

# Auf Höchstleistung spezialisiert



## 1 Standardfunktionen

- iQFlow™
- First Shot
- IndividualClean
- HeatGuard
- FrankeOS

## 2 Neue A800 Optionen

- Zweites und drittes Mahlwerk
- Bohnenbehälter: 1×2 kg, 2×1.2 kg or 3x 1.2kg, optional abschliessbar
- Ein oder zwei separate Pulverdosierer: 0.6 kg or 1.2 kg (für Schokoladen- oder Milchpulver), optional abschliessbar
- Satzabwurf
- Tassensensor
- Dampflanze S1, Autosteam S2 (fortgeschrittenes Milchschaumen) oder Autosteam Pro S3 (automatisches Milchschaumen)
- DualMilk für geringe Kreuzkontamination (nur mit FoamMaster™ Pro)
- IndividualMilk (IMI) ohne Kreuzkontamination (nur mit FoamMaster™ Pro)

## 3 Milchsysteme

- FoamMaster™ Pro (FM): heisse und kalte Milch sowie Milchschaum, individuell einstellbare Konsistenz, mit Kühleinheit im Franke Design
- FoamMaster™ Plus (FM Plus): heisse und kalte Milch sowie Milchschaum, individuell einstellbare Konsistenz, kompatibel mit Franke CU04/CU09 oder Drittanbieter-Kühleinheiten

## 4 Milchreinigungssysteme

- CleanMaster (CM): automatische Dosierung des Reinigungsprodukts (für SU06-Kühleinheit)
- EasyClean (EC): manuelle Zugabe des Reinigungsprodukts

## 5 Flavor Station

- Automatische Dosierstation für bis zu sechs Flavors

## 6 Abrechnungssystem

- Für verschiedene Zahlungsmittel mit Münzen und bargeldlos
- Optimal geeignet für öffentliche/private Verkaufsautomaten

## 7 Tassenwärmer

- Mit drei beheizbaren Ablagen

## Flexibilität

Unser Produktportfolio erlaubt verschiedene Montageoptionen – auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.



**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

coffee.franke.com

590.0739.834/09.25/CH-DE/Abmessungen, Konstruktion und Version können jederzeit geändert werden.



Die neue A800 wurde für Höchstleistung an stark frequentierten Standorten entwickelt und bietet eine unerreichte Leistung ohne Qualitätseinbussen. Sie ist prädestiniert für hohes Gästeaufkommen und kombiniert Geschwindigkeit, Präzision, Konsistenz und Benutzerfreundlichkeit, um auch in Spitzenzeiten eine reibungslose Kaffeezubereitung zu gewährleisten. Mit erweiterten Konfigurationsoptionen und intelligenten Funktionen für anspruchsvolle Arbeitsabläufe sorgt die neue A800 für einen Betrieb auf konstant hohem Niveau: mehr Leistung und weniger Druck für jede Situation und zu jeder Tageszeit.

KAPAZITÄT*	EINZELN	PARALLEL
Espresso	150	240
Cappuccino	114	186
Kaffee	111	150
Heisswasser	120	

\* Tassen pro Stunde gemäss DIN 18873

\*\* Neue A600NM im Vergleich zur klassischen A600NM, variiert je nach Konfiguration, gemäss DIN18837-2

NEU  
A800



**Neuer FoamMaster**  
Perfekter, seidenweicher  
Barista-Schaum auf Knopfdruck



**Touch-Display**  
Bestes 10,4"-Display seiner Klasse für  
ein intuitives Bedienungs- und  
Selbstbedienungserlebnis



**Höchstleistung**  
Gleichzeitige Produktion von Kaffee-, Milch-  
und Heisswasser durch parallele Ausgabe

# Technische Daten

## Maschinenmodelle

Modell	Leistung
A800 NM	380-415 V, 3L N PE, 50-60 Hz, 7.4 kW-8.8 kW (16 A)
A800 FM Plus	
A800 FM Pro	
Masse	340 mm/831 mm/602 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 63 kg
Farben	Onyx, Granite, Mahogany

## Wasseranschluss

Wasseranschluss	Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8“, L = 1500 mm Falls am Aufstellungsort möglich: unbehandeltes Wasser in Trinkwasserqualität (nicht aus Hausentkalkungsanlage)
Wasserdruck	80–800 kPa (0.8–8.0 bar)
Durchflussmenge	> 0.1l/sec
Wassertemperatur	< 25°C
Gesamthärte	4–8 °dH GH (deutsche Gesamthärte)/ 7–14 °fH GH (französische Gesamthärte)/ 70–140 ppm (mg/l)
Karbonathärte	3–6 °dH KH (Karbonathärte)/ 50–105 ppm (mg/l)
Säuregehalt/pH-Wert	6.5–7.5 pH
Chlorgehalt	< 0.5 mg/l

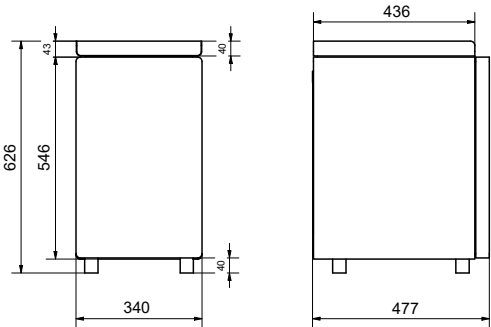
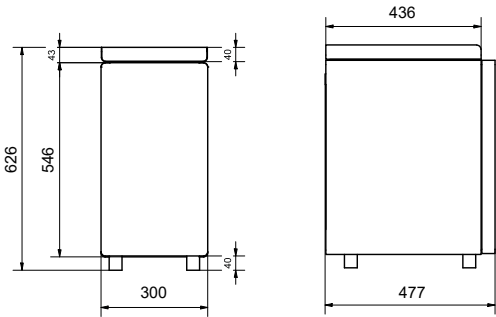
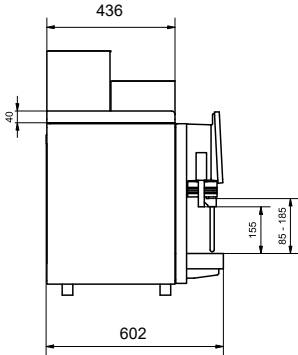
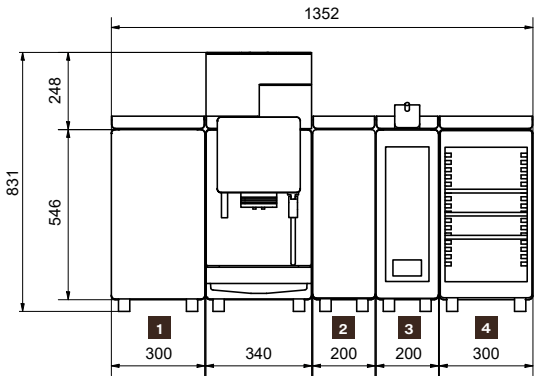
## Wasserablauf

Ablaufschlauch	Durchm.= 16 mm, L = 2000 mm
----------------	-----------------------------

## Beistellgeräte

<b>1 Kühleinheit</b>	<b>SU06 EC und CM (6l)</b>
Elektrischer Anschluss	220–240 V, 1L N PE, 50-60 Hz, 1.95–2.3 kW (10 A) 220 V, 1L N PE, 50 Hz, 0.72 A (10 A)
Masse	300 mm/626 mm/477 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 24 kg
Kompatibel mit	Modell A800 FM Pro
Farben	Onyx, Granite, Mahogany
Position	Links, unter der Theke

<b>Kühleinheit</b>	<b>SU12 EC (12 l)</b>
Elektrischer Anschluss	220–240 V, 1L N PE, 50-60 Hz, 0.72 A (10 A)
Masse	340 mm/626 mm/477 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 26 kg
Kompatibel mit	Modell A800 MS EC & A800 FM EC
Farben	Onyx, Granite, Mahogany
Position	Links, unter der Theke



## Beistellgeräte

<b>2 Flavor Station</b>	<b>FS30 und FS60</b>
Elektrischer Anschluss	220–240 V, 1L N PE, 75 W, 50-60 Hz (10 A)
Masse	200 mm/626 mm/436 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 18 kg
Kompatibel mit	A800 FM Plus & FM Pro
Farben	Onyx, Granite, Mahogany
Position	Rechts neben der Maschine

<b>Flavor Station</b>	<b>FSU60</b>
Elektrischer Anschluss	220-240 V, 1L N PE, 50 W, 50-60 Hz (10 A)
Masse	235 mm/415 mm/350 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 15 kg
Kompatibel mit	A800 FM Plus & FM Pro
Farben	Onyx
Position	Untertheke

<b>3 Abrechnungssystem</b>	<b>AC200</b>
Abrechnungssysteme	Münzprüfer, Münzwechsler, bargeldloses System
Elektrischer Anschluss	85–264 V, 1L N PE, 50-60 Hz (10 A)
Masse	200 mm/546 mm/477 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 18 kg
Kompatibel mit	allen A800-Modellen
Farben	Onyx, Granite, Mahogany

<b>Abrechnungssystem</b>	<b>AC125 CL</b>
Elektrischer Anschluss	85-264 V, 1L N PE, 50-60 Hz (10 A)
Masse	125 mm/150 mm/310 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 2 kg
Kompatibel mit	allen A800-Modellen
Farben	Onyx

<b>4 Tassenwärmer</b>	<b>CW</b>
Elektrischer Anschluss	220-240 V AC, 1L N PE, 110-130 W, 50-60 Hz (10 A) 100 V AC, 1L N PE, 80 W, 50-60 Hz (10 A) 220 V AC, 1L N PE, 110 W, 50-60 Hz (10 A) 300 mm/626mm/438 mm (B/H/T)
Masse	ca. 20 kg
Gewicht (leer)	allen A800-Modellen
Kompatibel mit	Onyx
Farbe	

