

La machine A1000 peut livrer une grande variété de boissons expresso et avec des fonctionnalités intégrées telles que FoamMaster™ et iQFlow™, les options sont infinies. Et avec la machine Flavor Station en option, vous avez le choix entre six saveurs. L'écran tactile intuitif et configurable de 10,4 pouces garantit également une flexibilité totale, faisant de l'A1000 une machine à café à la pointe de la technologie sur laquelle on peut toujours compter, quel que soit le nombre de cafés que vous livrez par jour. Sur le plan opérationnel, le CleanMaster™ intégré et entièrement automatique signifie que votre machine est garantie de répondre aux normes d'hygiène les plus strictes, tandis que notre conception exceptionnelle permet à l'A1000 de se fondre parfaitement dans votre environnement ou d'agir comme un point focal invitant.

UNITÉ	TASSES PAR JOUR
A1000	Jusqu'à 300



Technologie révolutionnaire iQFlow™ qui extrait plus de saveur pour une qualité inégalée dans la tasse.



FoamMaster™
Pour une mousse parfaite, à chaque fois.



Franke Digital Services
vision claire des performances commerciales et opérationnelles.

Données techniques

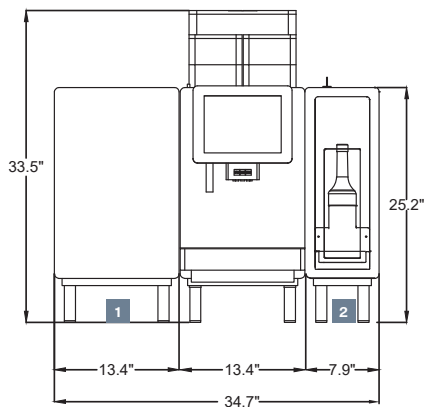
Modèles de machines

Spécifications du	modèle
A1000 FM CM	
Raccordement électrique	208 V (30A)
Dimensions	13,4 po x 32,7 po sur x 23,6 po (L x H x P)
Poids (à vide)	Env. 220 livres (FM CM avec SU12 CM)

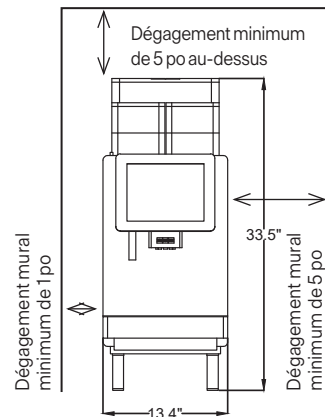


L6-30R

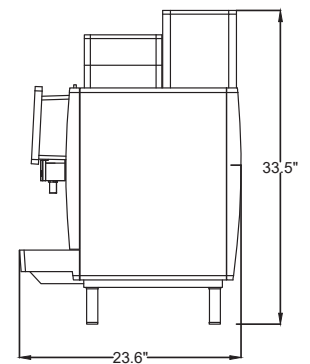
Configuration standard - Profil avant



Profil avant et dégagements*



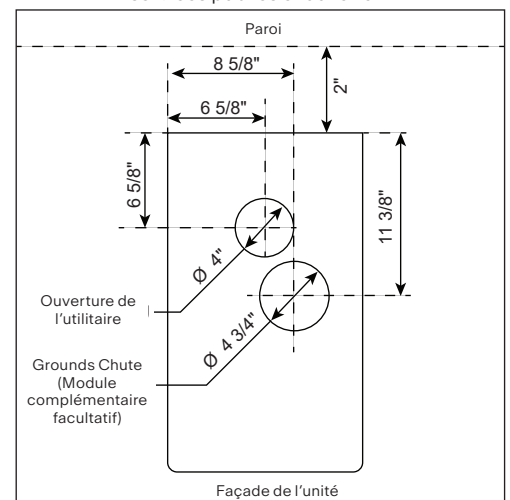
Profil latéral



Exigences de qualité de l'eau

Arôme	Goût frais et pur, sans arôme perceptible
Couleur	transparente
Dureté totale	70 – 140 ppm (mg/l) 4 – 8 gpg
Dureté carbonatée	3 – 6° dH CH (dureté carbonatée) 50 – 105 ppm (mg/l)
Teneur en acide/valeur ph	6,5 – 7,5 pH
Teneur en chlore	< 0,5 mg/l
Teneur en chlore	< 30 mg/l
TDS	30 – 150 ppm (mg/l)(Solides dissous totaux)
Conductivité électrique	50 – 200 µS/cm (microsiemens)
Teneur en fer	< 0,3 mg/l
Pression de l'eau	80 – 800 kPa (0,8 – 8 bar)
Débit	> 0,1 l/sec
Température de l'eau	< 25°C

Ouvertures de la goulotte des services publics et du terrain



Raccordement et vidange d'eau

Raccordement à l'eau	Tuyau métallique avec écrou-raccord G 3/8 po, L = 59 po. Diamètre du tuyau de vidange = 0,62 po, L = 78,7 po
----------------------	---

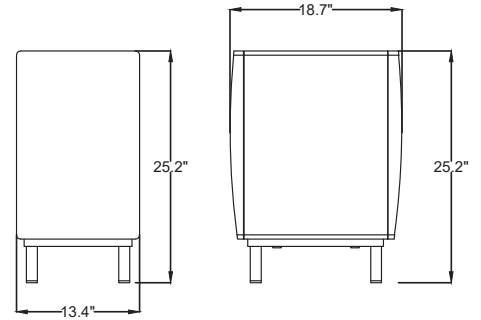
*Le dégagement s'applique lorsque les systèmes de lait et d'arômes sont montés sous le comptoir.

Unités complémentaires

1	Unité de réfrigération	SU12 CM (12l) (2 gallon de lait)
	Raccordement électrique	120V (15A)
	Dimensions	13,4 po x 25,3 po sur x 18,7 po (L x H x P)
	Poids (à vide)	Env. 57 livres
	Couleur	Noire



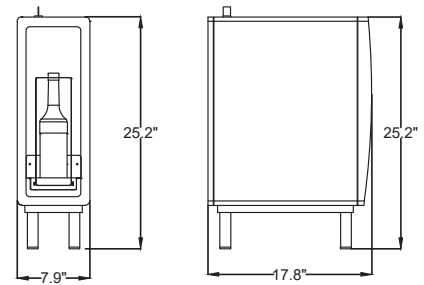
5-15R




2	Flavor station	FS6
	Raccordement électrique	120V (15A)
	Dimensions	7,9 po x 25,2 po sur x 17,8 po (L x H x P)
	Poids (à vide)	Env. 48 livres
	Couleur	Noire



5-15R



Exigences en matière de connectivité des services numériques

1ÈRE OPTION		2ÈME OPTION	3ÈME OPTION
		Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer	Des restrictions peuvent s'appliquer
Ethernet/LAN <i>Option recommandée</i>	Exigences de connectivité Ethernet/LAN	KIT de connexion cellulaire/WiFi (Modem) Franke	Modem cellulaire/WiFi tiers
Connexion internet fournie à la machine via un câble LAN/Ethernet 	MQTT	Port 8883	Mobile: Connexion cellulaire ou Wi-Fi Le client fournit un modem
	NTP	Port 123	
	HTTPS	Port 443	
	MQTT Websockets	Port 443/Port 444	
		Mobile: APN privé (partenaire d'itinérance) 4G 2 x ports LAN pour se connecter Le modem connecte jusqu'à 2 machines Capacité Wifi sur demande	

Le client est responsable de toute la connectivité.



L'ELT RÉPERTORIÉ EST CONFORME À LA NORME UL STD 197 CERTIFIÉE CSA CD C22.2 NO 1093 | 123505



CONFORME À LA NORME NSF 4

La personnalisation ultime.



1 A1000 Caractéristiques

- Trémies à grains / broyeurs :2 x 2,6 livres., verrouillable
- Systèmes de dosage de poudre (chocolat/chai) :2 x 2,6 livres. (poids approx.), verrouillable
- Capteur de tasse
- iQFlow™
- Sortie de distribution à réglage automatique de la hauteur

Caractéristiques optionnelles :

- Chute à marc de café

Commande spéciale :

- Troisième trémie à grains / broyeur :1 x 1,3 livres, verrouillable
- Lance vapeur Autosteam Pro (S3) (moussage de lait automatique)

2 Systèmes de lait et de nettoyage

- FoamMaster™ (FM) : lait chaud et froid et mousse de lait, consistance réglable individuellement, système de nettoyage intégré
- CleanMaster (CM) : système de nettoyage entièrement automatique avec cartouche de nettoyage intégrée et réservoir de nettoyage intégré
- CM offre une hygiène exceptionnelle et une simplicité, une efficacité et une commodité imbattables

Capacité de lait :

- 2 x 1 gallons

3 Flavor Station

- Station de dosage automatique jusqu'à six saveurs

Flexibilité

Notre portefeuille de produits permet diverses options d'assemblage - adaptées à vos besoins.



Franke Kaffeemaschinen AG
cs-info.ch@franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
cs-info.de@franke.com

Franke Coffee Systems Americas
cs-coffeesales.us@franke.com

Franke Coffee Systems UK
sales@frankecoffeesystems.co.uk

us.coffee.franke.com