как часть процедуры самообслуживания. Приготовление вкусных напитков с FoamMaster™ это простота и прямолинейность, и всегда просто каасание экрана.

Вдохновляющее меню навигации
Интуитивное меню навигации и уникальное представление напитков ошеломит ваших клиентов. Во время приготовления напитка вы так же можете использовать возможность выбора сезонных меню и предложить вашим посетителям используя экран как корпоративное сообщение.



ТОПовое представление сервиса напитков
Устройство великолепно оснащено дабы справиться с ежедневным беспокойством операций пищевого сервиса. Большие заказы могут быть выполнены простым шагом приготовления напитков один за одним путем касания дисплея и выставивания очереди приготовления напитков. Это поддерживает сервис персонала и уменьшает их трудоемкость, уменьшает количество ошибок и позволяет использовать возможности машины как можно больше.



АДАПТИРОВАН К ТЕБЕ
ТОЧНЫЕ ПОТРЕБНОСТИ



ИНТУИТИВЫНЙ TOUCHSCREEN ДЕЛАЕТ УПРАВЛЕНИЕ ПРОСТЫМ И ЭФФЕКТИВНЫМ А ТАК ЖЕ МОЖЕТ БЫТЬ КОНФИГУРИРОВАН К ВАШИМ ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПОТРЕБНОСТЯМ

FOAMMASTER™ ГОТОВИТ ВЕЛИКОЛЕПНУЮ МОЛОЧНУЮ ПЕНУ В ЖЕЛАЕМОЙ КОНСИСТЕНЦИИ, ПЛЮС ГОРЯЧЕЕ И ХОЛОДНОЕ МОЛОКО ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВЫДАЮЩИХСЯ НАПИТКОВ (ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДВУХ ТИПОВ МОЛОКА)

КАПЛЕПРИЕМНИК С ПРЯМЫМ СЛИВОМ

АВТОМАТИЧСКИ РЕГУЛИРУЕМЫЙ ПО ВЫСОТЕ УЗЕЛ ВЫДАЧИ НАПИТКОВ

СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА: С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ДВОЙНОЙ КАМЕРЫ СМЕШИВАНИЯ ДЛЯ ДВУХ ТИПОВ СЫПУЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

БУНКЕРЫ ДЛЯ ЗЕРЕН, С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ЗАМЫКАТЬ (1,2 кг)

ДО ТРЕХ ТОЧНЫХ КОФЕМОЛОК С КЕРАМИЧЕСКИМИ НОЖАМИ ДЛЯ ОДНОРОДНОГО ПОМОЛА ЗЕРЕН



СТАНЦИЯ СИРОПОВ (FLAVOUR STATION): АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОДАЧА ДО ТРЕХ СИРОПОВ В НАПИТКИ

ПРОСТОТА В ОЧИСТКЕ: ГИД НА БОЛЬШОМ TOUCHSCREEN ИНСТРУКТИРУЕТ ШАГ ЗА ШАГОМ ВСЕ ОПЕРАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ МАШИНЫ ИЗОБРАЖАЯ ЭТО В КАРТИНКАХ (ПОДТВЕРДЕНО HACCP)

ДАТЧИК НАЛИЧИЯ ЧАШКИ (ОПЦИОНАЛЬНО)

SWISS MADE

ПОРАЗИТЕЛЬНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ

Бесконечные возможности с горячим и холодным молоком, горячей и холодной молочной пеной а так же сиропами
FoamMaster™ это ваш путь к виртуально бесконечными опциями напитков, включая молоко с сиропом и кофейные особенности - от превосходного Латте Моккиатто к классическому Эспрессо или к свежайшему клубничному молоку - и многое многое другое. Благодаря системе подготовки молока, системы выдачи шоколада и Flavour-Station с тремя разными сиропами, этот мастер готовит любые возможные напитки. Сделайте свой выбор и удовлетворите ваши желания!

Кофе
От черной классики к молочным напиткам и ароматизированному кофе, FoamMaster™ выделяется в приготовлении продуктов от мира кофе. Качество, подлинность и точность, которая взволнует любого ценителя кофе.

Шоколад
Двойной миксер шоколада позволяет использовать два типа сыпучих (белый и черный шоколад напр.) и позволяет готовить все типы шоколадных творений. FoamMaster™ создает превосходный микс молока, сливочно гладкую пену и добавляет шоколад - простым касанием дисплея на необходимой кнопке выбора продукта.

Молоко
Наслаждайтесь горячей и холодной молочной пеной как будто это приготовлено специально для вас в любой предпочтительной консистенции. Короткое время вспенивания особенно деликатно и использует только необходимое количество молока. Эта эффективная молочная система уменьшает затраты молока на вспенивание и таким образом калорий в напитке меньше.

Сироп или аромат
С опциональной станцийе сиропов Flavour Station вы можете расширить количество ваших напитков путем автоматического добавления в них до трех различных ароматов сиропов. Комбинируя ваши кофейные или молочные напитки с предпочитемым сиропом - FoamMaster™ придает вашему напитку жизнь только нажатием кнопки выбора, от фруктового молока до теплого Латте Моккиатто с карамелью.



ВЕЛИКОЛЕПНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ВАС



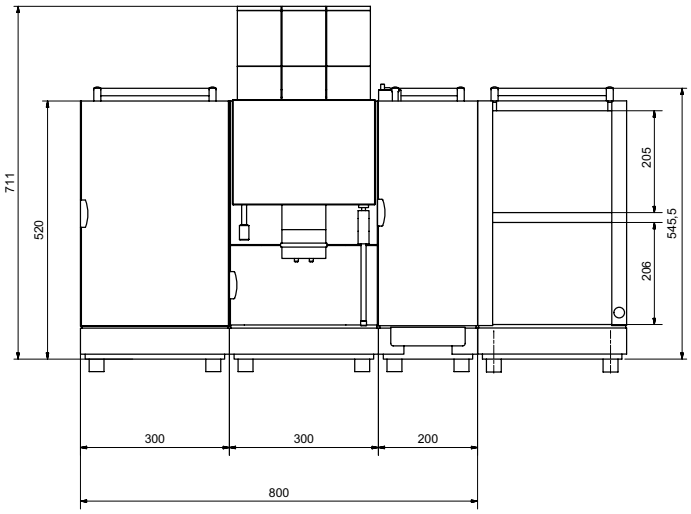
МОЛОЧНАЯ СИСТЕМА
- FoamMaster™: горячее и холодное молоко и молочные пены, индивидуально регулируемая консистенция, интегрированная система чистки.

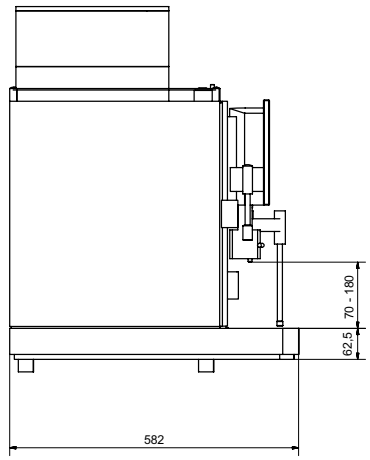
FOAMMASTER™ опции
- вторая кофемолка
- миксер для сыпучих для шоколада или какао, замыкающиеся
- увеличенные бункеры для зерен (2 x 2 кг)
- замки на бункерах
- охладитель молока под прилавком
- датчик наличия чашки
- увеличенные ножки кофемашины (100 мм)

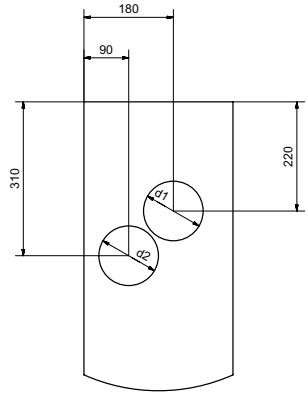
FLAVOR-STATION
- автоматическая дозировка сиропов, до трех типов

ПОДОГРЕВ ЧАШЕК
- на 120 чашек

SWISS MADE







d1 = 120 mm отверстие для эл. шнуров и линий подачи
d2 = 120 mm отверстие для прямого сброса кофейных таблеток

ПРИГОТАВЛЕВАЕМЫЕ НАПИТКИ

	FM850
Ристретто | Эспрессо	✓
Кофе | Кофе Креме	✓
ФильтрКофе	✓
Капуччино | Латте Моккиатто	✓
Шокочино	✓
Шоколад	✓
Горячее молоко	✓
Горячая молочная пена	✓
Холодное молоко	✓
Холодная молочная пена	✓
Сиропы	✓
Горячая вода | Пар	✓

ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Эл. подключение	Мощность
FM850	400 V 3LN PE 50/60 Hz 16 A	7.5 kW

(другие типы подключений по запросу)

АКСЕССУАРЫ

МОДЕЛЬ FM850	Эл. подключение	Мощность
KE300 охладитель молока (12 л)	200–240 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	100 W
UT320 охладитель молока под прилавок (12 л)	230 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	100 W
Подогрев чашек (120 чашек)	200–240 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	300 W
Flavour-Station (3 сиропа)	100–240 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	75 W

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

Линия подачи	армированный шланг с G3/8" гайкой накидной, L=1,5 м
Давление воды	80 до 800 kPa (0.8 до 8.0 bar)
Жесткость воды	max. 70 mg CaO на 1 л воды (7-8 dH, 13 ^{0} fH)
Содержание хлора	max. 100mg/1 л
Идеальный уровень pH	7

СЛИВ

Дренажный шланг	d = 16 mm, L = 2000 mm

Использования бутлей с датчиками, 4 л

ENERGY EFFICIENT



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

Оптима Классик ООО
ул. Рыбальская, 7
01011 г. Киев
Украина
тел. 044 288 84 07
www.optima-klassic.com.ua

ООО «Оптима-Классик» - официальный представитель и эксклюзивный дистрибьютор Franke Coffee Systems на рынке Украины.