

Franke Coffee Systems
Evolution:
Die Vollendung ausgereifter Kaffeekompetenz.



Evolution: Smarte Technik in vollendeter Eleganz.

In der Evolution steckt, was den erfahrenen Kaffeeliebhaber begeistert und den kühlen Rechner überzeugt. Das funktionelle, kompakte Gerät besticht durch sein apartes Design und ist gleichzeitig voll und ganz auf das Wesentliche ausgerichtet: auf eine unverwechselbare Kaffequalität.



Fit für jede Herausforderung.

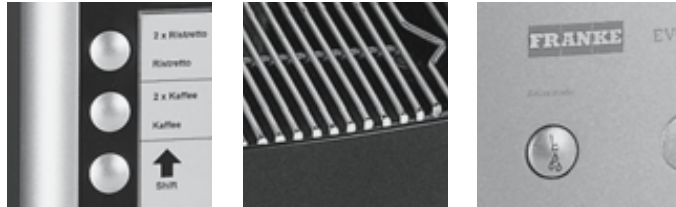


Die Evolution gehört zur Elite, wenn es um überdurchschnittliche Leistung bei bescheidener Grösse geht. Schon das Basismodell lässt keine Wünsche offen. Mit ihrer ausgereiften Technik ist sie nahezu jeder Aufgabe gewachsen. Mit einer Eleganz, die jeden Gastroprofi beeindruckt. Die Evolution hat deshalb viele Bewunderer in allen Bereichen der Gastronomie: Restaurants, Bars, Hotels, bei Grossverpflegern und auch im Vendingbereich. Sie ist eben eine Kaffeemaschine mit Charakter – und sie beherrscht eines perfekt:

The art of excellent coffeemaking



Evolution: Raffiniert bis ins Detail.



Bedienungsbereich

Die Bedienung im Mittelpunkt. Die grossen, klar angeordneten Produkttasten werden individuell programmiert und beschriftet. Ob in der Selbstbedienung mit maximal 6 Kaffeeprodukten oder in der bedienten Version mit bis zu 20 Kaffeeprodukten: Sie behalten immer die Übersicht.

Kundeneinstellung

Mit den intelligenten Chipkarten stellt der Benutzer die entscheidenden Parameter wie Mahl- und Wassermenge sekundenschnell selber ein oder korrigiert allfällige Fehleinstellungen – und zwar ohne Kundendienst. Die optimalen Einstellungs-werte können nach der Installation auf einer Speicherkarte gesichert und jederzeit wieder geladen werden.

Reinigung/Hygiene

Das integrierte, automatische Spül- und Reinigungsprogramm für den Kaffee- und Milchbereich erleichtert den Unterhalt und die Pflege des Gerätes und sorgt für optimale Hygiene und gleich bleibende Kaffeequalität.

Auslaufbereich/Arbeitsbereich

Variabel und robust. Dank der stufenlosen Höhenverstellung des Kaffee-/Milchlaufes von 80 bis 150 mm ist die Verwendung aller gängigen Tassen und Gefässe ideal gelöst. Die optimierte Kaffeezuführung und der Kombiauslauf garantieren eine optimale Kaffeetemperatur und die absolut gleichmässige Auffüllung der Tassen beim Doppelbezug. Der Auslauf ist mit einem einfachen Handgriff demontierbar und kann problemlos in der Abwaschmaschine gereinigt werden.



Erweiterungsmöglichkeiten: Milchsystem – Vielfalt einfach gemacht.

Milchzubereitung mit System

Mit dem Milchsystem von Franke werden Cappuccino, Café au lait, Macchiato, warme oder kalte Milch im Nu in die Tasse gezaubert. Denn der Milchausgabekopf ist direkt in das Auslaufsystem der Kaffeemaschine integriert. Das ermöglicht den gleichzeitigen Bezug von Kaffee und Milch – mit 1er- oder 2er-Auslauf. Die Milchausgabe kann frei programmiert werden: vor, während oder nach dem Kaffee. Dank der permanenten Kühlung bei 5° C bleiben im Kompressorkühlschrank bis zu 6 l Milch lange frisch. Für die genaue Dosierung der Milch sorgt die integrierte Pumpe, die elektronisch gesteuert und auf die Programmierung der Kaffeemaschine abgestimmt wird. Das modulare

Milchsystem ist einfach zu bedienen und zu reinigen – und ist im Design der Evolution optimal integriert. Für einen tadellosen Auftritt sorgt das automatische Spül- und Reinigungsprogramm. Es gewährleistet jederzeit eine hygienisch einwandfreie Verarbeitung der Milch. Das ganze Milchsystem wird anhand der individuellen Einstellung nach jedem Produktebezug oder nach einer bestimmten Zeit automatisch gespült. Der Ausgabekopf ist einfach zugänglich und kann bei Bedarf ohne Kundendienstesatz zur Reinigung entfernt werden.

Milchzubereitung auf einen Blick

- Ausgabe kalter Milch
- Regulierbare Milchttemperatur
- Konstante Dosierung
- Automatisches Reinigungs- und Spülprogramm
- Füllstandüberwachung mit Anzeige auf Maschinendisplay
- Sperrung der Milchprodukte nach Bezug Restmenge Milch
- Selbstbedienungstauglich und abrechenbar
- Tassenüberwachung (Self)
- Externe Milchleer-Anzeige (Self)
- Doppel-Cappuccinatore CF



Erweiterungsmöglichkeiten: Optionen, Abrechnungssysteme und Zustellgeräte à la Carte.

Optionen zur Evolution

- Zweite Mühle
- Sonderfarben nach RAL
- Satzrutsche in Unterbau
- Selbstbedienungsausführung
- Frühstückssystem
- Cappuccinatore CF1
- Cappuccinatore CF2
- Doppel-Cappuccinatore CF
- Milchsystem Franke CF
- Transportwagen mit Tankbetrieb

Abrechnungssysteme

Abrechnungseinheit für alle handelsüblichen Systeme: Anbaueinheit oder Zustelleinheit für die perfekte Integration der gewünschten Abrechnungssysteme in die Kaffeestation. Einbau von Münzprüfer, Münzwechsler und diversen Wertkartensystemen.

- U-Key/Legic/EC-Cash
- Kellnerabrechnung extern
- Jeton-/Münzprüfer, Münzwechsler
- Chipkartensystem

Zustellgeräte

Neu: Schokodispenser Exquisit:
Heisse Schokolade auf Knopfdruck!
2 Produkttasten für 2 individuell einstellbare Portionengrößen zwischen 20 und 350 ml. 22 l Ausgabeleistung pro Stunde. Reinigung via Spültaste – einfach, jederzeit und in 10 Minuten.

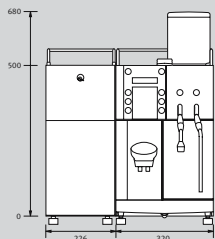
Tassenwärmer für längeren Kaffeegenuss: gleich bleibende, ideale Tassen-temperatur, 2 beheizte Ablageflächen, Kapazität: bis zu 80 Tassen.

Kühleinheit für frische Milch: hält Milch bei 5° C konstant kühl und sorgt für eine einwandfreie Hygiene. Kühlraum und Behälter sind problemlos zu reinigen. Kühleinheit als Zustellgerät zu den Geräteversionen CF1 und CF2. Standardausführung zu Franke Milchsystem. Option: abschliessbare Türe.



Kreative Ausbauvarianten ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

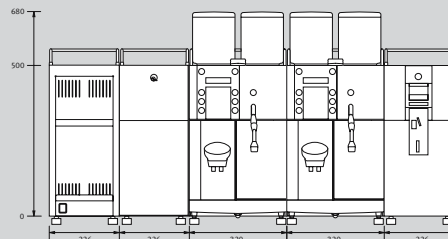
Einsatzbeispiel 1



Der Alleskönner

Evolution mit Kühleinheit/Milchsystem inklusive Heisswasser- und Dampfausgabe. Alle Kaffee- und Milchprodukte aus einer kompakten Station.

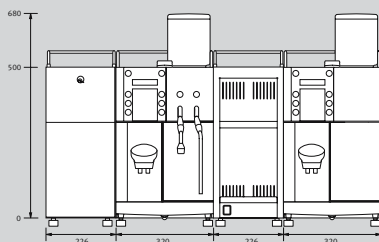
Einsatzbeispiel 3



Die perfekte Selbstbedienung

Tassenwärmer; Evolution mit Milchsystem für alle Trendprodukte; mit Heisswasserausgabe. Anbindung eines handelsüblichen Abrechnungssystems in Evolution-Design.

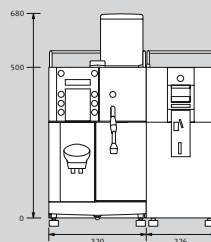
Einsatzbeispiel 2



Für den erhöhten Kaffeebedarf

Evolution mit Milchsystem sowie Heisswasser- und Dampfausgabe. Ergänzende Evolution für den erhöhten Kaffeebedarf. Beide Geräte mit jeweils einer Mühle. Tassenwärmer für ideal temperierte Tassen.

Einsatzbeispiel 4



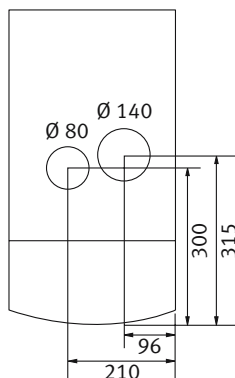
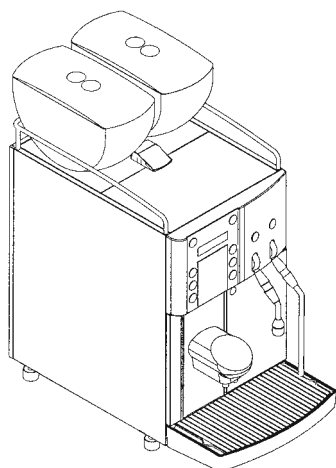
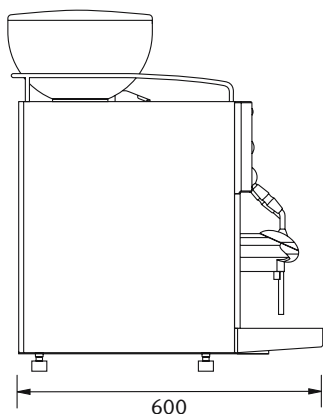
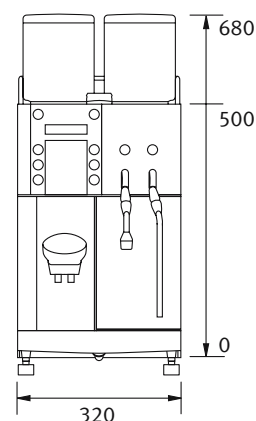
Die Office Lösung

Evolution Office mit einer Mühle; Heisswasserausgabe; Anbindung eines handelsüblichen Abrechnungssystems.

Leistungsmerkmale der Evolution Basis-Modell und Top-Modell

Merkmale		Evolution Basis-Modell	Evolution Top-Modell
Stundenleistung	Kaffee	120 Tassen pro Stunde	180 Tassen pro Stunde
	Espresso	180 Tassen pro Stunde	240 Tassen pro Stunde
	Cappuccino	120 Tassen pro Stunde	150 Tassen pro Stunde
	Latte Macchiato	120 Tassen pro Stunde	150 Tassen pro Stunde
	Warme Milch	120 Tassen pro Stunde	120 Tassen pro Stunde
	Kalte Milch	150 Tassen pro Stunde	150 Tassen pro Stunde
	Heisswasser	20 l pro Stunde	25 l pro Stunde
Elektroanschluss	Volt, Absicherung	230 V, 1LN PE, 10 A	400 V, 2LN PE, 16 A
	Leistung, Frequenz	2,2 kW, 50/60 Hz	5,2 kW, 50/60 Hz
Abmessungen	B × T × H (mm)	320 × 600 × 680	320 × 600 × 680

Evolution: Facts & Figures.



Standards

- Vollelektronische Steuerung mit beleuchtetem LC-Display; Programmierung mit Chipkarte
- 5 (6) Wahlkosten für Kaffee-/Milchprodukte; Doppelfunktion über Shift-Taste; 2er Programm wählbar über Spezialfunktion
- Bis zu 20 Kaffeeprodukte individuell programmierbar
- Individuelle Gestaltung der Produktbeschriftung
- Geräuscharme Präzisionsmühle mit Direktmahlung
- Repetitionsprogramm pro Produkt
- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf von 80 bis 150 mm
- Metallbrühgruppe mit konstanter Kolbenheizung
- 1 bzw. 2 Edelstahlboiler für Kaffee, Heisswasser/Dampf
- Automatisches Reinigungs- und Spülprogramm
- Handeinwurftrichter für gemahlene Kaffee
- Trockenauswurf in Satzschublade für 50 Portionen mit elektronischer Überfüllsicherung
- Kaffeebohnenbehälter aus Kunststoff, 1,3 kg Inhalt, abnehmbar
- Füllmengenkontrolle des Bohneninhaltes
- Interne Zählerfunktionen pro Produkt
- Vorbereitet für Anschluss an handelsübliche Bezugs- und Abrechnungssysteme
- Gehäuse in Edelstahl und Kunststoff in Anthrazit oder Silber

	Typen	Leistung in kW	Elektroanschluss
Basis-Modell	E 1M H Office	2,2	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	E 1M H	2,2	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	E 1M HD	2,2	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	E 1M H CF1/CF2	2,2	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	E 1M HD CF1/CF2	2,2	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	E 1M H CF	2,2	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	E 1M HD CF	2,2	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
Top-Modell	EII 1M	2,2	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	EII 1M H	5,2	400 V, 2LN PE, 50/60 Hz, 16 A
	EII 1M HD	5,2	400 V, 2LN PE, 50/60 Hz, 16 A
	EII 1M H CF1/CF2	5,2	400 V, 2LN PE, 50/60 Hz, 16 A
	EII 1M HD CF1/CF2	5,2	400 V, 2LN PE, 50/60 Hz, 16 A
	EII 1M H CF	5,2	400 V, 2LN PE, 50/60 Hz, 16 A
	EII 1M HD CF	5,2	400 V, 2LN PE, 50/60 Hz, 16 A
Weitere Anschlussvarianten auf Anfrage			
Zustellgeräte	Kühleinheit	70 W	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	Tassenwärmer	150 W	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
Wasseranschluss	Zuleitung	Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", l = 1,5 m	
	Wasserdruck	0,8 bis 8,0 bar (80 bis 800 kPa)	
	Wasserhärte	Max. 7°dH, 13°fH	
	Chlorgehalt	Max. 100 mg/l	
	Idealer PH-Wert	7	
Wasserablauf	Ablaufschlauch	d = 16 mm, l = 2000 mm	
Ausführungen	H	Heisswasser	
	D	Dampf	
	M	Mahlwerk	
	CF1	Milchschaum	
	CF2	Milchschaum/warme Milch	
	CF	Milchschaum/warme und kalte Milch	