

DZISIEJSZA SPECJALNOŚĆ:

KAWA,
NA JAKĄ WŁAŚNIE
MASZ OCHOTĘ!



MMMHHH,
TO LUBIĘ!

MAKE IT

Wonderful!



FRANKE A1000



A1000

Całkiem nowy poziom
rozsmakowania

FRANKE

CAŁKIEM NOWY POZIOM ROZSMAKOWANIA

Co czyni kawę wprost idealną? Ziarna, sposób palenia, czy może mleko? A może to, że pozwala ona na chwilę wytchnienia w ciągu pracowitego dnia?

Połączenie cennych zasobów Franke, do których należą nasza wiedza, doświadczenie, duch innowacyjności oraz pasja naszych inżynierów, zaowocowały stworzeniem nowatorskiego systemu kawowego, jakim jest A1000. Obecnie, jest to nasza najbardziej zaawansowana technologicznie maszyna; co więcej, jest jeszcze bardziej zindywidualizowana niż jakakolwiek inna. Dzięki niej właśnie, masz szansę przenieść się na kolejny poziom luksusu.

Stworzenie A1000 miało na celu zapewnienie gościom ich własnej, niezakłóconej chwili luksusu. Nieważne jaka jest Twoja ulubiona kawa, A1000 jest w stanie spełnić każde życzenie, nawet jeżeli każdego dnia pragniesz spróbować czegoś nowego.

A1000 daje możliwość stworzenia własnej kawy. Witamy zatem na następnym poziomie luksusowych, kawowych doznań – A1000 od Franke.



A1000 – PIĘĆ WYJĄTKOWYCH CECH

1. SZEŚĆ SMAKÓW DLA ODKRYWANIA CORAZ LICZNIJSZYCH KAWOWYCH MOŻLIWOŚCI

Połączenie najwyższej jakości kawy, automatycznej stacji dozującej i sześciu różnych smaków to gwarancja zaspokojenia wszystkich wymagań.

2. NOWE INTELIGENTNE URZĄDZENIE CHŁODNICZE

Nawet dwa rodzaje mleka w dwóch równoległych układach chłodniczych, w tym jedyna w swoim rodzaju mleczna pianka stworzona przez FoamMaster™.

3. CLEANMASTER

W pełni automatyczny system czyszczący CleanMaster jest standardową częścią urządzenia. Gwarantuje on stałą, wyjątkową czystość A1000.

4. MULTIMEDIATNY EKRAN DOTYKOWY

Przyjazne dla użytkownika menu nawigacyjne, najwyższa jakość obrazu oraz dźwięku, informacje dotyczące substancji odżywczych i alergenów dostępne na profesjonalnym wyświetlaczu.

5. INTERNET RZECZY

Każdy A1000 posiada dostęp do Internetu, co oznacza, że cały świat kawy dostępny jest za jednym dotknięciem.



ZAWSZE I WSZĘDZIE: KAWA, NA JAKĄ WŁAŚNIE TERAZ MASZ OCHOTĘ

Bez względu na to, kim jesteś i gdzie się znajdujesz, zasługujesz na wymarzoną kawę. Ten nowy poziom luksusu nazywa się personalizacją.

Kiedykolwiek i gdziekolwiek: w restauracji czy w stołówce, w serwisie przy autostradzie czy w kawiarni, w supermarkecie czy na stacji benzynowej, czy kupując kawę na wynos lub podczas oczekiwania na samolot, każdy z klientów otrzyma wyśmienitą kawę, taką na jaką właśnie ma ochotę. Zastosowane w A1000 rozwiązania technologiczne należą do najnowocześniejszych, dlatego też nie ma dla niego rzeczy niemożliwych.

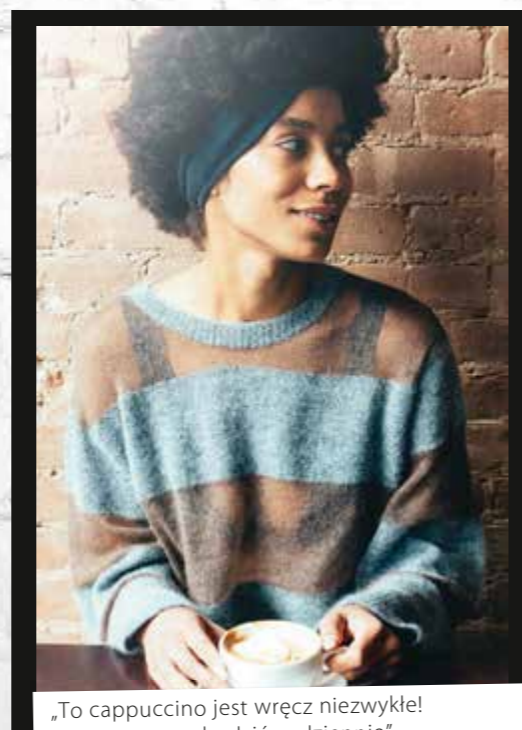
Większość inteligentnych systemów A1000 ukryta została w jego wnętrzu. Jednak zaawansowana technologia wewnątrz to nie wszystko: niezaprzeczalną cechą A1000 jest również ponadprzeciętny wygląd zewnętrzny. Dzięki niezwykle wyglądowi i wprost zapierającej dech w piersiach formie, A1000 nie ma sobie równych.

Nowy A1000 od Franke to wręcz idealna odpowiedź na wszelkie kawowe marzenia, zawsze i wszędzie.

„Nie lubię żadnych dodatków w swoim espresso – im prostsze tym lepsze”.



„Kawa na wynos? To właśnie cała ja”.



„To cappuccino jest wręcz niezwykle! Muszę tu przychodzić codziennie”.



„Na którą kawę mam się dzisiaj zdecydować? Może znajdę podpowiedź na wyświetlaczu”.



„Podwójne espresso z rana, cappuccino w porze lunchu i wieczorne ristretto”.



„Wygląda świetnie i tak też smakuje – niezwykle kawa, absolutnie”.



A1000
CZARNY
I BŁYSZCZĄCY
Z CHROMOWANYMI
ELEMENTAMI



A1000
BIAŁY
I BŁYSZCZĄCY
Z CHROMOWANYMI
ELEMENTAMI



A1000 CZARNY
I BŁYSZCZĄCY
ZE ŻŁOTYMI
ELEMENTAMI

UCZTA DLA WSZYSTKICH ZMYSŁÓW



NOW
WITH VIDEO!



NOW
WITH SOUND!



DUŻY EKRAŃ INTERFEJSU UŻYTKOWNIKA

Multimedialny interfejs użytkownika, w który wyposażony jest nowy A1000, oferuje praktycznie nieograniczone możliwości – a w dodatku jest niezwykle łatwy i intuicyjny w obsłudze.

Czas przedstawić interfejs użytkownika! Perfekcyjnie prezentowane są na nim wykwintne napoje; najwyższej jakości obraz i krystalicznie czysty dźwięk to również zasługa tego 10,4-calowego wyświetlacza.

Oczaruj swoich gości:

- Dzięki samoobsłudze goście mogą wybierać z ciekawego menu z napojami.
- Proste dotknięcia i przesunięcia palcem umożliwiają wybór produktu, wielkości filiżanki oraz wzbogacenie napoju o dodatkowy smak.
- Podczas gdy goście dokonują wyboru, na wyświetlaczu prezentowane jest nagranie wraz z dźwiękiem dotyczące składników odżywczych.

Zwiększenie wydajności Twoich usług:

- Ilościowo duże zamówienia mogą być realizowane w zaledwie jednym kroku; A1000 zajmuje się resztą.
- Dzięki temu, personel nie jest obciążony pracą, a co za tym idzie, zmniejsza się ryzyko pomyłek.
- Gwarantuje to również pełne wykorzystanie możliwości urządzenia.

Zwiększenie sprzedaży:

- Menu z napojami może być z łatwością konfigurowane tak, aby spełniało wszelkie indywidualne wymagania.
- Do zdobycia uwagi klientów można wykorzystać przyciągające wzrok nagrania i reklamy.
- Interfejs użytkownika można w każdej chwili z łatwością dostosować do sezonowych akcji promocyjnych.
- Zdjęcia wysokiej jakości kuszą klientów i zachęcają do skosztowania nowego napoju.

Multimedia dla wszystkich:

- 10,4-calowy wyświetlacz
- Odtwarzanie dźwięku i obrazu podczas wyboru napoju i/lub jako wygaszacz ekranu
- Wyjście audio na aktywne głośniki

Elegancka koncepcja oświetlenia LED stanowi idealne uzupełnienie wyjątkowo ergonomicznej konstrukcji A1000. Możliwe jest również przekazywanie różnych komunikatów ostrzegawczych i operacyjnych poprzez zmianę koloru (np. o konieczności uzupełnienia ziaren kawy lub mleka). Wszystko to sprawia, że A1000 jest prawdziwą gwiazdą wśród systemów kawowych.



SZWAJCARSKA PRODUKCJA, OD POCZĄTKU DO KOŃCA

A1000 wytwarzany jest w Szwajcarii. Oznacza to, że ponadprzeciętna, niezawodna szwajcarska jakość jest gwarantowana w każdym, nawet najdrobniejszym szczególe.

Bezkompromisowa szwajcarska jakość została przelana w projekt i konstrukcję A1000, przez co jest on w stanie spełnić nawet najwyższe wymagania. Gwarantuje to niezawodność, skuteczność oraz wytrzymałość, co sprawia, że inwestycję można wykorzystać w pełni.

Wyjątkowa grupa zaparzająca:

- Opatentowana grupa zaparzająca znacząco poprawia jakość wydobywanego smaku i zapewnia niezwykłą przyjemność z picia kawy.
- Trzy jednostki zaparzające (sita o rozmiarach 43 mm i 50 mm oraz opatentowany filtr igłowy) są precyzyjnie dostosowane do różnych poziomów wydobycia smaku, co jest niezbędne w przypadku chęci oferowania szerokiego wyboru napojów.
- W sposób szybki oraz bez użycia narzędzi może ona zostać usunięta z przedniej części urządzenia.

Precyzyjne mielenie:

- Istnieje możliwość zamontowania do trzech młynków.
- Dzięki łatwo dostępnym dozownikom ziaren kawy, mogą być one uzupełniane niezwykle łatwo, co jednocześnie gwarantuje, iż ziarna w sposób optymalny przesuwają się przez podajnik.
- Dozowniki ziaren mogą być z łatwością usuwane przy użyciu centralnego mechanizmu odblokowującego, znajdującego się z przodu maszyny. Dzięki temu, zapewniony jest łatwy dostęp do ustawień solidnego i niezwykle trwałego młynka ceramicznego – a wszystko to bez używania jakichkolwiek narzędzi!

Trzy bojłery:

- Trzy zupełnie odrębne bojłery na gorącą wodę, przygotowaną kawę oraz parę.
- Kawa, wrzątek na herbatę oraz para mogą być przygotowywane jednocześnie.
- Gwarantuje to maksymalną wydajność w niezwykle krótkim czasie.

AŻ DO 3 PRECYZYJNYCH,
CERAMICZNYCH MŁYŃKÓW DO KAWY

OPATENTOWANE
URZĄDZENIE
DO ZAPARZANIA,
WYJMOWANE
OD PRZODU

WYJŚCIE AUDIO
NA AKTYWNE GŁOŚNIKI

3 ODRĘBNE BOJLERY
O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

CLEANMASTER: CAŁKOWICIE AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE – MAKSYMALNA HIGIENA

W pełni automatyczny system czyszczenia CLEANMASTER to standardowa część innowacyjnej jednostki chłodzącej systemu A1000. Zapewnia on nieskazitelną czystość urządzenia przez cały czas.

Koncepcja czyszczenia zastosowana w A1000 jest absolutnie rewolucyjna. Po uruchomieniu procesu czyszczenia, cała sekwencja wykonywana jest w pełni automatycznie, a urządzenie przełącza się w tryb oszczędzania energii po jej zakończeniu. Kiedy Ty zajmujesz się czymś innym, system czyszczenia zapewnia, że rygorystyczne normy higieny są przestrzegane przez cały czas.

Czystość dowiedziona naukowo

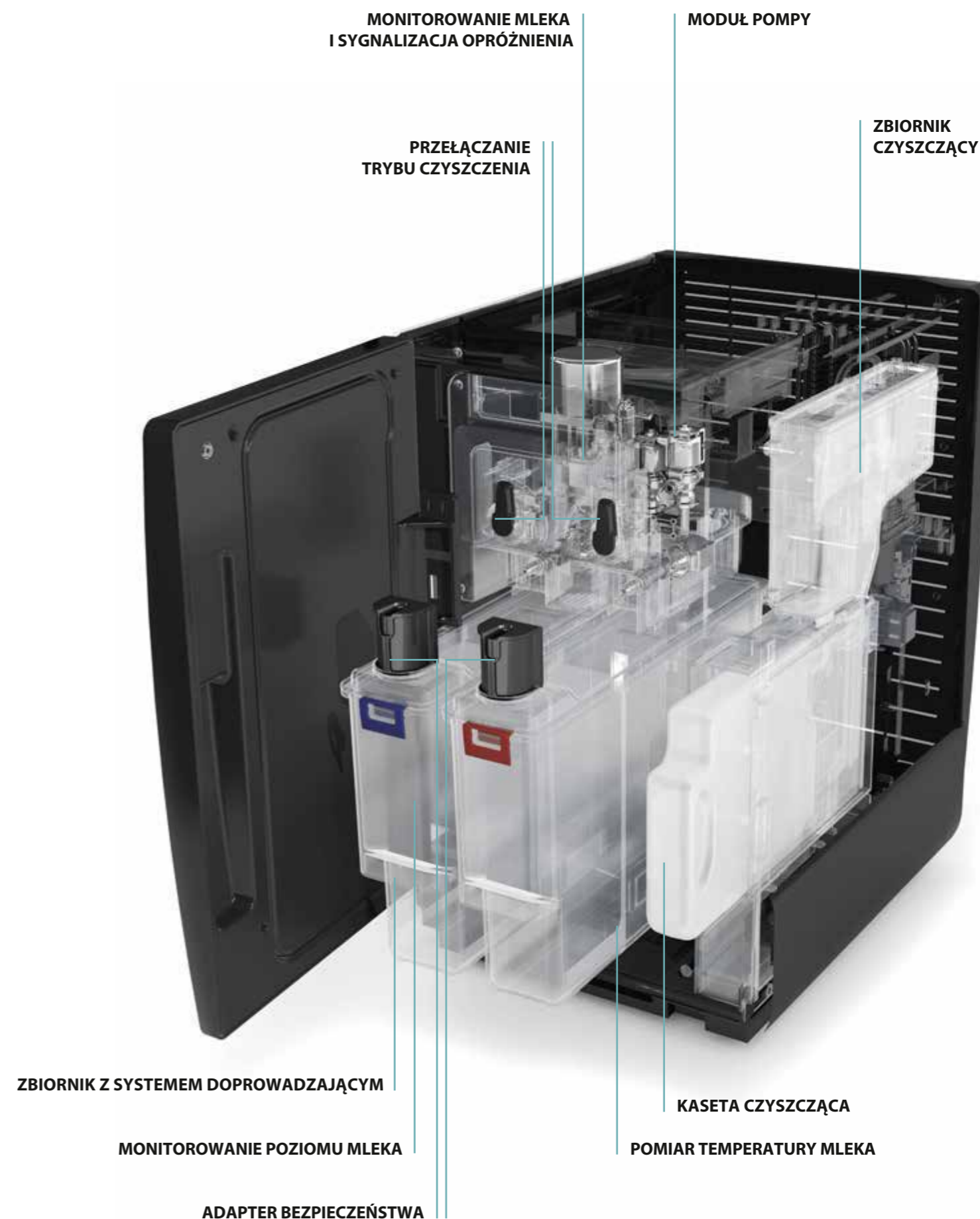
- Przeprowadzone badania wykazały, że technologia CleanMaster, zastosowana w urządzeniu A1000, sprawia, iż czyszczenie odbywa się łatwiej i szybciej
- Rezultatem jest ponadprzeciętna czystość – i to wszystko całkiem automatycznie!

Higieniczny i praktyczny pojemnik na mleko

- Bezprzewodowy system doprowadzania do pojemnika na mleko.
- Opatentowany system umożliwiający zastosowanie nawet dwóch rodzajów mleka, z dwoma równoległymi obwodami chłodniczymi.
- Wbudowane czujniki mierzące temperaturę i ilość mleka.

Efektywny proces czyszczenia

- Dla maksymalnej wygody, zastosowany został w pełni automatyczny system z kasetą czyszczącą.
- Cały proces jest bezpieczny i praktyczny dzięki wbudowanemu zbiornikowi czyszczącemu.
- Najwyższy poziom czystości zostaje zachowany z racji zastosowania specjalnie opracowanych w tym celu środków czyszczących usuwających wszelkie pozostałości z mleka i kawy.
- Spełnia wymagania HACCP.



FOAMMASTER™: WYMARZONA JAKOŚĆ PIANKI MLECZNEJ

FoamMaster™ w A1000 to wszystkim znana, wyjątkowej jakości mleczna pianka

Stanowiący element standardowego wyposażenia A1000 FoamMaster™, to gwarancja uzyskania idealnej mlecznej pianki za każdym razem. Ponadto, uzyskiwana jakość mlecznej pianki to klasa sama w sobie. FoamMaster™ od Franke, oto do czego został stworzony:

Niezrównana jakość mlecznej pianki

Umożliwia osiągnięcie artystycznego efektu warstwowego poprzez różnicowanie pianki pod względem gęstości i konsystencji, a to wszystko przy zachowaniu idealnej harmonii z mlekiem – i to w jednym napoju!

Wyjątkowa konsystencja

Nawet w przypadku intensywnej pracy systemu czy najbardziej wyszukanych życzeń, konsystencja pianki jest zawsze taka sama.

Ciepłe czy zimne?

Kreatywność nie podlega ograniczeniom. Każdy napój może mieć gorącą bądź zimną mleczną piankę, może być też z dodatkiem zimnego lub gorącego mleka.

Dwa rodzaje mleka, dwa równoległe obwody chłodnicze

Różne rodzaje mleka i produkty zastępujące mleko to jeden z wyznaczników dzisiejszych czasów. Dzięki w pełni automatycznemu urządzeniu chłodzącemu systemu A1000 oraz również automatycznemu systemowi czyszczącemu CleanMaster, można w pełni sprostać tym wymaganiom, i to w najlepszym stylu.

„A1000 pozwala na wykorzystanie dwóch różnych rodzajów mleka”.

„Pianka pozostaje stała nawet podczas wyłożonej pracy urządzenia”.



„A1000 to gwarancja doskonałości, nawet w przypadku najbardziej wyszukanych napojów kawowych”.

„Każda filiżanka kawa to wręcz arcydzieło, zarówno z wyglądu, jak i w smaku”.



„FoamMaster™ to wprost wymarzona jakość pianki”.

JEDYNY W SWOIM RODZAJU, CHOĆ TAK RÓŻNORODNY

System kawowy A1000 jest w swoim żywiole, gdy duża ilość i różnorodność napojów musi być podawana często i szybko. Jakość i konsekwencja, z jaką realizuje on swoje zadania nie przestaje zaskakiwać.

Biorąc pod uwagę różnorodność, szybkość pracy i konsekwencję w zachowaniu jakości, A1000 bez najmniejszego wysiłku osiąga najlepsze rezultaty oraz realizuje najbardziej wyszukane zamówienia. Ponadprzeciętna wydajność systemu jest w pełni widoczna dopiero, gdy realizowane są naprawdę duże ilościowo zamówienia.

Będąc idealnym połączeniem wbudowanego systemu FoamMasterTM, dozownika czekolady, aż do trzech młynków i opcjonalnej stacji syropów, jedynie kreatywność operatora ogranicza A1000 w tworzeniu dosłownie każdego napoju, bez względu na to jak unikatowego i niezwykłego.

Wszystkie rodzaje kawy

Zawsze o idealnym aromacie. Od czarnego espresso po delikatne warstwy latte macchiato bądź organiczną kawę z wyżyn Kostaryki, wykończoną zimną pianką.

Kuszące gorące czekolady

Podwójny system dozujący, umożliwiający zastosowanie dwóch rodzajów czekolady. Magia spienianego mleka pozwala A1000 na stworzenie niezwykle kremowych i gładkich czekoladowych kreacji czy nawet napojów łączących w sobie kawę i czekoladę.

Najbardziej lekka i zwiewna mleczna pianka

Bez względu na to czy zimna czy ciepła, mleczna pianka ma zawsze perfekcyjną konsystencję. Wszystko to dzięki wydajnemu systemowi spieniającemu mleko, oszczędzającemu czas, energię i zmniejszającemu zawartość kaloryczną.

Różne możliwości smakowe

Dzięki opcjonalnej jednostce dozującej dodatki smakowe, możliwe jest wzbogacenie napojów o nawet sześć różnych wykończeń smakowych. Idealnie sprawdza się to w przypadku mleczno-owocowych koktajli, kultowego latte macchiato czy wszelkich własnych kompozycji.



OPTYMALNA EFEKTYWNOŚĆ – STAŁA ŁĄCZNOŚĆ Z A1000

A1000 to także przepustka do optymalnej wydajności. Korzyści są zmaksymalizowane – internetowa łączność z każdym urządzeniem A1000 jest możliwa bezpośrednio ze smartfonu czy tabletu.

Przykładowo, możliwe jest uzyskanie informacji, które napoje to prawdziwe bestsellery w danym regionie czy codzienna obserwacja stabilności pracy urządzenia. Okresy przestoju należą już do przeszłości: system z odpowiednim wyprzedzeniem wyraźnie zawiadomi, gdy niezbędna jest konserwacja. Wszystkie to cechy sprawiają, że inteligentne systemy kawowe mają ogromny, pozytywny wpływ na prowadzoną działalność.

Szczegółowe wyjściowe dane maszynowe, takie jak:

- Konfiguracja urządzenia
- Definicja produktu i liczniki produktów
- Liczniki danych maszynowych (liczba czyszczzeń, filtrów, itd.)
- Komunikaty o błędach / Wskaźniki wyświetlacza

Dla przedsiębiorstw prowadzących restauracje czy dla piekarni:

- Całość kawowych zagadnień związanych z danym przedsiębiorstwem może być z łatwością kontrolowana za pośrednictwem smartfonu.
- W dowolnym momencie można przywołać codzienne wyniki sprzedaży, jak również wyjątkowo szybko uruchomić w czasie rzeczywistym promocje dotyczące sprzedaży.
- W każdej chwili można sprawdzić, czy w punktach sprzedaży utrzymywane są wysokie standardy jakości.

Dla palarni:

- Pełna kontrola nad własnym modelem biznesowym.
- Pełne dane dotyczące tego ile i jakiego rodzaju kawy zostało wykorzystane oraz gdzie i w jakich ilościach niezbędne jest uzupełnienie.

Dla operatorów:

- Wykorzystując jedynie smartfon, można śledzić 150 zdecentralizowanych ekspresów do kawy, nawet w dużym kompleksie budynków.
- Z najwyższą precyzją można zaplanować i zoptymalizować wykorzystanie zasobów.
- Precyzyjny przegląd całej sieci, możliwość uniknięcia długich przestoju.



A1000 - GDZIEKOLWIEK
JESTEŚ



A1000: INSPIRACJE W PAKIECIE.

Jak żaden inny system tego typu, A1000 oferuje niezwykłą interaktywność. Możliwości dla kreatywności są wręcz nieograniczone. Aby wydobyć z A1000 jak najwięcej, Franke prezentuje garść cennych i pomocnych wskazówek oraz inspirujących pomysłów, dzięki którym sprzedaż znacznie wzrośnie. Oto kilka z nich:



UZNANIE DLA KAWY/NAPOJÓW

Niech każdy napój ma swoją historię. Wyeksponuj pochodzenie kawy i mleka, rodzaj wykorzystywanych ziaren, itp.



REKLAMA NA ZEWNĄTRZ

Niech przechodnie również dowiedzą się, jak wyśmienita jest Twoja kawa. Wystarczy przed lokalem ustawić dużą tablicę z chwytliwym tekstem.



ZACHĘCAJĄCE OBRAZY

Kuszące zdjęcia napojów w menu oraz oferty specjalne na stołach i/lub plakaty to inspiracja dla gości, aby wypróbowali całkiem nowe napoje.



ZWIEKSZENIE SPRZEDAŻY

Podczas promocji dowolnego napoju, zawsze można skorzystać z ofert specjalnych. Na przykład: każda kawa najlepiej smakuje z rogalikiem. Do godziny 11 zestaw kawa + rogalik o połowę taniej!



ZDOBAJ NOWYCH KLIENTÓW

Ulotki rozdawane w najbliższej okolicy czy ciekawe oferty powitalne to zachęta dla nowych klientów.



NAGRADZAJ LOJALNYCH GOŚCI

Stali goście z pewnością ucieszą się z nagrody lojalnościowej. Może to być np. karta ze stemplami, dzięki której każda 10 kawa jest gratis.

TWÓJ A1000: SKONFIGUROWANY DO WŁASNYCH PREFERENCJI



NOWE, INTELIGENTNE URZĄDZENIE CHŁODNICZE (1)

Maksymalnie 2 rodzaje mleka z 2 równoległych obwodów chłodniczych, wyposażonych w zintegrowany system monitorowania temperatury i poziomu mleka, w tym pianki mlecznej FoamMaster™; pojemności mleka: 1 x 12 litrów lub 2 x 4,5 litra.

MOŻLIWOŚCI A1000 (2)

- Drugi, a nawet trzeci młynek
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 2 x 1 kg + 1 x 600 g lub 1 x 2 kg + 1 x 600 g, zamykany
- Jeden lub dwa oddzielne systemy dozowania proszku (dla czekolady lub mleka w proszku), zamykany
- Odprowadzenie pary (S1)
- Autosteam (S2)
- Autosteam Pro (S3)
- Chłodziarka podblatowa
- System podblatowego wyrzucania fusów
- Czujnik filiżanki
- Internet/Telemetria
- Podwyższone nóżki (40/100 mm)

Stacja syropów (3)

Stacja automatycznie dozująca syropy, podająca nawet do sześciu smaków.

SYSTEM ROZLICZENIOWY (4)

Może być stosowany w odniesieniu do różnych metod płatności, na przykład gotówką, kartą, telefonem komórkowym. Idealnie nadaje się do publicznych / prywatnych zastosowań handlowych

PODGRZEWACZ FILIŻANEK (5)

Z czterema podgrzewanymi platformami na filiżanki.

KOLORY

■ Czarny/chrom

■ Biały/chrom

■ Czarny/złoty

■ Antracyt/chrom

MAKSYMALNA ELASTYCZNOŚĆ



PRODUKTY	A1000 FM CM
Ristretto Espresso	✓
Kawa Café Crème	✓
Kawa parzona	✓
Cappuccino Latte macchiato	✓
Chococcino	✓
Czekolada	✓
Gorące mleko	✓
Gorąca mleczna pianka	✓
Zimne mleko	✓
Zimna mleczna pianka	✓
Dodatki smakowe	✓
Wrzątek Para	✓

SWISS MADE

DANE TECHNICZNE A1000, WRAZ Z AKCESORIAMI

MODEL URZĄDZENIA A1000 FM CM

MODEL	MOC
A1000 FM CM	380–415 VAC 3LNPE 50/60 Hz 16 A 6,7–7,9 kW
	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 16 A 2,6–3 kW
	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 30 A 4,4–5,2 kW
	200–240 V 3LPE 50/60 Hz 30 A 5,6–7,9 kW
	200–220 VAC 2LPE 60 Hz 22,4–24,2 A 4,5–5,3 kW
	200–220 VAC 2LPE 50/60 Hz 22,4–24,2 A 4,5–5,3 kW
	200–220 VAC 3LPE 50/60 Hz 19,6–21,3 A 6,8–8,1 kW
Wymiary:	340 mm / 730 mm / 600 mm (szer/wys/głęb)

DOSTĘPNE KOLORY

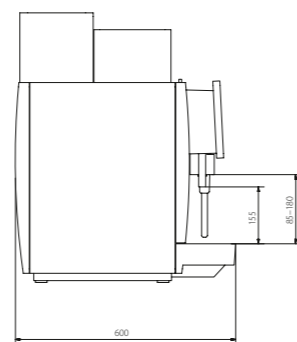
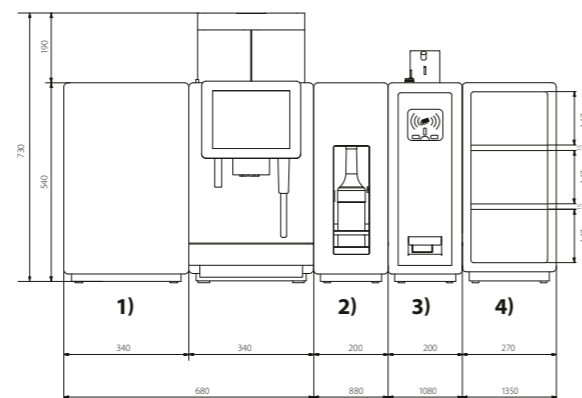
Czarny/chrom, czarny/złoty, biały/chrom lub antracyt/chrom

PODŁĄCZENIE WODY

Podłączenie wody	Metalowy przewód z nakrętką nasadową G3/8", dł = 1,5 m
Przewód doprowadzający wodę	Jeśli jest to możliwe podczas instalacji: Surowa woda (Nie z krajowego zakładu odwapniającego wodę)
Ciśnienie wody	80 do 800 kPa (0,8 to 8,0 bar)
Twardość wody	max. 70 mg CaO na litr wody (7 dH, 13°fH)
Zawartość chlorków	max. 0,1 mg/l
Idealna wartość pH	7

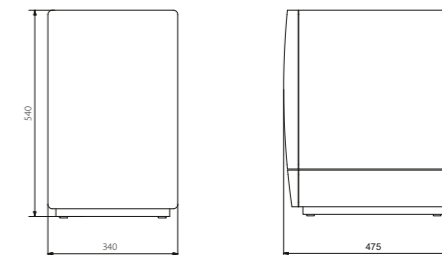
ODPROWADZENIE WODY

Przewód spustowy Średnica = 16 mm, dł = 2 000mm



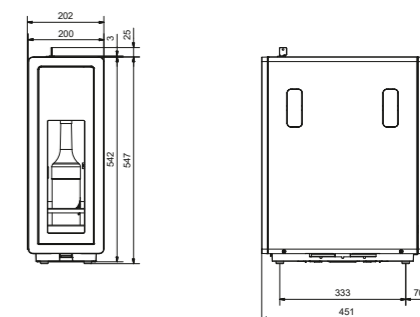
1) JEDNOSTKA CHŁODNICZA SU12/UC12 (12L)

Przyłącze elektryczne:	220–240 VAC 1LNPE 50/60 Hz 170–195 W
	110–127 VAC 1LNPE 60 Hz 170–195 W
	100 VAC 1LNPE 50/60 Hz 170 W
Wymiary:	340 mm / 540 mm / 475 mm (szer/wys/głęb)
Waga (puste):	ok. 28 kg
Kolory:	Czarny, biały, antracyt



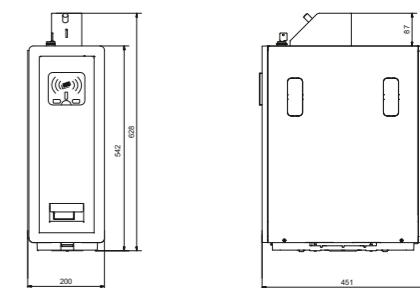
2) JEDNOSTKA PODAJĄCA DODATKI SMAKOWE

Przyłącze elektryczne:	100–240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A 75 W
Wymiary:	200 mm / 542 mm / 451 mm (szer/wys/głęb)
Waga (puste):	ok. 25 kg
Kolory:	Czarny, biały, antracyt



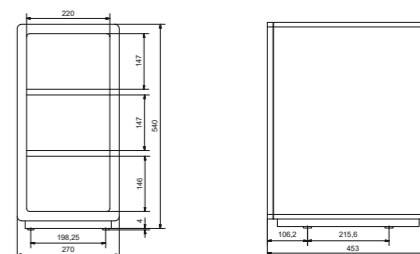
3) SYSTEM ROZLICZENIOWY

Przyłącze elektryczne:	85–264 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A
Wymiary:	200 mm / 628 mm / 451 mm (szer/wys/głęb)
Waga (puste):	ok. 18 kg
Kolory:	Czarny, biały, antracyt



4) PODGRZEWACZE DO FILIŻANEK

Przyłącze elektryczne:	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 10 A 120 W
	110 V 1LNPE 50–60 Hz 10 A 80 W
Wymiary:	270 mm / 540 mm / 453 mm (szer/wys/głęb)
Waga (puste):	ok. 20 kg
Kolory:	Czarny, biały, antracyt





A1000

Całkiem nowy
poziom rozsmakowania

FRANKE

MAKE IT A
Wonderful

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

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Germany
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, 2-35-12
Nihonbashi Ningyocho, Chuo,
Tokyo 103-0013
Japan
Fon +81 3 5642 5880
www.franke.com

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

DZISIEJSZA SPECJALNOŚĆ:

NAPÓJ,
NA JAKI WŁAŚNIE
MASZ OCHOTĘ!



ZIMNY
JAK LÓD