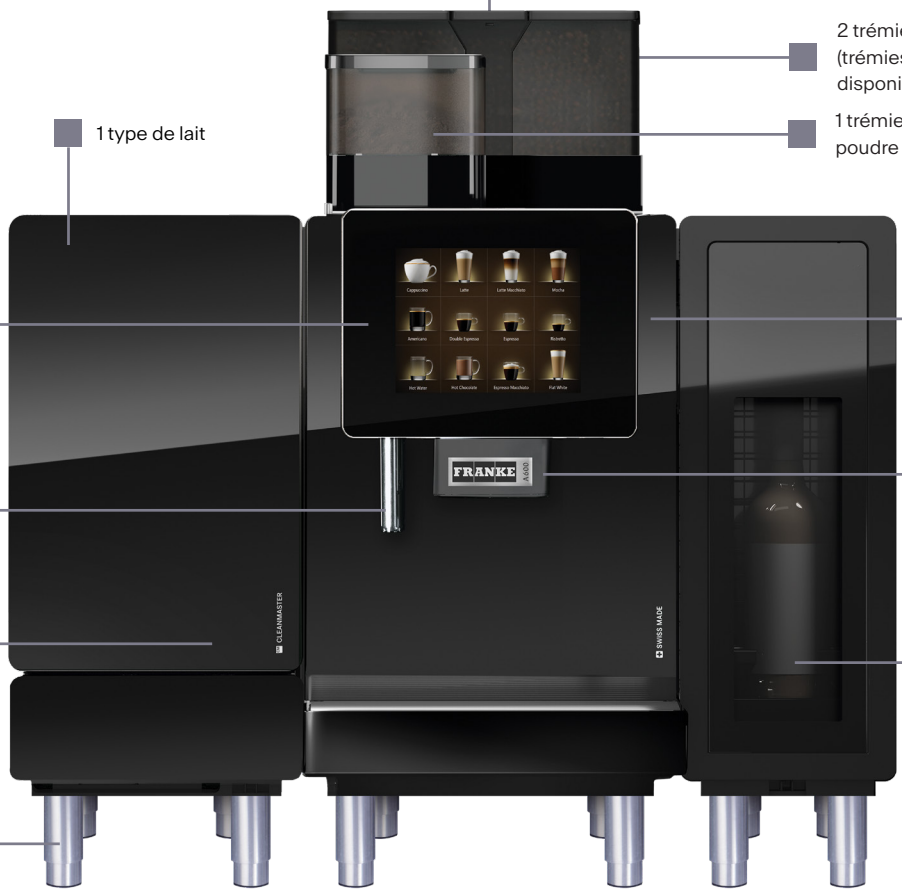
A600



Qu'il s'agisse de clients assoiffés qui se pressent dans un café ou de clients d'hôtels qui préfèrent préparer leur propre café, l'A600 peut gérer de grands groupes de clients tout en produisant une grande variété de boissons de qualité supérieure.Et grâce à des fonctionnalités en option telles que iQFlow™ et FoamMaster™ - sans oublier notre écran tactile interactif facile à utiliser - les baristas comme les clients peuvent préparer tous les cafés qu'ils souhaitent :avec une machine qui sait tirer le meilleur parti de ses grains de café.En outre, le système de nettoyage entièrement automatique de l'A600 vous garantit que les normes d'hygiène les plus strictes sont toujours respectées, ce qui vous laisse plus de temps pour vous concentrer sur la fourniture du meilleur service possible à vos clients.

UNITÉ	TASSES PAR JOUR
A600	Jusqu'à 150

iQFlow™
Une technologie révolutionnaire qui permet d'extraire plus de saveur pour une qualité inégalée dans la tasse.

FoamMaster™
Pour une mousse parfaite, à chaque fois.

READY FOR DIGITAL SERVICES

Franke Digital Services
Une vision claire du commerce et des performances opérationnelles.

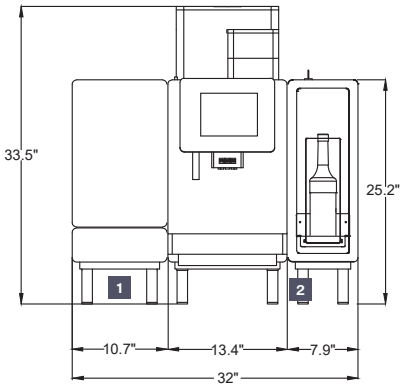
Données techniques

Modèles de machines

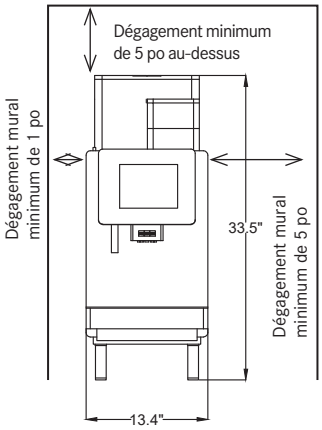
Spécification du	**modèle**
A600 FM	
Raccordement électrique	208V (30A)
Dimensions	13,4 po x 33,5 po x 23,6 po (L x H x P)
Raccordement électrique SU05 CM	120V (15A)
SU05 CM Dimensions	10,6 po x 25,2 po x 18,7 po (L x H x P)
Poids (à vide)	env. 180 lbs (FM CM incl. SU05 CM)

L6-30R

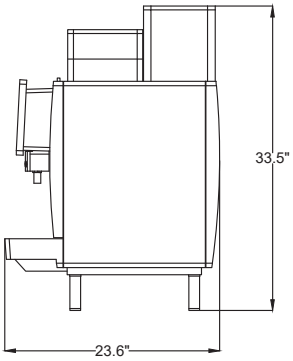
Configuration standard - Profil avant



Profil avant et dégagements*



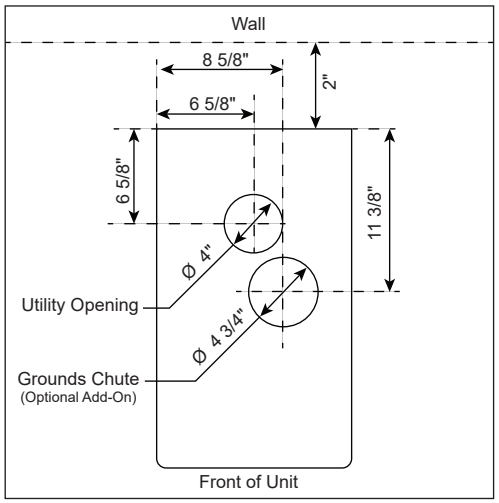
Profil latéral



Exigences en matière de qualité de l'eau

Arôme	frais et goût pur, sans arôme perceptible
Couleur	transparente
Dureté totale	70 – 140 ppm (mg/l)
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) (Total des solides dissous)
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	> 0,1l/sec
Température de l'eau	< 25°C

Ouvertures de goulottes pour les services publics et les terrains



Raccordement et évacuation de l'eau

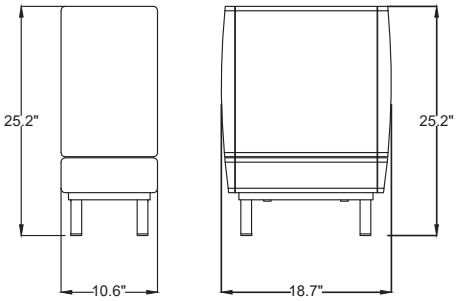
Raccordement à l'eau	Tuyau métallique avec écrou-raccord G3/8 po, L = 59 po.
Tuyau de vidange	Dia = 0,62 po, L - 78,7 po

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

Unités complémentaires

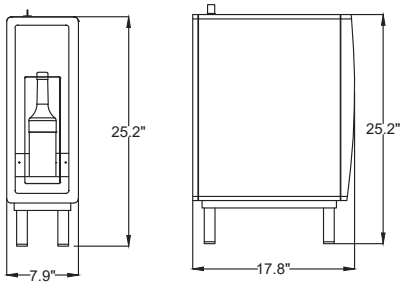
1 Unité de réfrigération	**SU05 CM (5 l) (1 gallon de lait)**
Raccordement électrique	120V (15A)
Dimensions	10,6 po x 25,2 po x 18,7 po (L x H x P)
Poids (à vide)	env. 53 lbs
Compatible avec	A600 FM CM
Couleur	noir

5-15R



2 Flavor station	**FS3**
Raccordement électrique	120V (15A)
Dimensions	7,9 po x 29,2 po x 17,8 po (L x H x P)
Poids (à vide)	env. 40 lbs
Compatible avec	A600 FM CM
Couleur	noir

5-15R



Exigences en matière de connectivité des services numériques

OPTION 1			OPTION 2 Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer	OPTION 3 Des restrictions peuvent s'appliquer
Ethernet/LAN *Option recommandée*	**Exigences en matière de connectivité Ethernet/LAN**		**Ensemble 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 :** APN privé (partenaire d'itinérance) 4G 2 x ports LAN pour se connecter Le modem connecte jusqu'à 2 machines Capacité Wifi sur demande	**Mobile** : Connexion cellulaire ou Wi-Fi Le client fournit un modem
	NTP	Port 123		
	HTTPS	Port 443		
	MQTT Websockets	Port 443/ Port 444		

Le client est responsable de toute la connectivité.

HOMOLOGUÉ ELT
CONFORME À UL STD 197
CERTIFIÉ SELON CSA STD C22.2
NO 1093 | 123505

CONFORME À NSF STD 4

Tout ce dont vous avez besoin pour un café parfait.

READY FOR
DIGITAL SERVICES

Franke Digital Services
Une vision claire du commerce
et des performances opérationnelles.

1 CARACTÉRISTIQUES A600

- Premier essai
- Deuxième moulin à grains
- Trémie à grains :2 x 2,6 lb, verrouillable
- Unsystème de dosage de poudre (chocolat ou poudre de chai), verrouillable
- Capteur de tasse

Fonctionnalités optionnelles :

- Deuxième système de dosage de poudre (chocolat ou poudre de chai), verrouillable
- Goulotte à marc de café

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 et réservoir de nettoyage intégrés
- CM offre une hygiène exceptionnelle et une simplicité, une efficacité et une commodité imbattables

Commande spéciale :

- Milk system (MS) :lait chaud et froid et mousse de lait chaude, dosage exact via la pompe à lait
- EasyClean (CE) :système de nettoyage automatique avec ajout manuel du liquide de nettoyage.Une hygiène parfaite en quelques étapes

3 Flavor Station

- Station de dosage automatique jusqu'à trois 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