

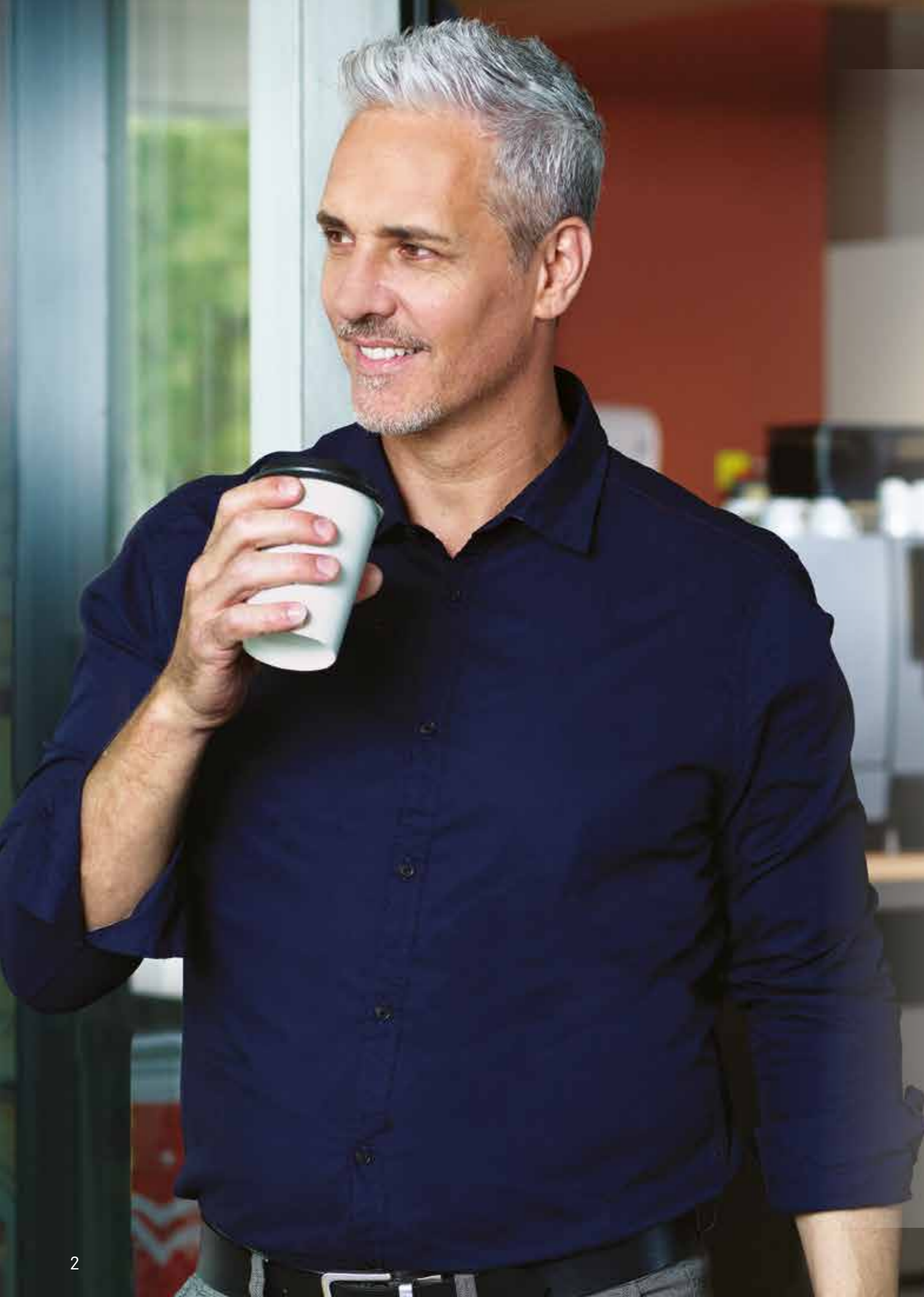


# DIESER EINE MOMENT

wenn grossartiger Kaffee  
Kunden glücklich macht.

**FRANKE**

MAKE IT WONDERFUL



# DIESER EINE MOMENT

---



Wir bei Franke denken, dass Kaffee mehr ist als nur Bohnen und Maschinen.

Es geht um den Moment, in dem Sie ein unvergessliches Kaffeeerlebnis für die Kunden in Ihrem Geschäft schaffen. Um diesen einen Moment, in dem Sie souverän eine Gruppe Kunden bedienen können, die auf dem Weg zur Arbeit ihren Morgenkaffee möchten. Es geht auch um den Moment, in dem sich Ihr Personal bereits der nächsten Bestellung widmen kann, während Ihre Maschine die perfekte Tasse Kaffee für einen anderen Kunden zubereitet. Es geht um den Moment, in dem Ihre Kunden für einen Kaffee bei Ihnen vorbeischaun und dieser mehr ist als einfach nur ein Heissgetränk. Es geht um den Moment, in dem Sie Ihr Kaffeeservice-Unternehmen weiterbringen möchten und dabei die gleiche, hohe In-Cup-Qualität beibehalten. Und schliesslich geht es um diesen einen Moment, in dem Kunden, die zum ersten Mal kommen, ihre eigene perfekte Tasse Kaffee zubereiten können.

Wir haben die Erfahrung und das Wissen, um Ihnen dabei zu helfen, solche Momente zu schaffen – unabhängig von der Dimension Ihrer Ambitionen. Denn egal in welchem Bereich Sie tätig sind, wir wissen, es geht um mehr als Kaffee.

Es geht um diesen einen Moment.  
**Wir helfen Ihnen, diesen wundervoll zu machen.**



# SCHLÜSSELFUNKTIONEN ZUR UNTERSTÜTZUNG IHRES UNTERNEHMENS

## EINE FLEXIBLE LÖSUNG

Je nach Ihren Geschäftsbedürfnissen, einschliesslich der individuellen Anforderungen jedes Standorts, können unsere Maschinen dank des grossen Angebots an zusätzlichen Spezifikationen und Extras, die wir anbieten, speziell angepasst werden. So können Sie sicher sein, dass Ihre Kunden ein besonderes Kaffeeerlebnis haben, egal, welches Ihrer Geschäfte sie besuchen. Ob Sie also einen Kühlschrank, einen Tassenwärmer oder ein Bezahlungssystem brauchen, oder auch eine kleinere Einstiegsmaschine – wir haben, was Sie suchen.

## BRANCHENBESTE BEDIENOBERFLÄCHEN UND BILDSCHIRME

Mit unseren benutzerfreundlichen Touch-Displays finden Ihre Angestellten und Kunden ganz einfach das gewünschte Getränk oder kreieren es ganz nach Geschmack selbst. So erzielen Sie eine höhere Produktivität und kürzere Warteschlangen.

## ERFÜLLEN SIE SPEZIELLE MILCH- UND SCHAUMVORLIEBEN

Mit der Kühleinheit können Sie verschiedene Sorten Milch oder Milchalternativen anbieten. Und der vollautomatische FoamMaster™ garantiert Ihnen unbegrenzte und programmierbare Schaumkonsistenz – egal, ob heiss oder kalt – um das perfekte Getränk nach jedem individuellen Geschmack herzustellen.

## REINIGUNG LEICHT GEMACHT

Mit den branchenführenden automatischen Reinigungssystemen von Franke können Ihre Angestellten sich ganz auf andere Aufgaben konzentrieren und sich darauf verlassen, dass die Kaffeemaschine die strengsten Hygienevorschriften einhält. Denn eine Maschine, die leicht zu warten und zu reinigen ist, führt zu höheren Betriebszeiten – und niedrigeren Folgekosten.

## DESIGN, DAS ZU IHRER EINRICHTUNG PASST

Wir verwenden nur die besten Materialien für unsere Schweizer Kaffeemaschinen, sodass sie nicht nur ausgezeichnet zu verwenden, sondern auch wunderbar anzusehen sind: Sie können perfekt an das Design Ihres Coffee Shops angepasst werden oder als einladender Mittelpunkt funktionieren.

## IN-CUP-QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

iQFlow™ ist eine bahnbrechende Innovation, die für unvergleichliche In-Cup-Qualität sorgt. Sie extrahiert im gesamten Extraktionsprozess mehr Aroma als jedes andere traditionelle Espresso-Extraktionssystem und garantiert gleichbleibend hohe In-Cup-Qualität, egal unter wie viel Druck Sie stehen.

## BIETEN SIE EINE GRÖßERE VIELFALT AN

Mit der einzigartigen Flavor Station von Franke können Sie Ihren Kunden bis zu sechs verschiedene Flavors anbieten, die dank unserer automatischen Dosierstation alle über dieselbe Qualität und Konsistenz verfügen.






## SCHWEIZER QUALITÄT

Top Qualität, grosse Zuverlässigkeit und die höchsten technologischen Standards: Dafür stehen unsere in der Schweiz hergestellten Kaffeemaschinen, die Ihnen die bestmögliche Rendite garantieren.

# A300

## GROSSE WIRKUNG, KOMPAKTE GRÖSSE

Sie suchen eine professionelle Kaffeemaschine, die nicht viel Platz braucht? Hier ist sie! Mit ihrem intuitiven, einfach zu bedienenden Touch-Display und gleichbleibender In-Cup-Qualität bietet unsere A300 ein erstklassiges Kaffeeerlebnis bei einem erstaunlich kompakten Format. Egal, ob Sie Kunden in einer Bäckerei, in einem kleinen Restaurant oder Angestellte eines Büros bedienen möchten – dieses Modell wird Sie überzeugen. Und damit nicht genug: Sie können sich auf die exzellente Kaffeequalität Ihrer A300 verlassen, ganz gleich, ob diese durch Mitarbeitende oder im Self-Service-Bereich genutzt wird.

|   |   |
|---|---|
| <b>KAPAZITÄT</b><br>bis zu 80 Tassen / Tag  |  <b>EASYCLEAN</b><br>Automatisches Reinigungssystem                      |
| <b>MILCHSYSTEM</b>  |  <b>8" TOUCH-DISPLAY</b><br>Einfache Bedienung |
| FoamMaster™  |  <b>FOAMMASTER™</b><br>Für traumhaften Schaum                            |
| Milchsystem  |   |








reddot winner 2021



# A400

## PREMIUM ÜBERALL

Ob Sie Kaffee in einem Spezialitätencafé, einem Hotel oder einem Restaurant servieren – die A400 bewältigt jede Situation mit Leichtigkeit. Diese kompakte Premium-Kaffeemaschine verfügt über ein automatisches Reinigungssystem und ein einzigartiges, interaktives Touch-Display, das sich Ihren Bedürfnissen entsprechend einstellen lässt, wodurch es für alle einfach zu bedienen ist. Und mit Optionen wie unserem FoamMaster™ können Sie den perfekten warmen oder kalten Schaum zubereiten und so eine grosse Getränkevielfalt kreieren, die alle Erwartungen übertrifft.

|   |   |
|---|---|
| <b>KAPAZITÄT</b><br>bis zu 100 Tassen / Tag   |  <b>CLEANMASTER</b><br>Vollautomatischer Reinigungsprozess                               |
| <b>MILCHSYSTEM</b>  |  <b>8" TOUCH-DISPLAY</b><br>für effiziente, einfache Bedienung |
| FoamMaster™  |  <b>FOAMMASTER™</b><br>Für traumhaften Schaum  |
| Milchsystem  |   |



FARBEN


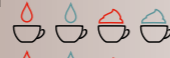

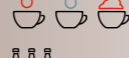







# A600

## KUNDENMAGNET FÜR PERFEKTEN KAFFEE

Ob durstige Kunden, die ein Café stürmen, oder Hotelgäste, die lieber ihren eigenen Kaffee zubereiten – die A600 kann grosse Kundengruppen bewältigen und bietet dabei eine grosse Auswahl an Premium-Getränken an. Und mit optionalen Funktionen wie iQFlow™ und FoamMaster™ – nicht zu vergessen unsere bedienerfreundlichen, interaktiven Touch-Displays – können sowohl Baristas als auch Kunden jeden gewünschten Kaffee zubereiten. Mit einer Maschine, die das Beste aus den Kaffeebohnen herausholt. Bestellen Sie Ihre A600 mit dem vollautomatischen Reinigungssystem und Sie können sicher sein, dass die strengsten Hygienestandards erfüllt werden – so haben Sie mehr Zeit, sich auf den bestmöglichen Service für Ihre Kunden zu konzentrieren.

|  |  |
|--|--|
| <b>KAPAZITÄT</b><br>bis zu 150 ☕ / Tag   |  <b>CLEANMASTER</b><br>Vollautomatischer Reinigungsprozess                        |
| <b>MILCHSYSTEM</b><br>FoamMaster™  |  <b>8"-TOUCH-DISPLAY</b><br>für einfache, schnelle Bedienung                      |
| Milchsystem                        |  <b>FOAMMASTER™</b><br>Für traumhaften Schaum                                     |
| <b>FLAVORS</b>                      |  <b>IQFLOW™</b><br>Bahnbrechende Technologie für unvergleichliche In-Cup-Qualität |









FARBEN



# A800

## GRENZENLOSE LEISTUNG

Hunderte von verschiedenen Kaffeebestellungen, jede mit gleich hohem Standard zubereitet? Mit der A800 ist das einfach: Ihr grosses, intuitives Touch-Display kann individuell eingestellt werden und bietet vollste Flexibilität und Benutzerfreundlichkeit für Ihr Personal. Fügen Sie den integrierten FoamMaster™ und optionalen iQFlow™ hinzu – sowie die Auswahl an drei Kaffeebohnsorten – und machen Sie jede Kundenerfahrung einzigartig und unvergesslich. Und dank ihres Drei-Boiler-Systems ist die A800 der ultimative Multitasker: Kaffee für einen Kunden zubereiten, eine Tasse Tee für einen anderen brühen und Milch aufschäumen. Alles gleichzeitig. So kann Ihr Personal die Kunden rasch und durchgehend bedienen.

|   |  |
|---|--|
| <b>KAPAZITÄT</b><br>bis zu 250 ☕ / Tag  |  <b>EASYSKLEAN</b><br>Automatisches Reinigungssystem                              |
| <b>MILCHSYSTEM</b><br>FoamMaster™  |  <b>10,4"-TOUCH-DISPLAY</b><br>Mit einfachstem Bedienkonzept                      |
| FLAVORS                            |  <b>FOAMMASTER™</b><br>Für traumhaften Schaum                                     |
|   |  <b>IQFLOW™</b><br>Bahnbrechende Technologie für unvergleichliche In-Cup-Qualität |









FARBEN



# A 1000

## DEN VOLLEN KAFFEEGENUSS ERLEBEN

Denken Sie an einen Kaffee, irgendeinen Kaffee – die A 1000 bereitet ihn für Sie zu. Mit integrierten Funktionen wie dem FoamMaster™ und iQFlow™ sind die Möglichkeiten endlos. Und mit der optionalen Flavor Station können Sie sogar aus sechs Flavors auswählen. Das grosse, intuitive Touch-Display kann individuell eingestellt werden, garantiert vollste Flexibilität und macht die A 1000 zu einer hochmodernen Kaffeemaschine, auf die Sie sich stets verlassen können, egal wie viele Tassen Kaffee Sie am Tag servieren. Der integrierte und vollautomatische CleanMaster sorgt für reibungslose Bedienung und garantiert, dass Ihre Maschine die strengsten Hygienestandards erfüllt, während sich die A 1000 durch unser herausragendes Design perfekt in die Umgebung einfügt oder als einladender Raummittelpunkt dienen kann.

|  |  |
|--|--|
| <b>KAPAZITÄT</b><br>bis zu 300 ☕ / Tag   |  <b>CLEANMASTER</b><br>Vollautomatischer Reinigungsprozess                            |
| <b>MILCHSYSTEM</b>   |  <b>10,4"-TOUCH-DISPLAY</b><br>Mit einfachstem Bedienkonzept                          |
| FoamMaster™    |  <b>FOAMMASTER™</b><br>Für traumhaften Schaum   |
| <b>FLAVORS</b>  |  <b>IQFLOW™</b><br>Die bahnbrechende Technologie für unvergleichliche In-Cup-Qualität |



# DIESER EINE MOMENT

wenn der Kaffee den perfekten Aufenthalt vollendet.



# BEISTELLGERÄTE

## VOLLE FLEXIBILITÄT



**KE200**

- Kühleinheit (4 l), abschliessbar
- Eignet sich für kleinen bis mittleren Kapazitätsbedarf
- Manuelle Reinigung



**SU05 (5 l)**

- Kühleinheit im Produktdesign (5 l), abschliessbar
- Perfekte Hygiene: intelligente Milchschauch-Kopplung für berührungsfreies Befüllen
- Im Display erscheint eine Meldung, wenn nachgefüllt werden muss



**Chill & Cup**

- Kühleinheit (5 l), abschliessbar, kombiniert mit zwei beheizbaren Tassenregalen (80 Tassen)
- Eignet sich für kleinen bis mittleren Kapazitätsbedarf



**Unterstellkühleinheit (UC05)**

- Kühleinheit (5 l), abschliessbar
- Geeignet als Maschinensockel (Einsatzbereich in Schnellbedienungsrestaurants oder Convenience Stores)
- Geeignet für mittleren Kapazitätsbedarf bei eingeschränktem Platzangebot auf der Theke



**SU12 (12 l)**

- Kühleinheit im Produktdesign (12 l), abschliessbar
- Perfekte Hygiene: intelligente Milchschauch-Kopplung für berührungsfreies Befüllen
- Im Display erscheint eine Meldung, wenn nachgefüllt werden muss



**UT Kühleinheit (12 l)**

- Kühleinheit im Produktdesign (12 l), abschliessbar
- Perfekte Hygiene: intelligente Milchschauch-Kopplung für berührungsfreies Befüllen
- Im Display erscheint eine Meldung, wenn nachgefüllt werden muss
- Montage unter der Theke direkt unterhalb der Kaffeemaschine möglich



**Flavor Station**

- Dosierstation für drei oder sechs Flavor-Sirupe, automatische Dosierung, abschliessbar
- Kann auch mit Spirituosen bestückt werden



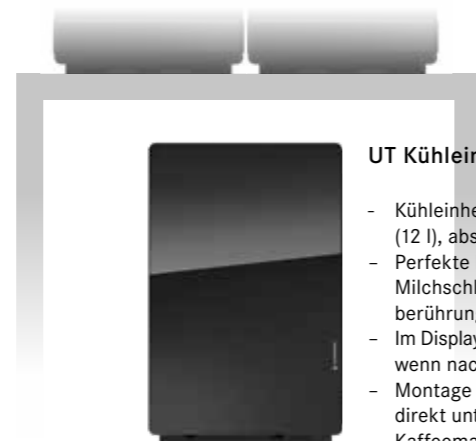
**UT Flavor Station**

- Dosierstation für drei oder sechs Flavor-Sirupe, automatische Dosierung
- Kann auch mit Spirituosen bestückt werden
- Platzsparend
- Einfaches Flaschenhandling



**SU12 Twin (12 l)**

- Ein Kühlschranks versorgt zwei Kaffeemaschinen mit Milch
- Kühleinheit im Produktdesign (12 l), abschliessbar
- Perfekte Hygiene: intelligente Milchschauch-Kopplung für berührungsfreies Befüllen
- Im Display erscheint eine Meldung, wenn nachgefüllt werden muss



**UT Kühleinheit Twin (12 l)**

- Kühleinheit im Produktdesign (12 l), abschliessbar
- Perfekte Hygiene: intelligente Milchschauch-Kopplung für berührungsfreies Befüllen
- Im Display erscheint eine Meldung, wenn nachgefüllt werden muss
- Montage unter der Theke direkt unterhalb der Kaffeemaschine möglich



**Tassenwärmer**

- Im modernen Design der A-Linie
- Vorwärmen von bis zu 120 Tassen, Gläsern und Untertassen
- Vier beheizbare Abstellflächen aus gebürstetem nicht-rostenden Stahl
- Eingebauter Thermostat für gleichmässige Temperaturen






**Abrechnungssystem**

- Einsetzbar für verschiedene Abrechnungssysteme, z. B. Münzen, Karten
- Eignet sich ideal für Public/Private Vending
- Gehäusevariante als Beistellgerät
- Abrechnunggehäuse kompakt

# SB 1200

## MAXIMALE AUSWAHL. MAXIMALE FLEXIBILITÄT. MINIMALER AUFWAND.

Mit unserer revolutionären und vielseitigen Specialty Beverage Station geht es um den einen Moment, wenn Sie mit führender Technologie die Kundenzufriedenheit auf ein neues Niveau heben. Die einzigartige SB1200 von Franke bietet maximale Auswahl und Modularität: Sie passt in jede Kundenumgebung. Und für noch mehr Flexibilität ist die SB1200 jetzt auch als Twin-Lösung verfügbar, womit Sie Ihre Kapazität verdoppeln. Mit einer riesigen Getränkevielfalt – von Getränken auf Espressobasis über Iced Coffee und Cold Brew bis hin zu aromatisierten Getränken – bietet die SB1200 eine aufregende Möglichkeit, Kundenerwartungen zu übertreffen und Ihr Geschäft anzukurbeln. Unsere hochmoderne iQFlow™-Technologie ist standardmässig integriert, während das intuitive 12,1" Touch-Display der SB1200 es Ihren Kunden ermöglicht, sich schnell und einfach leckere heiße und kalte Getränke zuzubereiten. All dies wird noch weiter verbessert durch das vollautomatische CleanMaster-Reinigungssystem, das optimale Hygiene bei minimalem Aufwand garantiert.

- KAPAZITÄT**  
bis zu 250 ☕ / Tag
- MILCHSYSTEM**  
FoamMaster™ 
- FLAVORS** 
- COLD BREW**  BIS ZU 40 l
- CLEANMASTER**  
Vollautomatischer Reinigungsprozess
- 12,1"-TOUCH-DISPLAY**  
Aussergewöhnliche Kundenerfahrungen
- FOAMMASTER™**  
Für traumhaften Schaum
- IQFLOW™**  
Bahnbrechende Technologie für unvergleichliche In-Cup-Qualität

Zwei Mahlwerke für ein vielfältigeres Kaffeebohnsensortiment

Das interaktive 12,1"-Touch-Display führt die Kunden mit fotorealistischen Getränkebildern und zielführender Getränkewahl sicher zum Ziel.

Patentierter Brühgruppe, frontal abnehmbar

Kombi-Auslaufsystem zur Herstellung aller Getränke einschliesslich Heisswasser

FoamMaster™: für Milchschaum wie von einem Barista gemacht



Für noch mehr Flexibilität auch als Twin-Lösung verfügbar

SB1200 Kaffeemaschine

CleanMaster

Kühleinheit UT40 CM mit Media Pump Module

Flavor Station

Die Specialty Beverage Station von Franke wird ohne Mobiliar geliefert. Das entsprechende Mobiliar muss separat beschafft werden.



# S700

## KREATIVE INSPIRATION

Sie möchten unvergessliche und individuelle Erlebnisse für Ihre Kunden schaffen und dabei die höchste In-Cup-Qualität anbieten? Die S700 ist die Antwort: Sie verbindet den Komfort und die Intelligenz einer vollautomatischen Maschine mit der Leidenschaft und Kreativität einer TwoStep-Maschine. Mit ihrer bahnbrechenden iQFlow™-Technologie, der Fähigkeit, 160 Espressos pro Stunde zuzubereiten und dem Drei-Boiler-System zur Erfüllung all Ihrer Dampf- und Schaumwünsche ermöglicht unsere S700 es den Baristas, ihr kreatives Potenzial voll auszuschöpfen. Wenn Sie also nach der besten Mischung aus Kreativität, Kaffeekompetenz, Leidenschaft und moderner Kaffeemaschinentechologie suchen, ist die S700 genau die Richtige für Sie.

**KAPAZITÄT**  
bis zu 250 ☕ / Tag

**DAMPFLANZE**  
Manuell oder vollautomatisch



**SPEZIELLE DAMPFLANZE**  
Mit Autosteam oder Autosteam Pro



**8" TOUCH-DISPLAY**  
Unglaublich einfaches Bedienkonzept



**IQFLOW™**  
Bahnbrechende Technologie für unvergleichliche In-Cup-Qualität



# SPECTRA X-XL




## KRAFTPAKET FÜR BRÜHKAFFEE

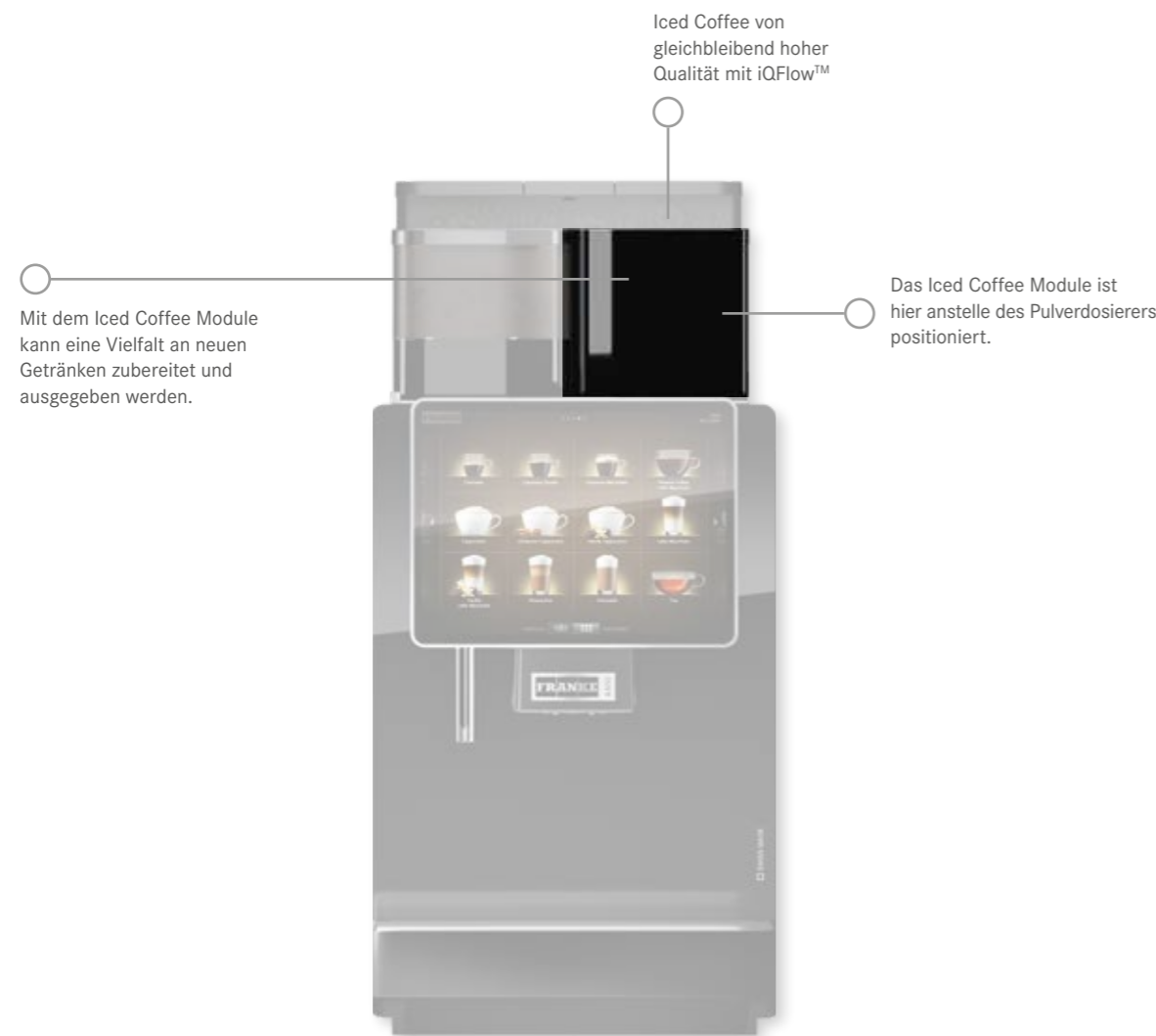
Die Spectra X-XL ist ein kompakter, leistungsstarker Vollautomat speziell für die Zubereitung grosser Mengen Brühkaffee. Ideal für den Frühstücksbereich oder zur Selbstbedienung in Raststätten und in der Betriebsgastromonomie. Damit ist sie die erste Wahl überall dort, wo in kurzer Zeit eine grosse Menge Kaffee in bester Qualität gebraucht wird. Mit einem 4-Liter-Brühgefäss und 4-Liter-Vorratsgefäss stehen zu Spitzenzeiten 8 Liter Brühkaffee zum Ausschank bereit.



# ICED COFFEE MODULE GRÖSSERE AUSWAHL UND MEHR MÖGLICHKEITEN

Dieser eine Moment, wenn mehr Auswahl für Ihre Kunden Ihre Umsätze steigert. Das neue Iced Coffee Module von Franke erweitert das Getränkeprogramm mit einem saisonalen Angebot in höchster In-Cup-Qualität: köstlich-erfrischender, frisch gebrühter Iced Coffee – pur oder kombiniert mit Milch, Milchschaum oder Sirups. Mit dem Iced Coffee Module geniessen Ihre Kunden den vollmundigen Geschmack von frisch gebrühtem Kaffee, der unmittelbar gekühlt wird. Das ist höchste Kaffeekompetenz! Zudem ist das Handling besonders einfach, denn die Reinigung des Moduls ist im automatischen Reinigungsprozess der Maschine integriert.

-  **REINIGUNG**  
Das Iced Coffee Module wird automatisch gereinigt
-  **GRÖSSERE GETRÄNKEAUSWAHL**  
Iced Coffee kann solo als Kaltgetränk oder kombiniert mit Milch, Milchschaum und/oder Sirup serviert werden
-  **ICED COFFEE MODULE**  
Erhältlich für unsere A600, A800, A1000, S700 und SB1200



# KLARE WAHL DIREKTE PRODUKTAUSWAHL, DIE BEGEISTERT

Leuchtende Displays, kundenspezifische Menüs und eine einfache, intuitive Bedienoberfläche unterstützen bei der Getränkeauswahl. Diese Elemente sind kennzeichnend für alle Kaffeemaschinen von Franke und sorgen für unvergessliche Kaffeemomente.



Unsere Touch-Display-Bedieneinheiten bieten eine intuitive Getränkewahl, attraktive Individualisierungsmöglichkeiten, eine prompte Abwicklung der Bestellung sowie auffällige Werbeplatzierungen. Zusammen mit Franke Digital Services profitieren Sie zudem von einer erweiterten Flexibilität, einem verbesserten Einblick in die Produktivität und können Ihre Getränkemenüs aus der Ferne steuern.

## BENUTZERFREUNDLICH

Machen Sie Ihren Mitarbeitenden und Kunden eine Freude: Intuitiv bedienbare Touch-Displays von 8" bis 12,1" sorgen für eine schnelle und einfache Getränkeauswahl bei Personal- und Selbstbedienung.

## MULTIMEDIAL

Generieren Sie Aufmerksamkeit für leckere Getränke und bewerben Sie passende Produkte an Ihrer Verkaufsstelle. Ob mit Bildern, Videos oder sogar Musik – unsere Displays rücken Ihre Werbung ins beste Licht.

## MASSGESCHNEIDERT

Begeistern Sie Ihre Kunden mit individualisierten Getränken und steigern Sie gleichzeitig den Umsatz in Selbstbedienungsbereichen. Durch die unglaublich einfache Benutzerführung können sich Kunden einen Grande Cappuccino mit einem Extra Shot Espresso und Erdbeearoma selbst zusammenstellen. Ihr Kunde bekommt das gewünschte Getränk und Sie erhöhen Ihren Gewinn dank des Up-Selling-Potenzials.

## PRODUKTIV

Beschleunigen Sie die Kaffeeproduktion und reduzieren Sie Wartezeiten. Ihr Servicepersonal kann auf Knopfdruck zwei Getränke gleichzeitig zubereiten und darüber hinaus weitere in Auftrag geben.

## INNOVATIV

Überraschen Sie Ihre Kunden mit Promotionen und einzigartigen Bezahlmöglichkeiten. Mit Franke Digital Services können Sie Ihr Getränkemenü aus der Ferne steuern, QR-Codes erzeugen und die gewünschte Zahlungsart freischalten.



# DIGITAL SERVICES IHRE KAFFEEMASCHINENFLOTTE – DIGITAL VERBESSERT

Franke bietet Ihnen eine Reihe digitaler Services, um Ihr Unternehmen agiler und reaktionsschneller zu machen und gleichzeitig ein einzigartiges Kundenerlebnis zu schaffen. Verbinden Sie Ihre Kaffeemaschinenflotte mit unserer Cloud-Lösung, um den vollen Überblick über alle für Ihr Unternehmen wichtigen Informationen zu erhalten. So sind weniger Besuche von Technikern vor Ort notwendig und eine hygienische, kontaktlose Bestellaufgabe sowie eine ständige Einbeziehung von Kunden und Angestellten ist möglich. Dadurch bleibt Ihnen mehr Zeit für das, was wirklich zählt – unvergessliche Momente für Ihre Kunden zu schaffen.



## GESTEIGERTER GEWINN

Greifen Sie in Echtzeit auf Ihre kommerziellen und operativen Daten zu, um Erkenntnisse zu erhalten, mit denen Sie die Verkäufe und Programme ankurbeln können.



## KONSTANT HOHE QUALITÄT

Rufen Sie alle nötigen Daten ab, um eine gleichbleibend hohe In-Cup-Qualität an allen Standorten und Filialen sicherzustellen.



## INDIVIDUELLE BEDIENOBERFLÄCHE: ANPASSUNG AN IHRE MARKE

Verstärken Sie Ihre Markenidentität und vereinfachen Sie den Getränkeauswahlprozess.

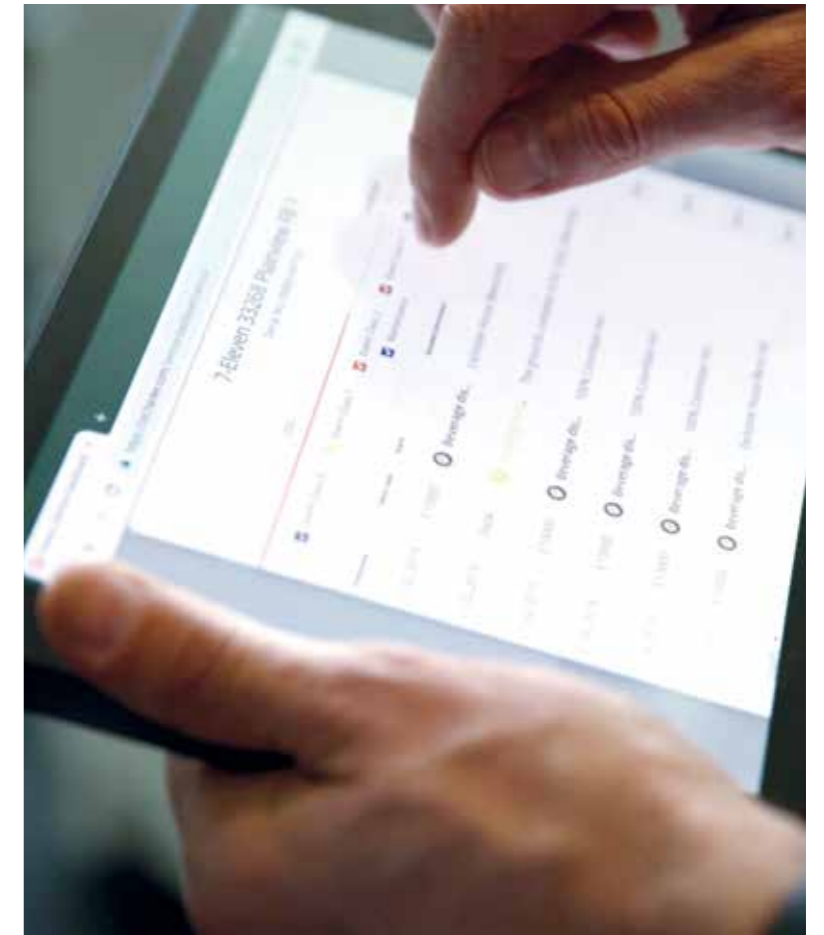


## MENÜS & REZEPTE: ZENTRAL VERWALTETE FLOTTE

Einheitliches Management und Datenpflege Ihrer gesamten Kaffeemaschinenflotte durch Fernzugriff für flexible Aktualisierung Ihres Konzepts bei Saisongetränken und Menüänderungen.

# DIGITAL SERVICES DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Erreichen Sie Ihre Ziele gemeinsam mit uns. Durch jahrelange Erfahrung in der Kaffeewirtschaft und durch die Zusammenarbeit mit Kunden wie Ihnen, können wir Ihnen modernste Kaffeemaschinen-Lösungen anbieten, die Ihre individuellen Anforderungen erfüllen - heute und in der Zukunft.



## KAFFEE OHNE UNTERBRUCH

Sparen Sie Zeit und reduzieren Sie Einsätze vor Ort dank der Fernüberwachung der Maschinen und Software-Updates.



## BESSERE, SICHERERE ERFAHRUNG

Kommen Sie den Bedürfnissen und Erwartungen Ihrer Kunden und Angestellten schneller entgegen, indem Sie Ihre Kaffeemaschine an unsere Cloud-Lösung anschließen.



## MONITOR: IHRE GESAMTE FLOTTE AUF EINEN BLICK

Behalten Sie den Überblick über Ihre Kaffeemaschinenflotte mit wichtigen Informationen zur kommerziellen und operativen Leistung.



## DIGITAL SIGNAGE: ANSPRECHEND, INFORMATIV UND VERKAUFSFÖRDERND

Nutzen Sie den Moment, in dem Sie die volle Aufmerksamkeit des Kunden haben, um über den Bildschirm der Kaffeemaschine mit ihm zu kommunizieren. Bewerben Sie Ihre Produkte und halten Sie Ihre Zielgruppen auf dem Laufenden.



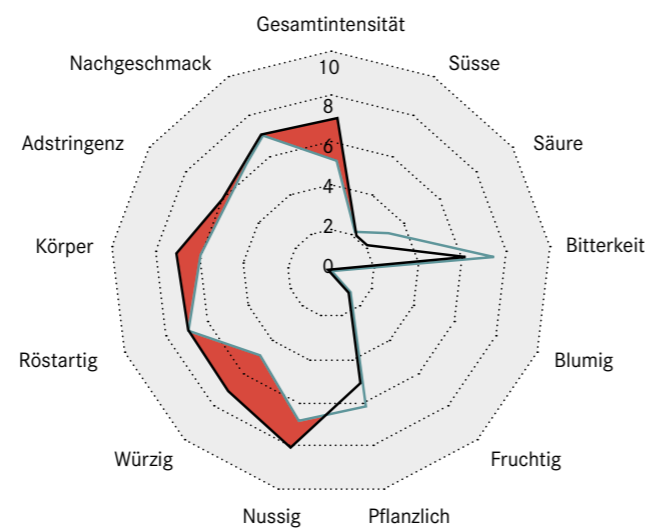
## KONTAKTLOS: SELBSTBEDIENUNG MIT HYGIENEGARANTIE

Ihre Kunden können jetzt Ihr Getränk ganz einfach über Ihr Mobiltelefon auswählen: Das sorgt für eine schnelle, vollständig kontaktlose und hygienische Bestellaufgabe. Mit dem QR-Code auf dem Display der Kaffeemaschine kann der Kunde ohne App-Installation direkt von seinem Smartphone aus bestellen.

# IQFLOW™ FÜR GLEICHBLEIBENDE KAFFEEQUALITÄT IN JEDER TASSE



iQFlow™ ist eine einzigartige Technologie von Franke, welche die traditionelle Espresso-Zubereitung revolutioniert. iQFlow™ sorgt dafür, dass Sie Ihren Kaffeebohnen noch mehr Aroma entlocken für optimierte Geschmacksprofile.



## MIT IQFLOW™ ZUM GESCHMACKSERFOLG

Grossartiger Kaffeegeschmack für unvergessliche Momente. Erhalten Sie Ihre Stammkunden und gewinnen Sie neue Kaffeeliebhaber mit Kaffegetränken, die Tasse für Tasse ein unvergleichliches Aroma und Geschmackserlebnis bieten.

## IHR EINZIGARTIGES GESCHMACKSPROFIL

Mit iQFlow™ können Sie Ihre eigenen charakteristischen Aroma- und Kaffeegeschmacksprofile erstellen, die Ihre Markenidentität stärken und die Vorlieben Ihrer Kaffee-Community widerspiegeln. Erstellen Sie individuelle Menüs und einzigartige Rezepte, die an allen Kaffeemaschinen und Markenstandorten einheitlich verfügbar sind.

## GLEICHBLEIBEND PERFEKTE QUALITÄT IN JEDER TASSE

Jede Tasse aus Ihren Kaffeemaschinen soll zum besten Kaffeeerlebnis für Ihre Kunden werden. Mit iQFlow™ sichern Sie gleichbleibende Kaffeequalität in jeder Tasse, jeden Tag und an allen Standorten.

Erfahren Sie mehr unter: [iqflow.franke.com](http://iqflow.franke.com)

# COFFEE COMPETENCE IHRE BEGEISTERUNG KOMBINIERT MIT UNSERER KAFFEEEXPERTISE



Die Kaffeekultur entwickelt sich überall auf der Welt und damit auch die ständig wachsenden Erwartungen der Kaffee-Liebhaber. Um anhaltend erfolgreich zu sein, müssen Sie Tag für Tag die beste Qualität in der Tasse liefern, das Angebot auf Ihre spezielle Kundschaft zuschneiden und die ständige Verbesserung des Kundenerlebnisses im Blick haben. Wir möchten zu Ihrem Erfolg beitragen, indem wir unsere umfangreiche Wissensdatenbank für Sie öffnen und unsere Erkenntnisse und Erfahrungen mit Ihnen teilen.

## ERFAHRUNG, VON DER SIE PROFITIEREN

Unsere Seminare sind randvoll mit den neusten Erkenntnissen und dem Wissen rund um die Rohkaffeebohne, den gerösteten Kaffee, die Kaffeezubereitung mit vollautomatischen Kaffeemaschinen und die Möglichkeiten, welche die neuen Technologien bieten. Setzen Sie die theoretischen Inhalte in die Praxis um und hinterlassen Sie einen nachhaltigen Eindruck bei Ihrer Kundschaft.

## KAFFEE MIT ALL SEINEN FACETTEN

Bei unseren Workshops ist jede Menge Eigenbeteiligung gefragt. Sie erleben neue Technologien, lernen die Möglichkeiten kennen, die sich damit bieten und wenden das Gelernte sofort selbst an. Zusätzlich werden gemeinsam Degustationen durchgeführt sowie umfassend und kritisch ausgewertet. Das neue Wissen kann anschliessend perfekt für die eigene Kaffeezubereitung an der vollautomatischen Kaffeemaschine von Franke genutzt werden.

## INDIVIDUELLE SERVICES

Wir unterstützen Sie bei der Entwicklung Ihrer bevorzugten Getränkestandards und individuellen Menüs und sogar bei der Auswahl des Röstkaffees für Ihr Kaffeesortiment. Selbstverständlich werden die Seminar- und Workshop-Inhalte dabei auf Ihre verfügbare Zeit und Ihren konkreten Informationsbedarf zugeschnitten.



# CLEANMASTER VOLLAUTOMATISCHE REINIGUNG

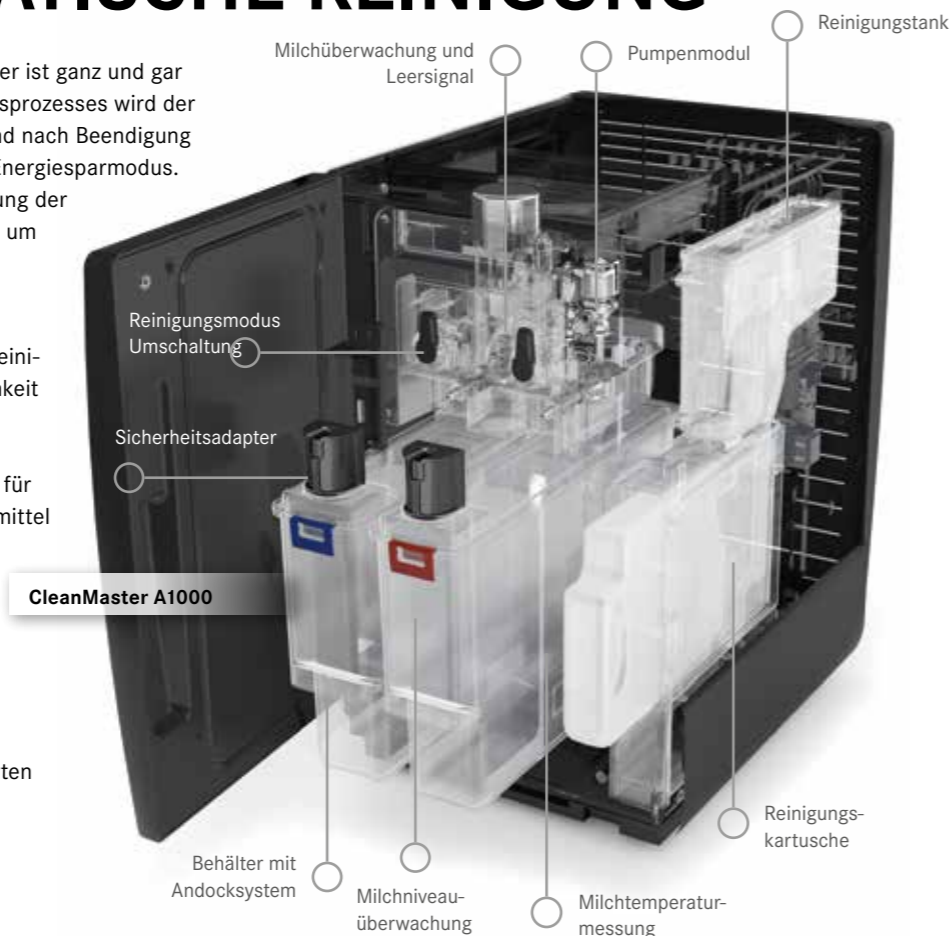
Das Reinigungskonzept von Franke CleanMaster ist ganz und gar revolutionär. Nach dem Starten des Reinigungsprozesses wird der gesamte Ablauf vollautomatisch ausgeführt und nach Beendigung geht die Kaffeemaschine automatisch in den Energiesparmodus. CleanMaster sorgt so jederzeit für die Einhaltung der höchsten Hygienestandards, während Sie sich um andere Dinge kümmern können.

## EFFIZIENTER REINIGUNGSPROZESS

- Vollautomatischer Prozess mit integrierter Reinigungskassette für höchste Servicefreundlichkeit
- Sicher und praktisch dank des integrierten Reinigungsbehälters
- Höchste Reinigungsstandards durch speziell für Franke CleanMaster entwickelte Reinigungsmittel für Milch und Kaffee
- HACCP-gerecht

## HYGIENISCHES UND PRAKTISCHES MILCHBEHÄLTERSYSTEM

- Schlauchloses Andocksystem für den Milchbehälter
- Patentiertes System für bis zu zwei Milchsornten
- Eingebaute Sensoren zur Überwachung der Milchttemperaturen und -mengen



# REINIGUNGSPRODUKTE FRANKE FÜR FRANKE

Erleben Sie immer wieder den Moment, in dem Sie sehen, dass Ihre Kunden zufrieden sind und Sie wissen, dass Sie mit Ihrer Franke Kaffeemaschine die richtige Entscheidung getroffen haben, um mit jeder Tasse die höchste Kaffeequalität zu erreichen! Stellen Sie sicher, dass Ihre Kunden weiterhin diese Kaffeeerlebnisse genießen, indem Sie sich gut um Ihre Kaffeemaschine kümmern. Die regelmäßige und zuverlässige Reinigung mit Franke Reinigungsmitteln und Produkten zur Hygienebehandlung verlängert die Lebensdauer Ihrer Maschine und erhält die optimalen Bedingungen für eine gleichbleibende Kaffeequalität.

## OPTIMALER SCHUTZ FÜR IHRE KAFFEEMASCHINE

Die Original-Reinigungsmittel und Wasserfilterpatronen von Franke sind genau auf Franke Kaffeemaschinen zugeschnitten. Franke gibt ausserdem Empfehlungen zu spezifischen Wasserfiltersystemen für optimale Maschinenleistung.



# SERVICE FÜR ZUFRIEDENE KUNDEN

Franke weist den Weg mit seinen Produkten und dem kompetenten, freundlichen Service und Kundendienst. Unsere hochqualifizierten Fachleute weisen Sie persönlich in die Funktion und Bedienung unserer Kaffeemaschinen ein und lassen echte und genussvolle

Kaffeemomente endlich Wirklichkeit werden. Unser umfassendes Serviceangebot minimiert Betriebskosten und maximiert die Leistung Ihrer Kaffeemaschine.



Ab Produktion und Auslieferung Ihrer Kaffeemaschine steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. In unserem werkseigenen Ausbildungszentrum schulen wir Techniker und Service-Personal nach klar definierten Standards und Prozessen, so dass Sie sich jederzeit darauf verlassen können, dass ein Fachmann Ihre Maschine wartet.

## UMFASSENDE KUNDENSERVICE

Unser Kundenservice kümmert sich für Sie um die kritischen Punkte, bevor die Maschine bei Ihnen zum Einsatz kommt – von der Terminierung der Installation über die Koordination der Logistik bis zur Einstellung der Rezepturen Ihrer individuellen Kaffee- und Milchgetränke.

## WELTWEIT AUTORISIERTE SERVICE-PARTNER

Unser Service hört nicht bei der Installation auf. Wir sind Ihr zuverlässiger Partner über den ganzen Lebenszyklus Ihrer Maschine. Dieses Serviceversprechen stellen wir gemeinsam mit unseren autorisierten Service-Partnern weltweit in über 80 Ländern zur Verfügung.

## UMFANGREICHES SERVICEANGEBOT

Durch regelmässige Wartung der Verschleisssteile stellen wir den zuverlässigen Betrieb Ihrer Kaffeemaschine allzeit sicher.

- Unsere Serviceverträge, die die Wartungen beinhalten, ermöglichen Ihnen langfristige Planung und Kostenkontrolle.
- Feste Lieferverträge für Reinigungs- und Hygieneprodukte sorgen für kosteneffiziente Beschaffung und ständigen Vorrat gemäss Ihrem Bedarf.
- Bei technischen Fragen können Sie sich jederzeit an unser Team im Call-Center wenden, das Sie bei allen Problemen kompetent und zeitnah unterstützt.
- Erfreuen Sie sich an einem konstanten, optimalen Aroma und Geschmack, wenn unser Team den Wasserfilter nach Ihrem individuellen Profil kalibriert.

Finden Sie Ihren Service-Partner unter:  
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)

# PRODUKTÜBERSICHT



| PRODUKTLINIE                                   | A300      |     |     | A400       |     |     | A600       |     |     |     | A800       |       | A1000      | SB1200     | S700       | SPECTRA X-XL |
|--|-----------|-----|-----|------------|-----|-----|------------|-----|-----|-----|------------|-------|------------|------------|------------|--------------|
| BASISMODELL                                    | NM        | MS  | FM  | NM         | MS  | FM  | NM         | MS  | FM  | FM  | NM         | FM    | FM         | CM         |            |              |
| Reinigungssystem                               |           | EC  | EC  |            | EC  | CM  |            | EC  | EC  | CM  |            | EC    |            | CM         |            |              |
| Tassen pro Tag                                 | bis zu 80 |     |     | bis zu 100 |     |     | bis zu 150 |     |     |     | bis zu 250 |       | bis zu 300 | bis zu 250 | bis zu 250 | bis zu 400   |
| <b>BEDIENBEREICH</b>                           |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| Bedieneinheit (UI)                             | 8"        | 8"  | 8"  | 8"         | 8"  | 8"  | 8"         | 8"  | 8"  | 8"  | 10,4"      | 10,4" | 10,4"      | 12,1"      | 8"         | Vetro        |
| Video/Audio                                    |           |     |     |            |     |     | ✓          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓          | ✓     | ✓          | ✓          | ✓          |              |
| <b>GETRÄNKE</b>                                |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| Ristretto/Espresso                             | ✓         | ✓   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓          | ✓     | ✓          | ✓          | ✓          |              |
| Kaffee   | ✓         | ✓   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓          | ✓     | ✓          | ✓          | ✓          |              |
| Brühkaffee                                     | ✓         | ✓   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓          | ✓     | ✓          | ✓          | ✓          | ✓            |
| Cold Brew                                      |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| Iced Coffee                                    |           |     |     |            |     |     | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          |              |
| Cappuccino/Latte macchiato                     |           | ✓   | ✓   |            | ✓   | ✓   |            | ✓   | ✓   | ✓   |            | ✓     | ✓          | ✓          | ✓          |              |
| Schokolade/Chococcino                          | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          |              |
| Warme Milch/heisser Milchschaum                |           | ✓/✓ | ✓/✓ |            | ✓/✓ | ✓/✓ |            | ✓/✓ | ✓/✓ | ✓/✓ |            | ✓/✓   | ✓/✓        | ✓/✓        | ✓/✓        |              |
| Kalte Milch/kalter Milchschaum                 |           |     |     |            | ✓/✓ | ✓/✓ |            | ✓/✓ | ✓/✓ | ✓/✓ |            | ✓/✓   | ✓/✓        | ✓/✓        | ✓/✓        |              |
| Flavors  |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| Heisswasser                                    | ✓         | ✓   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓          | ✓     | ✓          | ✓          | ✓          | ✓            |
| Dampf  |           |     |     |            | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          | +            |
| <b>OPTIONEN</b>                                |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| 2. Mahlwerk                                    | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | ✓          | ✓            |
| 3. Mahlwerk                                    |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| Pulverdosierer                                 | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          |              |
| Doppelpulverdosierer                           | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | 1)         | 1)    | 1)         | +          |            |              |
| Dampf (S1)                                     |           | +   |     |            | +   | +   |            | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          |            |              |
| Autosteam (S2)                                 |           |     |     |            |     |     |            | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | ✓          |              |
| Autosteam Pro (S3)                             |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            | +          |              |
| Kannenauslauf                                  |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     | 3)         | 3)    | 3)         |            |            | +            |
| Satzabwurfgruppe                               | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          | +            |
| Tassenerkennung                                |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| Wassertank integriert                          | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          |              |
| Externer Wassertank                            | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          |              |
| Festwasseranschluss                            | +         | +   | +   | +          | +   | ✓   | ✓          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓          | ✓     | ✓          | ✓          | ✓          | ✓            |
| Abschliessbarer Bohnenbehälter                 | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          |              |
| Erhöhte Füsse (40/100 mm)                      | +/+       | +/+ | +/+ | ✓/+        | ✓/+ | ✓/+ | ✓/+        | ✓/+ | ✓/+ | ✓/+ | ✓/+        | ✓/+   | ✓/+        | ✓/+        | ✓/+        | ✓/+          |
| Digital Services (IoT)                         | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          |              |
| iQFlow™  |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       | ✓          | ✓          |            |              |
| First Shot                                     |           |     |     | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          |              |
| Iced Coffee Module                             |           |     |     |            |     |     | 4)         | 4)  | 4)  | 4)  | 4)         | 4)    | 4)         | 4)         | 4)         | 4)           |
| <b>MILCHKÜHLEINHEIT</b>                        |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| Kühleinheit KE200 (4 l)                        |           | +   | +   |            | +   |     |            | +   | +   |     |            | +     |            |            |            |              |
| Chill & Cup EC                                 |           |     |     |            | +   |     |            | +   | +   |     |            | +     |            |            |            |              |
| UKE EC   |           |     |     |            |     |     |            | +   | +   |     |            | +     |            |            |            |              |
| Kühleinheit SU05 EC (5 l)/UT05 EC (5 l)        |           | +/  | +/  |            | +/  |     |            | +/+ | +/+ |     |            | +/+   |            |            |            |              |
| Kühleinheit SU05 CM (5 l)                      |           |     |     |            |     | ✓   |            |     |     | ✓   |            |       |            |            |            |              |
| Kühleinheit SU12 EC (12 l)/UT12 EC (12 l)      |           |     |     |            | +/  |     |            | +/+ | +/+ |     |            | +/+   |            |            |            |              |
| Kühleinheit SU12 CM (12 l)/UT12 CM (12 l)      |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       | ✓/✓        |            |            |              |
| Kühleinheit SU12 EC (12 l)/UT12 EC (12 l) Twin |           |     |     |            |     |     |            | +/+ | +/+ |     |            | +/+   |            |            |            |              |
| Kühleinheit SU12 CM (12 l)/UT12 CM (12 l) Twin |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       | ✓/✓        |            |            |              |
| 2. Milchsorte (SU12/UT12)                      |           |     |     |            |     |     |            |     | +   |     |            | +     |            |            |            |              |
| Kühleinheit UT40 CM (40 l)                     |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            | ✓          |            |              |
| <b>BEISTELLGERÄTE</b>                          |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            |              |
| Flavor Station FS30/FSU30                      |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            | +            |
| Flavor Station FS60/FSU60                      |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            | +            |
| Flavor Station FSU60 CM                        |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            | +            |
| Media Pump Module                              |           |     |     |            |     |     |            |     |     |     |            |       |            |            |            | +            |
| Tassenwärmer                                   |           |     |     | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          | +            |
| Abrechnungssystem                              | +         | +   | +   | +          | +   | +   | +          | +   | +   | +   | +          | +     | +          | +          | +          | +            |



**Franke Kaffeemaschinen AG**

Franke-Strasse 9  
CH-4663 Aarburg  
Schweiz  
Tel. +41 62 787 31 31  
[www.franke.com](http://www.franke.com)

**Franke Coffee Systems GmbH**

Franke Strasse 1  
97947 Grünsfeld  
Deutschland  
Tel. +49 9346 9278 0  
Fax +49 9346 9278 100  
[www.franke.de](http://www.franke.de)

**Franke Coffee Systems  
UK Limited**

6A Handley Page Way,  
Old Parkbury Lane,  
Colney Street,  
St Albans,  
Hertfordshire, AL2 2DQ  
England  
Tel. +44 1923 635700  
Fax +44 1923 635701  
[www.franke.com](http://www.franke.com)

**Franke Coffee Systems  
Americas**

800 Aviation Parkway  
Smyrna, TN 37167  
USA  
Tel. +1 615 462 4265  
Fax +1 615 462 4400  
[www.franke.com](http://www.franke.com)

[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



MAKE IT WONDERFUL