

Machines à café Franke.
Evolution:
Technologie et compétences
au service du café.



Prête à tout pour répondre à vos exigences.

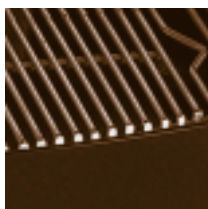


L'Evolution ne craint pas les défis... Sa taille est compacte et ses performances sont à la hauteur de vos attentes. Le modèle de base offre déjà des prestations étonnantes. Grâce à sa technologie de pointe, elle répond en tout point à vos exigences, sans oublier son élégance qui sait faire toute la différence. L'Evolution est la valeur sûre de tous les secteurs de la gastronomie: restaurants, bars, hôtels, restauration à grand débit ou domaine des automates de ravitaillement. En un mot, c'est une machine qui possède du caractère – et qui maîtrise parfaitement

l'art de faire un excellent café.



Evolution: Subtilité jusque dans les moindres détails.



Secteur de distribution

La priorité est donnée à l'utilisateur. Les grandes touches produits, clairement disposées, sont programmées et nommées de façon individuelle. Ainsi l'utilisateur garde en permanence une vue d'ensemble, que ce soit en version self-service avec 6 produits de café, ou dans la configuration service buffet avec, au maximum, 20 produits de café différents.

Réglages par le client

Avec les cartes à puce, l'utilisateur règle en un tournemain les paramètres décisifs, tels que quantité de mouture et volume d'eau, ou corrige toutes les erreurs éventuelles de réglage – sans déplacement du service après-vente, précisons-le. Après l'installation, les paramètres sont sauvegardés et peuvent être rechargés à tout moment.

Nettoyage/hygiène

Le programme intégré de nettoyage et de rinçage entièrement automatique de la zone café et lait facilite l'entretien et la maintenance de l'appareil; il assure une hygiène optimale et une qualité constante des produits.

Sortie produits/plan de travail

Les mots-clés sont modularité et robustesse. Grâce au réglage de la sortie du café et du lait – de 80 à 150 mm –, tout type de récipients courants peut être utilisé. L'arrivée optimisée du café et la sortie combinée garantissent une température idéale et un remplissage identique lors de la préparation simultanée de deux tasses. La sortie se démonte facilement et peut être nettoyée dans le lave-vaisselle.



Extensions possibles: Système de lait – diversité en toute simplicité.

Préparation du lait avec méthode

Avec le système Franke, les cappuccino, cafés au lait, latte macchiato, laits chauds et froids jaillissent rapidement, tasse après tasse. Car la sortie de lait est directement intégrée à celle du café, ce qui permet un débit simultané de café et de lait – pour une ou deux tasses. L'écoulement du lait peut être programmé: avant, pendant ou après le café.

Le réfrigérateur à compresseur d'une contenance de 6 l permet de conserver le lait à une température constante de 5°C. La pompe intégrée est commandée électroniquement par la programmation de la machine à café et assure un dosage exact du lait. Le système de lait modulaire est simple à l'utilisation et facile d'entretien. De plus, il s'intègre parfaitement au design de l'Evolution.

Le programme de nettoyage et de rinçage automatique garantit une présentation impeccable et à chaque instant un débit de lait parfaitement hygiénique. Un réglage individuel permet de nettoyer tout le système, soit après chaque écoulement, soit automatiquement après un temps préalablement défini. La tête d'écoulement est facilement accessible et, en cas de besoin, peut être remplacée par le client.

Préparation du lait en un clin d'œil

- débit de lait froid
- température du lait réglable
- dosage constant
- programme automatique de nettoyage et de rinçage
- contrôle du niveau avec indication sur affichage de la machine
- après signalisation «remplissage lait», blocage du système lorsque le nombre de produits prévus a été tiré
- utilisation en self-service, comptabilisation des produits
- surveillance tasses (self-service)
- annonce ext. manque de lait (self-service)
- double cappuccinatore CF



Extensions possibles: Options, systèmes de décompte et appareils complémentaires à la carte.

Options sur l'Evolution

- deuxième moulin
- couleurs spéciales selon liste RAL
- évacuation des marcs sous le buffet
- modèle pour self-service
- système petit déjeuner
- cappuccinatore CF1
- cappuccinatore CF2
- double cappuccinatore CF
- système de lait Franke CF
- chariot avec réservoir

Systèmes de décompte

Unité de décompte pour tous les systèmes usuels: boîtier encastré ou appareil complémentaire pour une parfaite intégration des systèmes de décompte souhaités dans l'unité de café. Montage possible de monnaie, changeur de monnaie et divers systèmes de cartes.

- U-Key/Legic/EC-Cash
- décompte serveur externe
- appareil à jetons, monnaie, changeur de monnaie
- système de débit cartes à puce

Appareils complémentaires

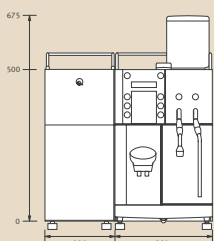
Chauffe-tasses pour faire durer le plaisir du café: température des tasses idéale et constante, 2 surfaces de pose chauffées, capacité: jusqu'à 80 tasses.

Unité de refroidissement pour du lait toujours frais; conserve le lait à une température constante de 5°C, garantissant ainsi une hygiène parfaite. La zone de refroidissement et le réservoir sont faciles à nettoyer. L'unité de refroidissement est un équipement supplémentaire sur les versions CF1 et CF2. Equipement standard de l'installation de lait Franke. Option: porte avec serrure.



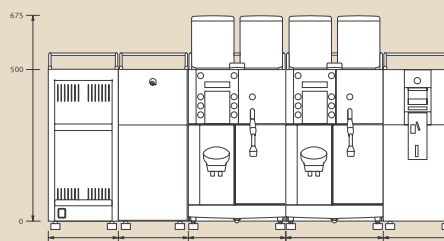
Variantes d'équipement selon vos souhaits individuels.

Exemple d'utilisation 1



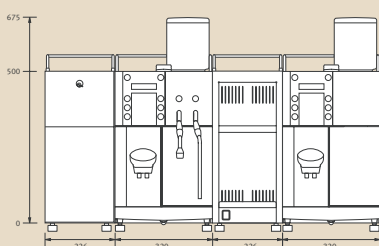
L'universelle
Evolution avec unité de refroidissement/système de lait incluant eau chaude et vapeur. Tous les produits à base de café et de lait à partir d'une seule unité.

Exemple d'utilisation 3



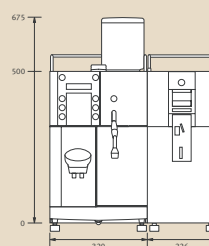
La variante parfaite pour le self-service
Chauffe-tasses; Evolution avec système de lait et débit d'eau chaude pour les produits les plus demandés. Installation d'un système de décompte usuel adapté au design de l'Evolution.

Exemple d'utilisation 2



La variante pour un débit plus élevé
Evolution avec système de lait ainsi que débit d'eau chaude et de vapeur. Un piston supplémentaire pour un besoin accru en café. Chaque appareil est muni d'un moulin. Chauffe-tasses pour des tasses à température idéale.

Exemple d'utilisation 4



La variante pour le bureau
Evolution Office avec un moulin, débit d'eau chaude, installation d'un système usuel de décompte.

Performances et caractéristiques de l'Evolution, modèle de base et modèle haut de gamme

Caractéristiques		Modèle de base	Modèle haut de gamme
Capacité horaire	café	120 tasses/h	180 tasses/h
	espresso/ristretto	180 tasses/h	240 tasses/h
	cappuccino	120 tasses/h	150 tasses/h
	latte macchiato	120 tasses/h	150 tasses/h
	lait chaud	120 tasses/h	120 tasses/h
	lait froid	150 tasses/h	150 tasses/h
	eau chaude	20 l/h	25 l/h
Raccordement électrique	volt	230 V, 1LN PE, 10 A	400 V, 2LN PE, 16 A
	puissance, fréquence	2,2 kW, 50/60 Hz	5,2 kW, 50/60 Hz
Dimensions	L x P x H (mm)	320 x 600 x 675	320 x 600 x 675

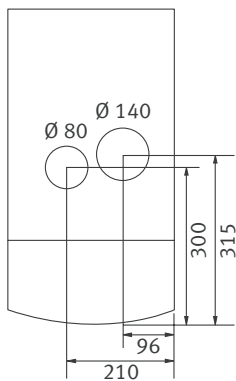
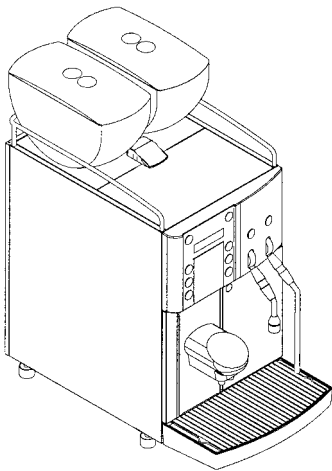
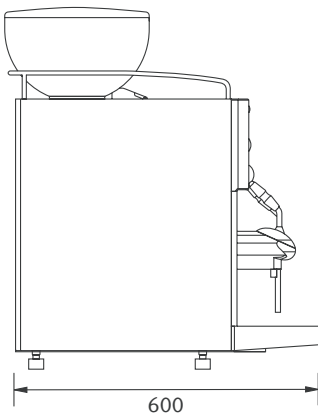
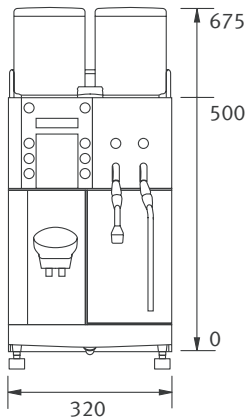
Evolution:

Technologie et élégance en parfaite harmonie.

L'Evolution s'adresse aux connaisseurs de café et aux bons calculateurs. Son boîtier compact et fonctionnel séduit par l'élégance de son design tout en étant dédié à l'essentiel: un café de qualité, unique en son genre.



Evolution: Faits & Chiffres.



Standard

- commande entièrement électronique à affichage lumineux; programmation par cartes à puce
- 5 (6) touches de sélection de produits pour café et lait; double attribution par touche shift: programme double par fonction spéciale
- jusqu'à 20 produits de café programmables individuellement
- inscription individuelle des produits
- moulin de précision silencieux à mouture directe
- programme de répétition pour chaque produit
- sortie café réglable en hauteur de 80 à 150 mm
- groupe d'ébullition en métal avec chauffage constant du piston
- 1, resp. 2 chauffe-eau en acier inox pour café et eau chaude/vapeur
- programme automatique de nettoyage et de rinçage
- entonnoir pour le remplissage manuel du café moulu
- éjection des marcs secs dans un tiroir (50 galettes) avec sécurité électronique trop-plein
- récipient à grains de café en matière synthétique, amovible, contenance 1,3 kg
- contrôle de remplissage du réservoir à grains
- fonction de comptabilisation interne pour chaque produit
- possibilité de raccordement aux systèmes usuels de débit et de décompte
- boîtier en acier inox et matière synthétique, couleurs anthracite ou argent

	Types	Puissance en kW	Raccordement électrique
Modèle de base	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
Modèle haut de gamme	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
	D'autres variantes de raccordement sur demande		
Appareils complémentaires	unité de refroidissement	70 W	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
	chauffe-tasses	150 W	230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A
Raccordement d'eau	alimentation	tuyau métallique avec écrou raccord G3/8", l = 1,5 m	
	pression de l'eau	0,8 jusqu'à 8,0 bars (80 jusqu'à 800 kPa)	
	dureté de l'eau	max. 7° dH, 13° fH	
	teneur en chlore	max. 100 mg/l	
	valeur idéale du pH	7	
Écoulement d'eau	tuyau d'écoulement	d = 16 mm, l = 2000 mm	
Exécutions	H	eau chaude	
	D	vapeur	
	M	moulin	
	CF1	mousse de lait	
	CF2	mousse de lait/lait chaud	
CF	mousse de lait/lait chaud et froid		