

FOAMMASTER™

Entfache die Vielfalt



MAKE IT
Wonderful!

FRANKE

INNOVATION AUS LEIDENSCHAFT

Echte Leidenschaft und 100 Prozent Swissness: Das alles steckt in einer Franke Kaffeemaschine. Mit dem FoamMaster™ definiert Franke die professionelle Kaffeezubereitung neu: Durch den grosszügigen Touchscreen wird die Bedienung zum Erlebnis. Individuelle Benutzeroberflächen, anpassbare Menüs und einfachstes Platzieren von Werbung revolutionieren den Dialog mit der Maschine. Im Innern sorgen leistungsstarke Komponenten für die perfekte Crema, für sagenhaften Milchschaum und eine nahezu unendliche Geschmacksvielfalt. Noch nie war die Kunst des Verführers so leicht!



INTUITIV UND INSPIRIEREND

Wählen Sie aus drei unterschiedlichen Benutzeroberflächen die optimale für Ihren Betrieb: Ob im Selbstbedienungs- oder im Servicebetrieb – der FoamMaster™ ist eine klare Verstärkung in Ihrem Team.

Übersichtliche Schnellwahl

Bilder sagen mehr als tausend Worte: Der 10,4-Zoll-Touchscreen erlaubt Ihnen, Ihr Getränkeangebot über eine attraktive Bildwahl zu steuern. Erleichtern Sie Ihren Gästen die Entscheidung und optimieren Sie den Getränkebezug in der Selbstbedienung. Einfach und unkompliziert ist der Genuss mit dem FoamMaster™ stets nur eine Berührung entfernt.

Inspirierende Menüführung

Die intuitive Menüführung und die einzigartige Präsentation Ihres Getränkeangebots wird Ihre Kunden begeistern. Nutzen Sie zudem die Möglichkeit, Ihre Gäste während der Getränkezubereitung auf saisonale Spezialgetränke, Sonderangebote und Unternehmensbotschaften hinzuweisen.



Effiziente Leistung in der Bewirtung

Perfekt ausgelegt auf den hektischen Gastronomiealltag. Große Bestellungen können praktisch in einem Arbeitsschritt erfasst werden. Durch einfaches Antippen wird Getränk für Getränk zubereitet. Unterstützt und entlastet das Servicepersonal, reduziert Fehler und ermöglicht die maximale Kapazitätsausnutzung Ihrer Maschine.



AUF IHRE BEDÜRFNISSE ZUGESCHNITTEN

SCHOKOPULVERDOSIERER:
MIT DOPPELKAMMER FÜR ZWEI UNTERSCHIEDLICHE
PULVERSORTEN

BOHNENBEHÄLTER (1,2 KG)
ABSCHLIESSBAR

BIS ZU 3 PRÄZISIONSMAHLWERKE MIT
KERAMIKSCHEIBEN FÜR GLEICHBLEIBENDE
MAHLEISTUNG

DER INTUITIVE TOUCHSCREEN MACHT
DIE BEDIENUNG EINFACH, EFFIZIENT
UND IST FLEXIBEL AUF IHRE BEDÜRFNISSE
KONFIGURIERBAR

FLAVOR-STATION MIT AUTOMATISCHER
DOSIERUNG VON 3 SIRUPS

EINFACHE REINIGUNG:
DER GROSSE TOUCHSCREEN ZEIGT
DIE EINZELNEN SCHRITTE IN DER REINIGUNG
AN UND FÜHRT EINFACH UND
VERSTÄNDLICH DURCH DEN REINIGUNGS-
PROZESS (HACCP-KONFORM)

TASSESENSOR

DER FOAMMASTER™ MACHT DEN PERFEKTEN
MILCHSCHAUUM IN DER GEWÜNSCHTEN
KONSISTENZ SOWIE WARMER UND KALTER MILCH
FÜR GELUNGENE GETRÄNKEKREATIONEN
(2 MILCHSORTEN MÖGLICH)

TROPFSCHALE

AUTOMATISCH HÖHENVERSTELLBARER
GETRÄNKEAUSLAUF

VERZAUBERND E VIELFALT

Endlose Möglichkeiten mit kalter und warmer Milch, kaltem und warmem Milchschaum und Flavor

Der FoamMaster™ ist Ihr Schlüssel zu einem fast grenzenlosen Getränkeangebot von aromatisierten Milch- und Kaffeespezialitäten – von einem perfekten Latte Macchiato bis hin zu einem klassischen Espresso oder einer erfrischenden Erdbeermilch und vielem mehr. Dank Milchverarbeitungssystem, Schokodosierer und Flavor-Station mit bis zu drei verschiedenen Aromen beherrscht er alle Zubereitungsmöglichkeiten. Treffen Sie Ihre Wahl und lassen Sie sich verführen.

Kaffee

Von den dunklen Klassikern über Milchgetränke bis hin zu aromatisierten Kaffees beherrscht der FoamMaster™ das gesamte Angebot aus der Welt des Kaffees. Und dies mit einer Qualität, Authentizität und Präzision, die jeden Kaffeeliebhaber überzeugt.

Schokolade

Der Doppelpulverdosiierer erlaubt den Einsatz von zwei unterschiedlichen Schokoladen und ermöglicht Schokoladenspezialitäten in allen Variationen. Im Zusammenspiel mit dem FoamMaster™ entsteht der perfekte Mix aus Milch, cremig-zartem Schaum und Schokolade auf einen Touch.

Milch

Genießen Sie kalten und warmen Milchschaum wie von Hand zubereitet in Ihrer Wunschkonsistenz. Die kurze Aufschäumzeit ist besonders schonend und es wird dabei gerade so viel Milch verwendet, wie benötigt wird. Dank dem effizienten Milchaufschäumersystem reduziert sich der Milcheinsatz, gleichzeitig kann der Kaloriengehalt vermindert werden.

Flavor

Dank der Option Flavor-Station verfeinern Sie Ihre Getränke mit bis zu drei verschiedenen Aromen. Kombinieren Sie Ihr Kaffeegetränk oder Ihre Milch mit den Flavors Ihrer Wahl – der FoamMaster™ erfüllt Ihnen vom fruchtigen Milchmixgetränk bis hin zum wärmenden Caramel Latte Macchiato jeden Wunsch.



DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR SIE



MILCHSYSTEM

FoamMaster™:
warme und kalte Milch
und Milchschaum,
individuell einstellbare
Konsistenz, integriertes
Reinigungssystem

FOAMMASTER™-OPTIONEN

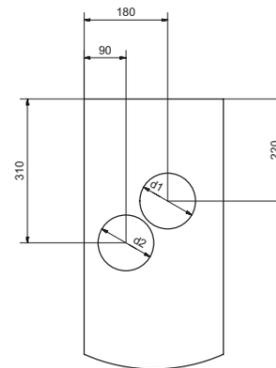
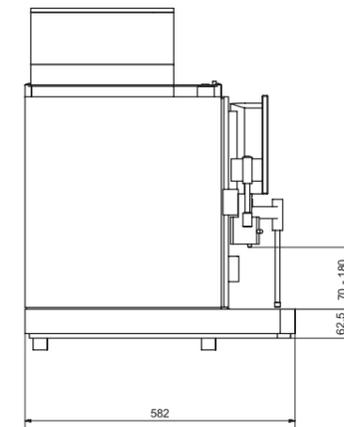
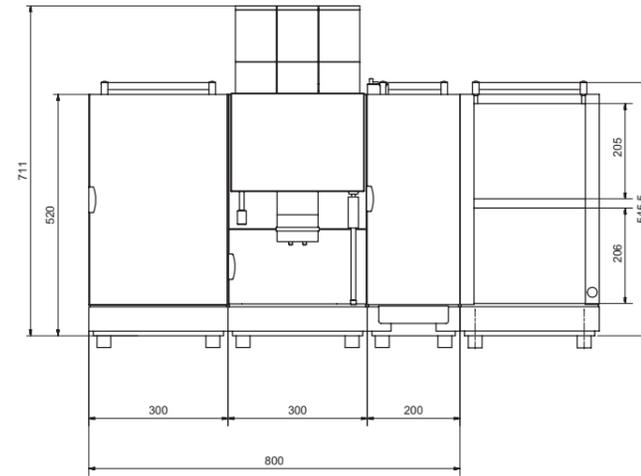
- Zweites oder drittes Mahlwerk
- Pulverdosierer (für Schoko- oder Milchpulver, abschliessbar)
- 2 x 2 kg Bohnenbehälter
- Bohnenbehälter abschliessbar
- Satzabwurf
- Unterthekenkühleinheit (UT)
- Tassenpositionierungshilfe
- Tassensensor
- Dampfplanze
- M2M / Telemetrie
- Abrechnungssysteme
- Hohe Füsse (100 mm)

FLAVOR-STATION

Automatische Dosierstation
für drei verschiedene
Flavors

TASSENWÄRMER

Mit drei beheizbaren
Abstellflächen



d1 = Bohrung für Kabel und Leitungen 120 mm
d2 = Bohrung für Satzabwurf 120 mm

| PRODUKTSPEZIALITÄTEN | FM750 | FM840 | FM850 |
|------------------------------|-------|-------|-------|
| Ristretto Espresso | ✓ | ✓ | ✓ |
| Kaffee Café Crème | ✓ | ✓ | ✓ |
| Brühkaffee | ✓ | ✓ | ✓ |
| Cappuccino Latte Macchiato | ✓ | ✓ | ✓ |
| Chococcino | ✓ | ✓ | ✓ |
| Schokolade | ✓ | ✓ | ✓ |
| Milch warm | ✓ | ✓ | ✓ |
| Milchschaum warm | ✓ | ✓ | ✓ |
| Milch kalt | | ✓ | ✓ |
| Milchschaum kalt | | | ✓ |
| Flavors | ✓ | ✓ | ✓ |
| Heisswasser Dampf | ✓ | ✓ | ✓ |

MASCHINENMODELL

| MODELL | ELEKTROANSCHLUSS | LEISTUNG |
|--------|----------------------------|----------|
| FM750 | 400 V 3LN PE 50/60 Hz 16 A | 7,5 kW |
| FM840 | 400 V 3LN PE 50/60 Hz 16 A | 7,5 kW |
| FM850 | 400 V 3LN PE 50/60 Hz 16 A | 7,5 kW |

(Weitere Anschlussvarianten auf Anfrage)

ZUSTELLGERÄTE

| FM840 | ELEKTROANSCHLUSS | LEISTUNG |
|---|-------------------------------|----------|
| Kühleinheit KE300 (12 Liter) | 200-240V 1LN PE 50/60 Hz 10 A | 100 W |
| Kühleinheit Untertheke UT320 (12 Liter) | 230V 1LN PE 50/60 Hz 10 A | 100 W |
| Tassenwärmer (120 Tassen) | 200-240V 1LN PE 50/60 Hz 10 A | 300 W |
| Flavor-Station (3 Flavors) | 100-240V 1LN PE 50/60 Hz 10 A | 75 W |

| FM750 | ELEKTROANSCHLUSS | LEISTUNG |
|---|-------------------------------|----------|
| Kühleinheit KE300 (12 Liter) | 200-240V 1LN PE 50/60 Hz 10 A | 100 W |
| Kühleinheit Untertheke UT320 (12 Liter) | 230V 1LN PE 50/60 Hz 10 A | 100 W |
| Tassenwärmer (120 Tassen) | 200-240V 1LN PE 50/60 Hz 10 A | 300 W |
| Flavor-Station (3 Flavors) | 100-240V 1LN PE 50/60 Hz 10 A | 75 W |

WASSERANSCHLUSS

| | |
|-----------------|--|
| Wasseranschluss | Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", L = 1,5 m |
| Wasserzuleitung | Falls installationsseitig möglich: Rohwasser (nicht aus Hausentkalkungsanlage) |
| Wasserdruck | 80 bis 800 kPa (0,8 bis 8,0 bar) |
| Wasserhärte | max. 70 mg CaO/1 l Wasser (7 dH, 13 °fH) |
| Chloridgehalt | max. 0,1 mg/l |
| Idealer pH-Wert | 7 |

WASSERABLAUF

| | |
|----------------|------------------------|
| Ablaufschlauch | D = 16 mm, L = 2000 mm |
|----------------|------------------------|





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

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Deutschland
Fon +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
www.franke.de

Franke Coffee Systems
UK Ltd
18 Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
St Albans,
Hertfordshire AL2 2DQ
England
Fon +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

Franke Japan Inc.
Amflat, 12-35-12
Nihonbashi Ningyocho, Chuo,
Tokyo 103-0013
Japan
Fon +81 3 5642 5880
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Americas
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Fon +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

FRANKE