

**Optima**  
Klassic

# A600

Всё, что необходимо для великолепного Кофе

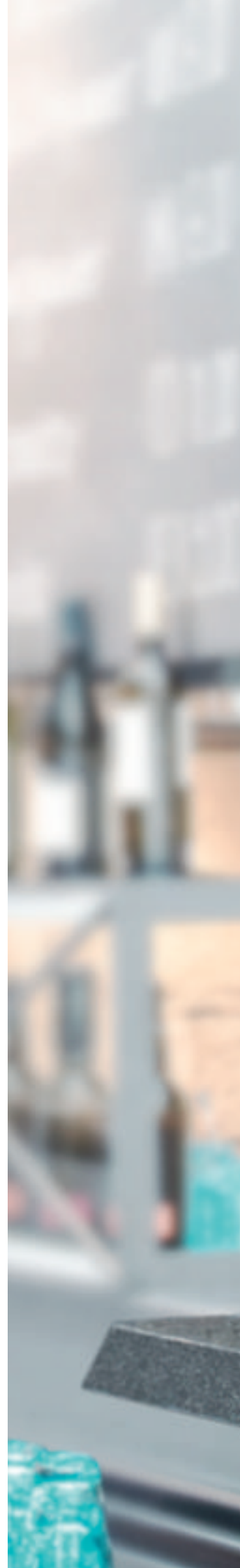


MAKE IT  
*Wonderful!*

**FRANKE**

# ИСТИННАЯ СТРАСТЬ ПРИВОДИТ К ИННОВАЦИЯМ

Каждая кофемашина FRANKE наполнена истинной страстью и 100 процентной Швейцаркостью. В процессе разработки продукта, мы узнаем опыт операторов ресторанов, изучаем потребности обжарщиков и любителей кофе, работаем не покладая рук что бы улучшить нашу продукцию. И одним из последних продуктов, как результат вышеизложенного и постоянного стремления к инновациям, - это новая кофемашина FRANKE A600.





FRANKE

Mon 12:11  
Nov 14th

 Espresso	 Espresso	 Espresso Macchiato	 Brewed Coffee
 Cappuccino	 Cinnamon Cappuccino	 Vanilla Cappuccino	 Latte Macchiato
 Vanilla Latte Macchiato	 Milky Coffee	 Chocolate	 Tea

FRANKE logo    Quick Select

FRANKE

# ИНТЕЛЛИГЕНТНА И ДРУЖЕЛЮБНА

Как истинно интеллектуальная кофемашина, A600 переопределяет, как вы взаимодействуете с ней.

Чрезвычайно гибкая, это идеальное взаимодействие резко повышает эффективность профессионального использования.

**Восьмидюймовая сенсорная панель управления** с кристально чистой резoluцией это великолепный интерфейс для вас и ваших гостей. Интуитивное меню, подсказки, простота и эффективность работы. Кнопки выбора напитков могут быть установлены и настроены индивидуально, согласно вашим требованиям. Добиться дополнительных продаж через исключительно удобное размещения рекламных сообщений и запоминающихся картинок на дисплее.

## **Интуитивно понятный обзор напитков для самообслуживания**

Используя абсолютно понятную сетку размещения напитков, гости выбирают желанный напиток с привлекательного по своей сути меню. Оно может быть адаптировано под вас используя ваши собственные картинки напитков. Желаемый напиток может быть выбран в мгновение ока с помощью простого прикосновения или это так же просто, чтобы выбрать размер чашки и нужную вкус в двухуровневом меню.

**Вдохновляющие впечатления наслаждения**  
Широкоформатный выбор соблазняющий покупателя в выборе их собственного напитка. Вдохновляющие изображения пробуждают любопытство изучить почти безграничный выбор напитков.

## **Эффективная поддержка в обслуживании**

Большое количество заказов может быть распределено быстро и простыми действиями. Выстраиваете очередь приготовления напитков один за другим и просто подставляете стаканчики. Этот метод поддерживает обслуживающий персонал и уменьшает их рабочую нагрузку и делает возможным использовать весь потенциал вашей машины.

## **Функциональная подсветка концепции полного контроля.**

Новейшая разработка светодиодной подсветки не только добавляет панели управления стильности а так же отображает цвет информационных сообщений кофемашины (таких как "Осторожно: готовится горячий напиток") и сообщения оператору (как "Добавьте кофе зерна или молоко" или "Очистите бункер отходов"). Это дает полный контроль над всеми выполняемыми функциями в любое время и на любом расстоянии.



# ДЕТАЛИ ДЕЛАЮТ ОТЛИЧИЯ

ТРИ ТИПА ПОРШНЯ ГРУППЫ  
ЗАВАРИВАНИЯ - ОПТИМАЛЬНО  
ПРИСПОСАБЛИВАЮТСЯ К ВАШЕМУ  
МЕТОДУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

ИНТУИТИВНАЯ СЕНСОРНАЯ  
ПАНЕЛЬ ДЕЛАЕТ УПРАВЛЕНИЕ  
ПРОСТЫМ И ЭФФЕКТИВНЫМ, И  
МОЖЕТ БЫТЬ  
КОНФИГУРИРОВАНА К ВАШИМ  
ИНДИВИДУПЛЬНЫМ  
ПОТРЕБНОСТЯМ

КОНЦЕПЦИЯ  
ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ  
ПОДСВЕТКИ

ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К  
ВОДОПРОВОДУ ИЛИ ВЕРСИЯ С  
БАКОМ ДЛЯ ВОДЫ НА 4 Л (ДВА В  
ОДНОМ)

АВТОМАТИЧЕСКИ  
РЕГУЛИРУЕМЫЙ ПО  
ВЫСОТЕ УЗЕЛ ВЫДАЧИ  
НАПИТКОВ

КАПЛЕПРИЕМНИК С  
ВОЗМОЖНОСТЬЮ  
ИЗЫМАТЬ (НА 3 ЛИТРА) С  
ДАТЧИКОМ ЗАПОЛНЕНИЯ

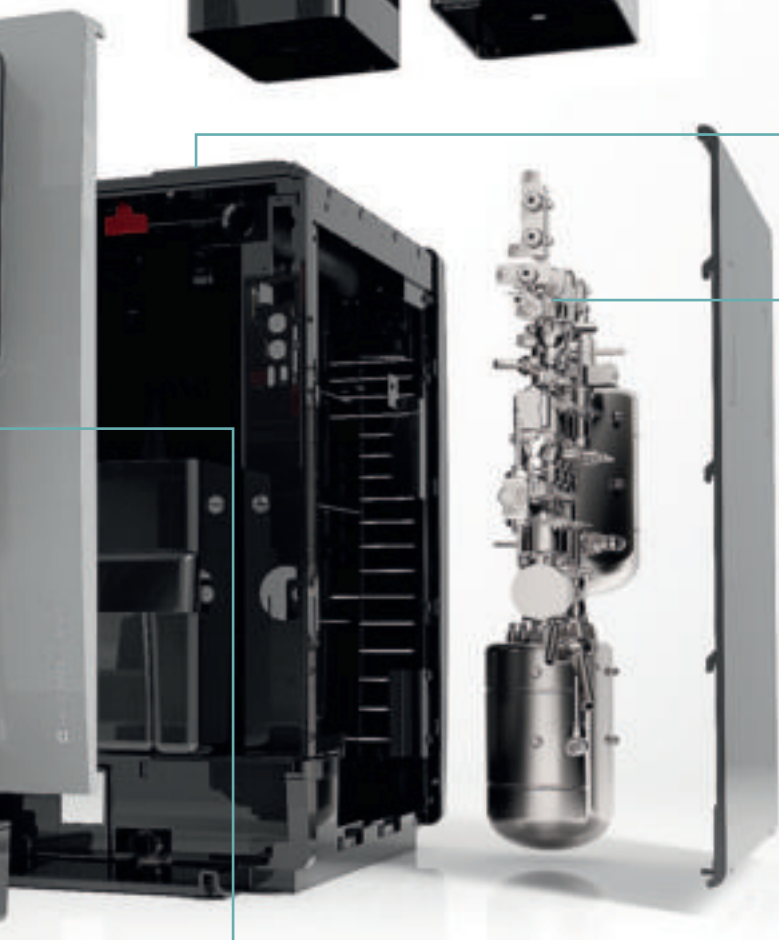


**ЗАКРЫВАЕМЫЕ КРЫШКИ  
БУНКЕРОВ ДЛЯ ЗЕРНА  
(ОПЦИОНАЛЬНО)**

**ОБИЛЬНЫХ РАЗМЕРОВ БУНКЕРЫ  
КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН ДЛЯ УПРОЩЕНИЯ  
ЗАПОЛНЕНИЯ (2 x 1.2 кг ИЛИ 1 x 2 кг)**



**ДВА ОТДЕЛЬНЫХ  
БУНКЕРА ДЛЯ  
ШОКОЛАДА (2 x 2.2 литра)**



**ПРОСТОТА В  
НАСТРОЙКЕ  
ПОМОЛА**

**МАКСИМАЛЬНО  
РАЦИОНАЛЬНОЕ  
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ  
БЛАГОДАРЯ ТАЙМЕРУ  
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ  
И МИНИМАЛЬНОГО  
ПОТРЕБЛЕНИЯ В  
РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ**

**ОПЦИОНАЛЬНО  
AUTOSTEAM /  
AUTOSTEAM PRO  
STEAM SPOUT**

# ИННОВАЦИОННЫЕ ШВЕЙЦАРСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ для ПРЕВОСХОДНОГО НАСЛАЖДЕНИЯ КОФЕМ

Когда дело доходит до приготовления кофе основным процессом всегда выступает экстракция. Наши исследования всегда ищут все более и более сложные методы. Это - точно причина, почему наши кофемашины устанавливают такую высокую норму для других. Наши машины - завещание к истинному швейцарскому качеству.

Это - сущность, которая отличается хорошая чашка кофе от превосходной. Экстракция - решающий фактор когда кофе заваривается с целью получения абсолюта лучшего из зерна. Новый А600 оптимизирует этот процесс и гарантирует прекрасные результаты в каждой чашке.

FRANKE выбрали только лучшие компоненты для А600 и объединили их, чтобы создать отлично подобранную систему. Эта последовательность может быть замечена, как только Вы открываете для себя возможность абсолютно легкодоступного бункера для зерна. Его форма гарантирует, что машину чрезвычайно легко заполнить свежими кофейными зернами а так же убедиться, что зерно равномерно поступает на помол.

Бункер для зерна может быть легко извлечен благодаря центральному замковому механизму. Что так же позволят обеспечить удобство сервистному инженеру во время проведения работ. Кофемолки точного помола с настроенными дисковыми ножами созданными из керамики обеспечивают долгосрочную работу с постоянно точным помолом. Последующая инновация FRANKE А600 это группа заваривания, которая так же уже более практична. Сердце этой кофемашины - группа заваривания, которая легко и быстро может быть адаптирована вашему процессу приготовления кофе, посредством быстрой замены диаметра поршня или типа:

- для преимущественно одной чашки фирменного кофе или для великолепного Эспрессо: группа заваривания с 43 мм поршнем.
- для преимущественно двух чашек одновременно или больших объемов напитков: 50 мм.
- для преимущественно заварного кофе или одиночных чашек классического кофе: запатентованный игольчатый фильтр.



Запатентованная группа заваривания



БУНКЕРЫ ДЛЯ ЗЕРНА

ЗАПАТЕНТИРОВАННАЯ  
ГРУППА ЗАВАРИВАНИЯ,  
КОТОРАЯ ИЗЫМАЕТСЯ С  
ПЕРЕДНЕЙ ЧАСТИ  
КОФЕМАШИНЫ

КОФЕМОЛКИ ПРЯМОГО  
ПОМОЛА С  
ДОЛГОСРОЧНЫМИ  
КЕРАМИЧЕСКИМИ НОЖАМИ

# ПРОСТОТА В УПРАВЛЕНИИ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ГИГИЕНЫ

Кофемашина A600 имеет прямую связь и к другой инновации FRANKE - технологии FoamMaster™. С этой продвинутой молочной системой, вы можете настроить желанную консистенцию молочной пены для специальных или любимых напитков. Высокоточные параметры измерения и контроля температуры молока обеспечиваются благодаря размещению датчика температуры непосредственно в емкости для молока - гарантирует непревзойденно постоянное качество молочной пены.

## Новый стандарт удобства

FoamMaster™ так же выделился из толпы с его продвинутой концепцией мойки. Это уменьшает все трудности и усилия к минимуму и гарантирует чистоту, гигиену и безопасность оперирования. Пролитое молоко или моющее средство теперь ушли в прошлое. Специальный контейнер для мойки устанавливается вместо контейнера для молока. Процесс очистки проходит полностью независимо и машина автоматически возвращается в режим ожидания по окончании. Теперь Вы можете отдохнуть без каких-либо забот!

## Гигиеничный и практичный молочный контейнер.

- Система стыковки молочного контейнера без трубок
- Встроенный датчик температуры для более точных замеров температуры молока
- Встроенная ёмкость с моющим средством

## Эффективный процесс очистки

- Автоматизированный процесс со встроенным катриджем для моющего средства
- Безопасно и практично благодаря отдельной емкости предназначенной для мойки
- Высочайший уровень качества мойки благодаря специально разработанному моющему средству для молочной системы
- Максимум удобства: цикл мойки завершается автоматически самой машиной
- Соответствует HACCP

**КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МОЛОКА (5 ЛИТРОВ) С  
ВСТРОЕННЫМ ДАТЧИКОМ  
ТЕМПЕРАТУРЫ И СИСТЕМОЙ СТЫКОВКИ**



**FOAM MASTER™  
ON/OFF SWITCH**

**ОТОБРАЖЕНИЕ  
ТЕМПЕРАТУРЫ**

**ЗАМОК**



**КОНТЕЙНЕР ДЛЯ  
ПРОЦЕССА МОЙКИ С  
ВСТРОЕННОЙ СИСТЕМОЙ  
СТЫКОВКИ**

**КАРТРИДЖ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА**

# ТОЛЬКО СОВЕРШЕНСТВО ХОРОШО В ДОСТАТКЕ

Наш самый высокий приоритет - прекрасный напиток и таким образом удовлетворенные клиенты. A600 соответствует этому высокому стандарту в каждом отношении. Вы будете взволнованы с получением опытом вкуса.

Бесконечные возможности с горячим и холодным молоком, горячей и холодной молочной пеной и сиропами FoamMaster™ - Ваш ключ к фактически бесконечным вариантам напитков, включая особенности молока и кофе - от прекрасного Латте Моккиатто к классическому кофе Эспрессо или освежающему земляничному молочному Шейку - и намного больше. Благодаря молочной системе, системе дозирования шоколада и станции сиропов до трех различных ароматов, это способствует создать любой возможный выбор напитка. Сделайте свой выбор и удовлетворите свои желания!

## **Кофе**

От темной классики к молочным напиткам и кофе с добавлением сиропа, A600 выделяется в приготовлении всех продуктов от мира кофе и всех с качеством, подлинностью и точностью, которая взволнует любого любителя кофе.

## **Шоколад**

Двойной миксер для шоколада позволяет использовать два типа этого продукта. FoamMaster™ создает прекрасное сочетание молока и вкуса со сливочной гладкой пенкой и изумительного шоколада по нажатию кнопки прекрасного напитка.

## **Молко**

Наслаждайся горячей и холодной молочной пенкой приготовленной в консистенции вашего желания. Время вспенивания можно отрегулировать по желанию и при этом процессе используется только нужное количество молока.

## **Сироп**

Благодаря опционально возможной Flavour Station Вы можете расширить ранж напитков с тремя различными сиропами или ароматами. Комбинируйте кофейные или молочные напитки с Вашим любимым ароматом - FoamMaster™ предают жизнь новым напиткам с прикосновением к кнопке выбора, от фруктового молочного напитка к теплomu карамельному Латте Моккиатто.



# ТАКОЙ ЖЕ ИНДИВИДУАЛИННЫЙ

## КАК И ВЫ



### МОЛОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

- FoamMaster™ (TM): горячее и холодное молоко и молочная пены, индивидуально настроены консистенции, встроенная система очистки.
- Молочная система (MS): горячее молоко/молочная пена, точная выдача при помощи помпы.

### A600 ОПЦИИ

- Второй бункер для зерна
- 2 x 2 кг закрывающихся бункера для зерна
- Одинарный или двойной миксер для растворимых продуктов (для шоколада или молока)
- Подогрев чашек
- M2M телеметрия
- Увеличенные ножки (100 мм)
- Autosteam, трубка выдачи пара (для вспенивания вручную) или AutosteamPro (полуавтоматическое взбивание молока)



**FLAVOUR STATION**  
Автоматическая подача сиропов в напиток (до трех видов)

**ПОДОГРЕВ ЧАШЕК**  
С четырьмя полочками нагрева

Типы напитков	A600	A600 MS	A600 FM
Ристретто   Эспрессо	✓	✓	✓
Кофе   Cafe Creme	✓	✓	✓
Заварной кофе	✓	✓	✓
Капучино   Латте Моккиатто	(✓)	✓	✓
Шоккочино	(✓)	✓	✓
Шоколад	✓	✓	✓
Горячее молоко	(✓)	✓	✓
Горячая молочная пена	(✓)	✓	✓
Холодное молоко			✓
Холодная молочная пена			✓
Сиропы			✓
Горячая вода   пар	✓	✓	✓



**ЦВЕТ**

Дополнительно к стандартному матовому цвету антрацит, машина и дополнительные устройства которые показаны здесь так же доступны в полированном черном цвете:

- MS и FM молочные системы
- A600, A600 MS, A600 FM
- Flavour-Station
- Подогрев чашек

# ДЛЯ ПОЛНОЙ ГИБКОСТИ

Адаптирована точно к вашим потребностям.  
Следующие устройства могут быть приспособлены к  
A600:



**KE200**  
**МИНИ-ЧУДО**

- охладитель (4 л) с замком
- Удобен для небольшой и средней проходимости
- Ручная очистка



**SNILL & CUP**  
подогрев с опцией  
охладителя  
**ЭКОНОМИЯ МЕСТА**

- Комбинация охладителя (5 л) с замком и подогревом чашек на две полки (80 чашек)
- Удобен для небольшой и средней проходимости



**БАЗОВЫЙ**  
**ОХЛАДИТЕЛЬ МОЛОКА**  
(УКЕ)  
**ФОКУСНИК**  
**ЭКОНОМИИ МЕСТА**

- Охладитель (5 л) с замком
- Удобно размещается под машиной для профессионального сервиса и удобства
- Удобен для небольшой и средней проходимости



**ОХЛАДИТЕЛЬ МОЛОКА  
ПОД ПРИЛAVOK (UT320)  
КОРОЛЬ ОБЪЁМА**

- Охладитель молока (12 л) с замком
- Устанавливается под прилавок прямо под столешницей расположения кофемашины.
- Приспособлен для потоковых мест с ограниченным местом на прилавке



**FLAVOR-STATION  
ВОЛШЕБНИЦА  
АРОМАТА**

- Автоматическа подача трех типов сиропов в напитки.
- Так же можно использовать ликер.
- Доступна с подогреваемой верхней частью для хранения чашек теплыми
- возможность on/off.



**AutoSteam  
МАЭСТРО ПЕНЫ**

- A600 без молочной системы, с трубкой выдачи пара оснащенной термодатчиком. Превосходное решение для приготовления молочных напитков в ручном исполнении посредством двухагового бариста.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ A600 А ТАК ЖЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ

## МОДЕЛЬ МАШИНЫ

МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ
A600	2.4-2.8 kW
A600 MS	2.4-2.8 kW
A600 FM	2.4-2.8 kW
(иные типы по запросу)	

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

A600	МОЩНОСТЬ
Подогрев чашек (120 шт.)	120 W

A600 MS	МОЩНОСТЬ
1) Охладитель молока SU05 (5л)	72 W
Cup warmer (120 cups)	120 W

A600 FM	МОЩНОСТЬ
2) Охладитель молока SU05 (5л)	1.95-2.3 kW
3) Flavor-Station (3 сиропа)	75 W
Cup warmer (120 cups)	120 W

## ДОСТУПНЫЙ ЦВЕТ

Матовый антрацит (базовый) или полированный черный

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для всех моделей и устройств 200-240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

Прямое подключение Армированный шланг с накидной гайкой G 3/8", L = 1.5 m

Линия подачи воды Если возможно: предварительно подготовленная вода системой фильтрации (но не с домашней системы удаления известняка).  
Если невозможно: используйте воду с бутля согласно параметров ниже.

Давление водопровода 80 - 800 kPa (0.8 - 8.0 bar)

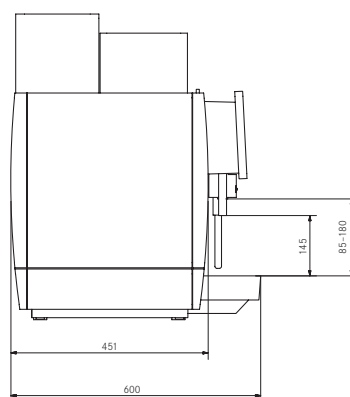
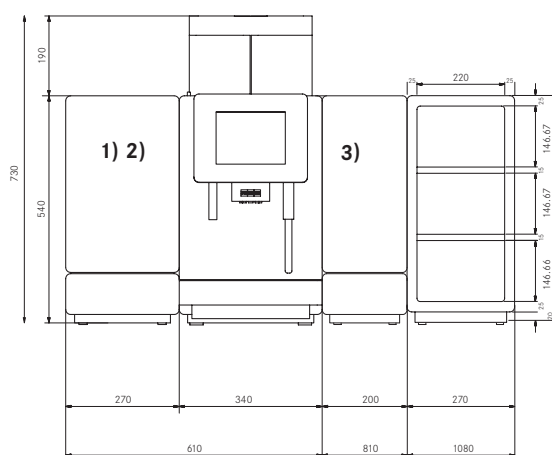
Жесткость воды max. 70 mg CaO на литр воды (7-8 dH, 13 °fH)

Содержание хлора max. 100 mg/l

Идеальный уровень pH 7

## СЛИВ

Дренажный шланг d = 16 mm, L = 2000 mm





**Optima**  
**Klassic**

MAKE IT  
*Wonderful!*

Franke Kaffeemaschinen  
AG Franke Strasse 9  
4663 Aarburg  
Switzerland  
Fon +41 62 787 31 31  
[www.franke.com](http://www.franke.com)

Оптим Класик ООО  
ул. Рыбальская, 7  
01011 г. Киев  
Украина  
тел. 044 288 84 07  
[www.optima-klassic.com.ua](http://www.optima-klassic.com.ua)

**FRANKE**

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