

Franke Coffee Systems

Spectra:

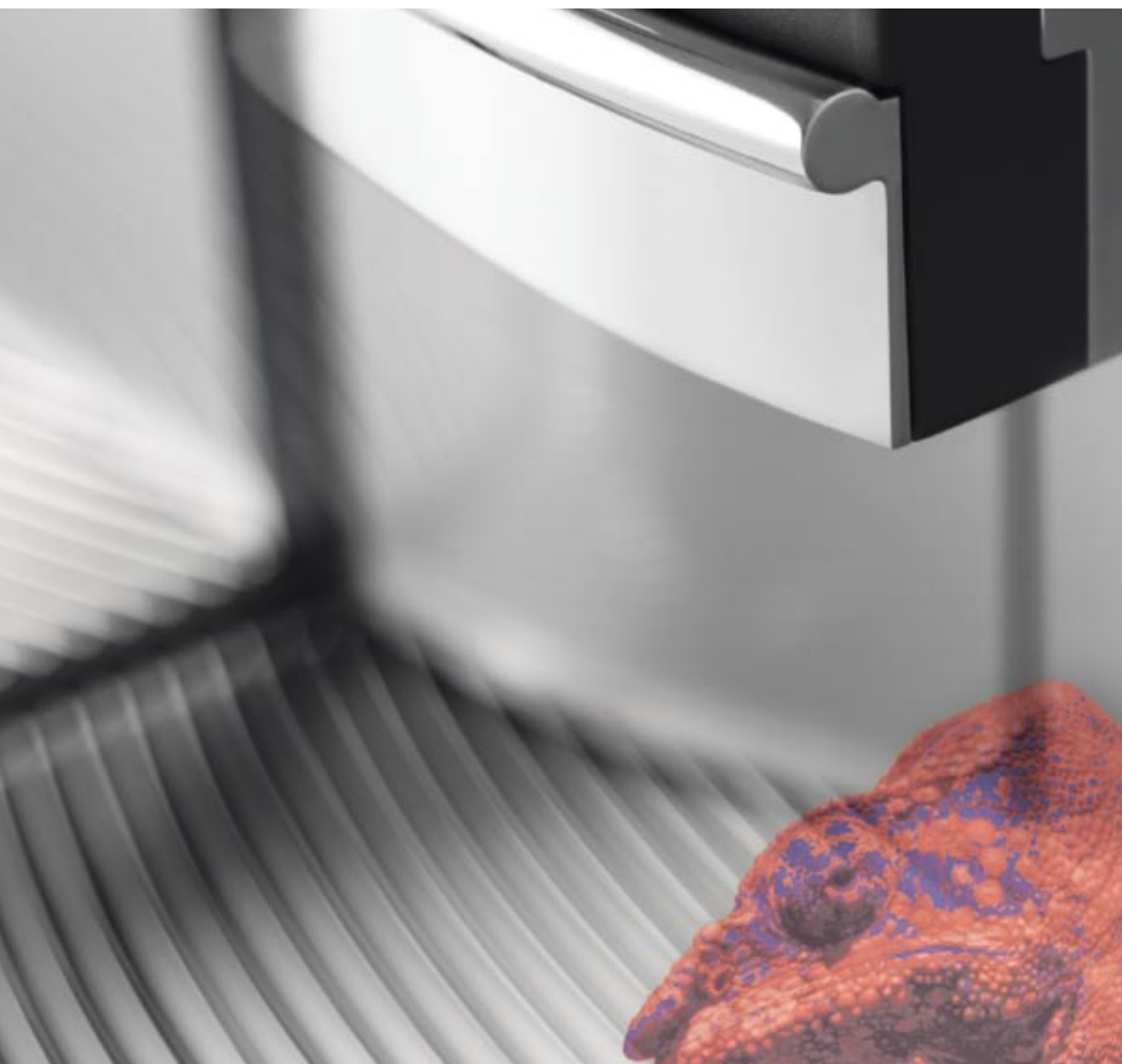
La magicienne des plaisirs café variés.



**FRANKE**

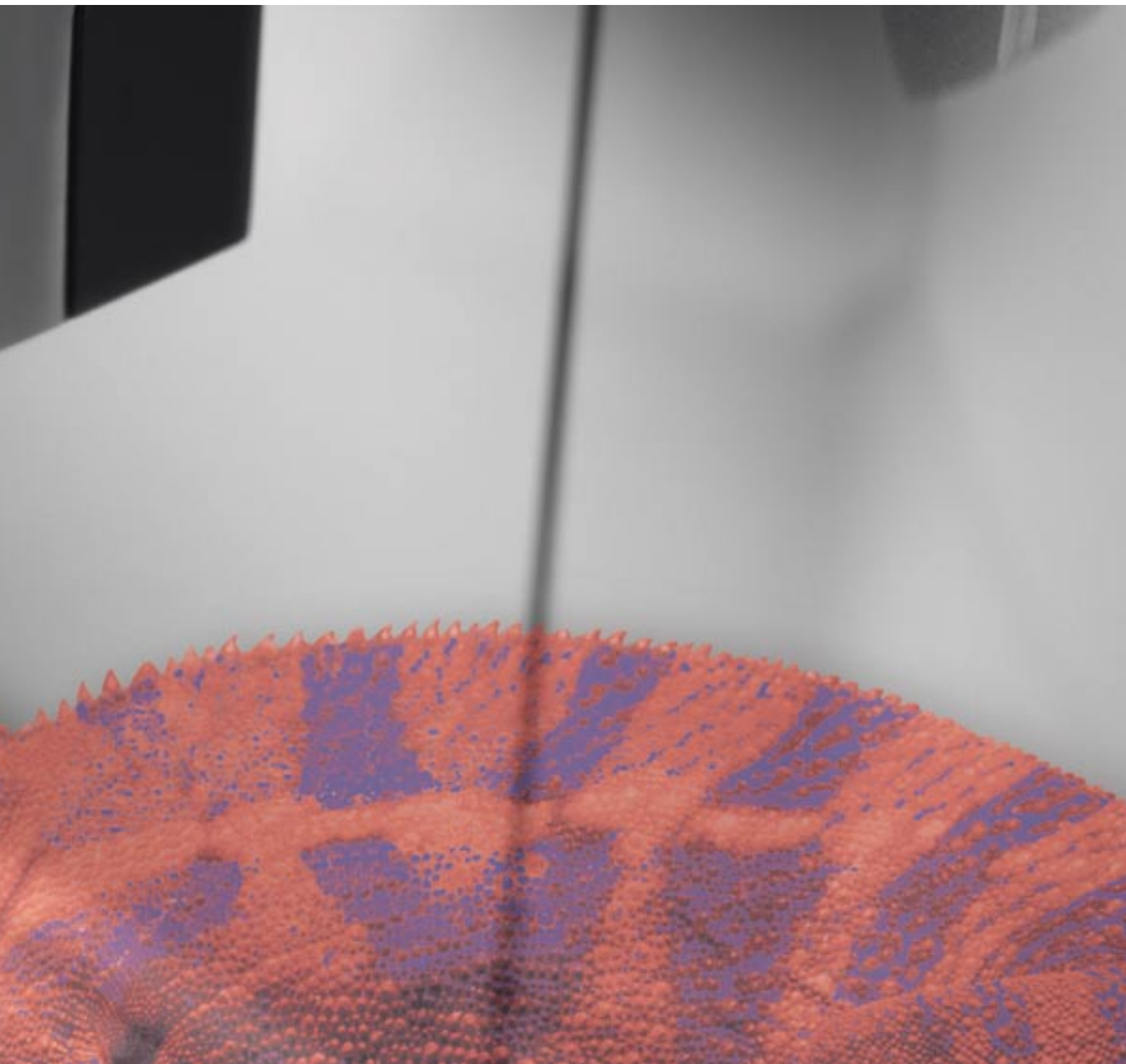
COFFEE  
SYSTEMS

The art of excellent coffeemaking



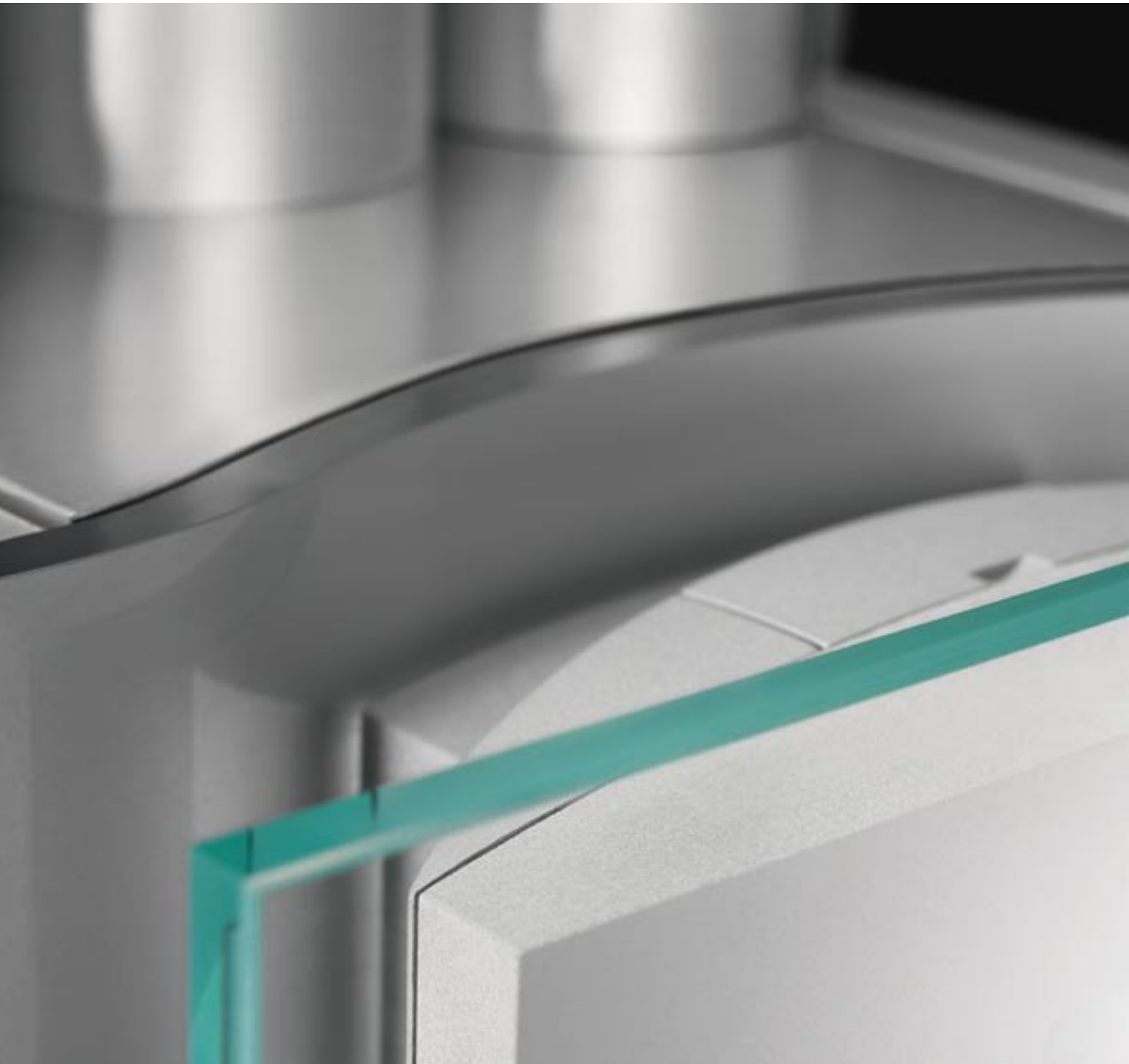
**Etonnante par sa diversité:**  
La Spectra s'adapte à vous – et non l'inverse.

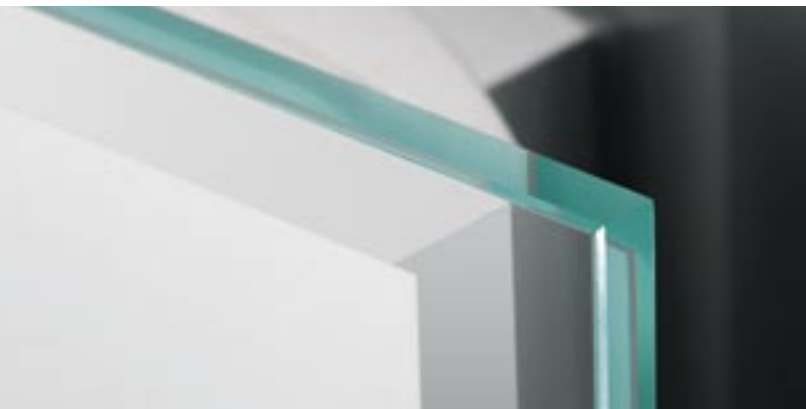
Trois modèles de base, trois displays, des options et des appareils complémentaires – des combinaisons à l'infini. Quels que soient vos besoins, la Spectra se métamorphose en solution parfaite rien que pour vous. Jouez avec ses possibilités!



## Exceptionnellement fascinante: Un design remarquable.

Tant variée techniquement, qu'harmonieuse dans son design. Discrète et unique en son genre. Les formes claires et les matériaux innovants de la Spectra ont convaincu les spécialistes en design. Et vous?





**Le monde du café est un monde de plaisirs.**

Pour le palais, pour le nez – et plus encore aujourd’hui – pour les yeux. Franke Coffee Systems s’est investie avec autant de cœur tant dans le design de la Spectra que dans ses raffinements techniques. Le langage des formes rassemble une rectiligne nette et des lignes en forme de vagues douces. Des matériaux innovants comme le plexiglas et l’acier chromé confèrent à la Spectra à la fois robustesse et légèreté. Le concept de lumière rend tout son effet, tout en restant discret. Pour la Spectra, il n’y a aucun «ou bien ou bien», mais uniquement des «aussi bien que». Elle a d’ailleurs été récompensée à l’International Forum Design par un Gold Award dans la catégorie «design produit».



product  
design  
award

2006 ■

## Unique en modularité: Trois modèles, des combinaisons à l'infini.

Et l'un d'entre eux constitue pour vous la solution parfaite. L'ensemble est bien plus que la somme des parties. Particulièrement pour la Spectra. Toutefois, une question subsiste: quelle est l'importance de votre diversité de café?



### **Spectra S**

La pièce maîtresse de l'art du café. La Spectra S offre une grande diversité de spécialités de café et lait. Elle est extensible individuellement et propose jusqu'à trois différentes sortes de café, lait frais, lait et chocolat en poudre.



### Spectra X

Le percolateur à grand débit le plus compact sur le marché. La Spectra X offre des grandes performances sur peu de place et la meilleure qualité grâce à la technique de préparation reconnue et aux innovations technologiques dans ces systèmes d'ébullition. Par exemple, éjection des marcs à café secs en lieu et place des marcs mouillés ou des grains entiers en variante au café moulu.



### Spectra I

Encore une plus grande diversité en boissons instantanées. La Spectra I permet la préparation de trois différents produits instantanés, tels que le lait et le chocolat en poudre ou le café instantané. En complément à la Spectra S ou à la Spectra X, ou encore comme machine individuelle, la Spectra I est un véritable enrichissement pour chaque palette d'offre.

# Spécialités de café en toutes variations: Spectra S.

Entre le modèle de base à un moulin et l'exécution complète à trois moulins, débit de lait, de vapeur et d'eau chaude, la Spectra S propose de multiples variantes. Et tous les modèles ont une largeur de 30 cm seulement.



## Développement tourné vers l'avenir

Utilisation sans compromis de composants d'excellente qualité, de nouvelles techniques innovantes, une utilisation simple et un entretien avantageux vous garantissent une qualité parfaite pour un rapport prix/performance parfait, sur toute la durée de vie de la machine.

## Exécution modulaire

Adaptez l'exécution de votre Spectra S exactement selon vos besoins. Choisissez parmi les options et modules suivants:

- 1 à 3 moulins
- sortie eau chaude
- sortie vapeur
- système lait CF 2 pour mousse de lait et lait chaud
- système lait CF pour mousse de lait, lait chaud et froid
- 1 doseur pour lait ou chocolat en poudre
- 2 doseurs pour lait ou chocolat en poudre
- autosteam pour sortie vapeur
- système d'ébullition Espresso ENB® 43 E
- système d'ébullition Espresso et café filtre ENB® 50 E
- système d'ébullition à aiguilles pour café filtre ENB® 50 N
- display Basic
- display Touch
- display Vetro
- couleurs de base argent, anthracite et champagne



### **Réglages et programmation**

Vous pouvez effectuer vous-même et sans problèmes les principaux réglages tels que la quantité de mouture et d'eau, ainsi que la température du café et même la programmation de nouveaux produits. Chaque réglage est confirmé sur le display et enregistré sur une carte à puce. Vous pouvez en tout temps chercher des informations comme, par exemple, le chiffre d'affaires en café.

### **Accès aisé**

La machine s'ouvre entièrement par l'avant. Ainsi vous avez accès à certaines pièces et pouvez effectuer vous-même des travaux d'entretien simples.

### **Réglage automatique de la hauteur de la sortie produit**

Fini les réglages manuels compliqués. La sortie produit s'adapte automatiquement à la hauteur du récipient choisi, même en produit double. Après l'écoulement du produit, elle se met automatiquement dans sa position initiale. Le réglage de la tête de sortie combi (70 à 180 mm) rend possible l'utilisation de tout récipient usuel. Simple et automatique, sans déplacer les tasses ou les verres. La sortie se démonte facilement et peut être nettoyée dans le lave-vaisselle.

### **Système de rinçage automatique**

Une hygiène parfaite signifie une qualité parfaite du produit. Pour la garantir tout au long de la journée, vous activez simplement de temps en temps le système de rinçage automatique. Avant le cycle de rinçage, la sortie se met automatiquement en position de rinçage sur la grille d'écoulement; la surface de travail reste propre et elle est immédiatement à nouveau disponible.

### **Programme de nettoyage automatique pour café et lait**

Hygiène et entretien au niveau le plus élevé. Le système ARCS® breveté de rinçage et de nettoyage veille sur un nettoyage impeccable de la machine, jour après jour. Votre machine à café est toujours entretenue de manière optimale et offre la meilleure qualité de café.

# De nouvelles dimensions pour le café filtre: Spectra X.

Sur une largeur de 30 cm seulement, la Spectra X contient tout ce que vous attendez d'un percolateur à grand débit. Et bien plus encore.

## Qualité plus élevée

Préparation parfaite et stockage approprié du café sont les principaux mots d'ordre pour le café filtre. Le café moulu est amené directement du doseur dans la chambre d'ébullition. La préparation de la mouture se fait pratiquement sans pression. Le café reste toujours frais dans un récipient en verre fermé, sans odeur.

## Du café moulu ou en grains

Pour la préparation, vous avez le choix entre du café moulu (doseur pour 2 kg) et en grains (moulin pour 1,2 kg).

## En quantités nécessaire

La Spectra X dispose de quatre volumes de préparation. Ainsi vous pouvez préparer avec précision la quantité de café journalière. Le récipient en verre a une contenance de 2 litres et peut être rempli individuellement par les quatre volumes (de 0,4 jusqu'à 2 litres). La quantité débitée est programmable librement – pour tasse, pot, petit ou grand récipient.

## Ejection des marcs secs

Fini l'éjection mouillée et coupeur de marc. Grâce au tout nouveau procédé de préparation, le marc à café est éjecté absolument sec dans le récipient à marc. L'utilisation se fait comme sur une machine à café automatique.

## Programme de nettoyage automatique

Simple et économique. Au lieu d'une immense quantité de liquide de nettoyage, vous nettoyez la Spectra X avec une seule pastille. Le programme de nettoyage prend soin d'une hygiène parfaite de la chambre d'ébullition et du récipient en verre.



## Types de modules

- modèle de base avec 1 doseur de café moulu
- modèle de base avec 1 moulin
- débit eau chaude
- sortie pot pour une hauteur de 25 cm
- éjection des marcs sous le buffet

# Boissons instantanées: Spectra I.

En une seule machine: distributeur de chocolat classique et station Vending pratique. Soit seule ou avec la Spectra S ou la Spectra X, la Spectra I couvre l'ensemble de votre offre.



## Modulaire et flexible

Dans l'exécution de base – avec un doseur de poudre –, la Spectra I constitue le complément idéal à la Spectra S et à la Spectra X. Equipée de deux doseurs supplémentaires pour le lait en poudre et le café instantané, elle est l'appareil Table Top Vending indépendant.

## Offre plus large, chiffre d'affaires plus élevé

Pour votre hit-parade des ventes, pro-

posez des spécialités de café actuelles! Lait et chocolat en poudre ou par exemple des goûts à base de fraise se mélangeant à un espresso frais coulé de la Spectra S. Tout cela sur simple pression d'une touche, également en self-service et naturellement avec programme de décompte.

## Accès aisé

La machine s'ouvre entièrement par l'avant. Ainsi vous pouvez effectuer vous-même des travaux d'entretien

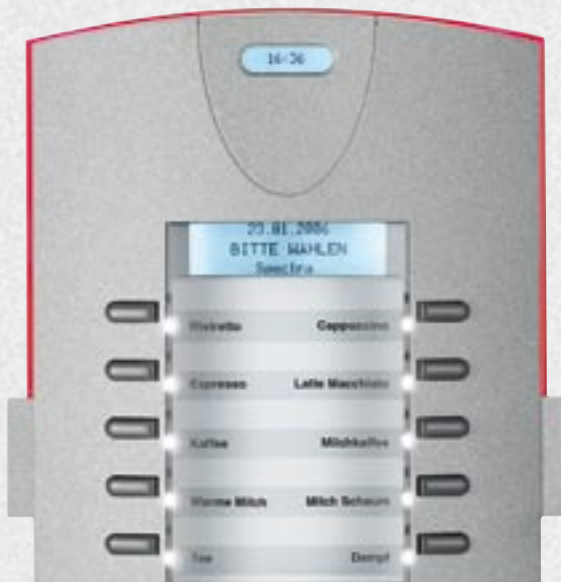
simples et nettoyer sans problèmes le doseur. Le programme de nettoyage intégré assure une hygiène impeccable à l'intérieur de la machine.

## Types de modules

- version de base avec 1 doseur de poudre
- 2 doseurs de poudre
- 3 doseurs de poudre
- arrivée du café Spectra S
- débit eau chaude

## Vous avez le choix: Basic, Touch ou Vetro.

Domaines d'utilisation différents, habitudes d'utilisation différentes. Nous en tenons compte avec un choix de trois différents displays. Soit par touche, écran tactile ou surface en verre, vous, vos hôtes et la Spectra êtes faits pour vous entendre.



### **Display Basic**

Simpleté confirmée.

Dans l'exécution de base, tous les modèles Spectra sont équipés de touches Basic. Le champ d'utilisation comprend dix touches pouvant être annotées au choix (incl. débit eau chaude et vapeur). Avec la fonction Shift, vous pouvez élargir la diversité jusqu'à 18 produits. Le display vous fournit toutes les informations quant au débit de produit, procédé d'utilisation et état de la machine. Vous avez à disposition un champ d'inscription pour les noms de produits.





### Display Touch

Technique innovante pour des possibilités illimitées.

Nouveau concept d'utilisation avec un affichage graphique en couleurs et commande sur écran tactile. Vous obtenez des informations sur la partie supérieure de l'écran. Les produits peuvent être présentés de façon presque illimitée; par image ou texte, de une à dix présentations par menu. Au total, vous pouvez programmer individuellement quarante produits. Vous pouvez également présenter et choisir sans problèmes des produits complexes comme vous le rencontrez aux bancomats. De plus, l'écran couleur constitue un support publicitaire et d'information idéal.



### Display Vetro

Jamais le self-service n'a été plus simple et plus rapide.

Le client reconnaît immédiatement sur la surface vitrée le produit désiré, via l'image et le texte; il appuie sur l'illustration et le produit se prépare. Le display Vetro offre jusqu'à huit illustrations. Les images et textes des produits sont modifiables en tout temps. La variante Vetro est parfaite en self-service, combinée avec la sortie réglable en hauteur automatiquement.

### Bordures éclairées

Adaptez également visuellement votre display à votre environnement. Vous avez le choix entre rouge, bleu, jaune et orange.

## Diversité en technique: Quatre procédés d'ébullition parfaits.

La Spectra est adaptable dans chaque situation.  
Il en est de même pour la technologie d'ébullition.  
Choisissez le procédé optimal pour des plaisirs extra.  
Puis le véritable art du café pourra être célébré.



### **L'essence de la compétence en matière de café**

L'ensemble du know-how pour des solutions optimales et l'expérience acquise depuis de nombreuses années par les deux sociétés Franke et bremer ont joué un rôle primordial dans le nouveau système d'ébullition ENB®. Et nous sommes vraiment fiers du résultat!

### **Plus de spécialités, plus de flexibilité**

Choisissez la préparation optimale selon le domaine d'utilisation et le marché. Si vous avez deux machines en service, vous pouvez les faire configurer de manière optimale pour la production d'une large palette de spécialités de café. Le jour où vous avez d'autres besoins, les systèmes d'ébullition s'échangent rapidement sur place.

#### *Système d'ébullition*

##### *Espresso ENB® 43 E*

La solution idéale pour l'espresso classique et les spécialités parfaites de café et lait.

#### *Système d'ébullition Espresso*

##### *et café filtre ENB® 50 E*

Performant pour des quantités plus importantes, constant dans la qualité.

#### *Système d'ébullition à aiguilles*

##### *pour café filtre ENB® 50 N*

La combinaison unique: une seule machine pour espresso et café en tasse.

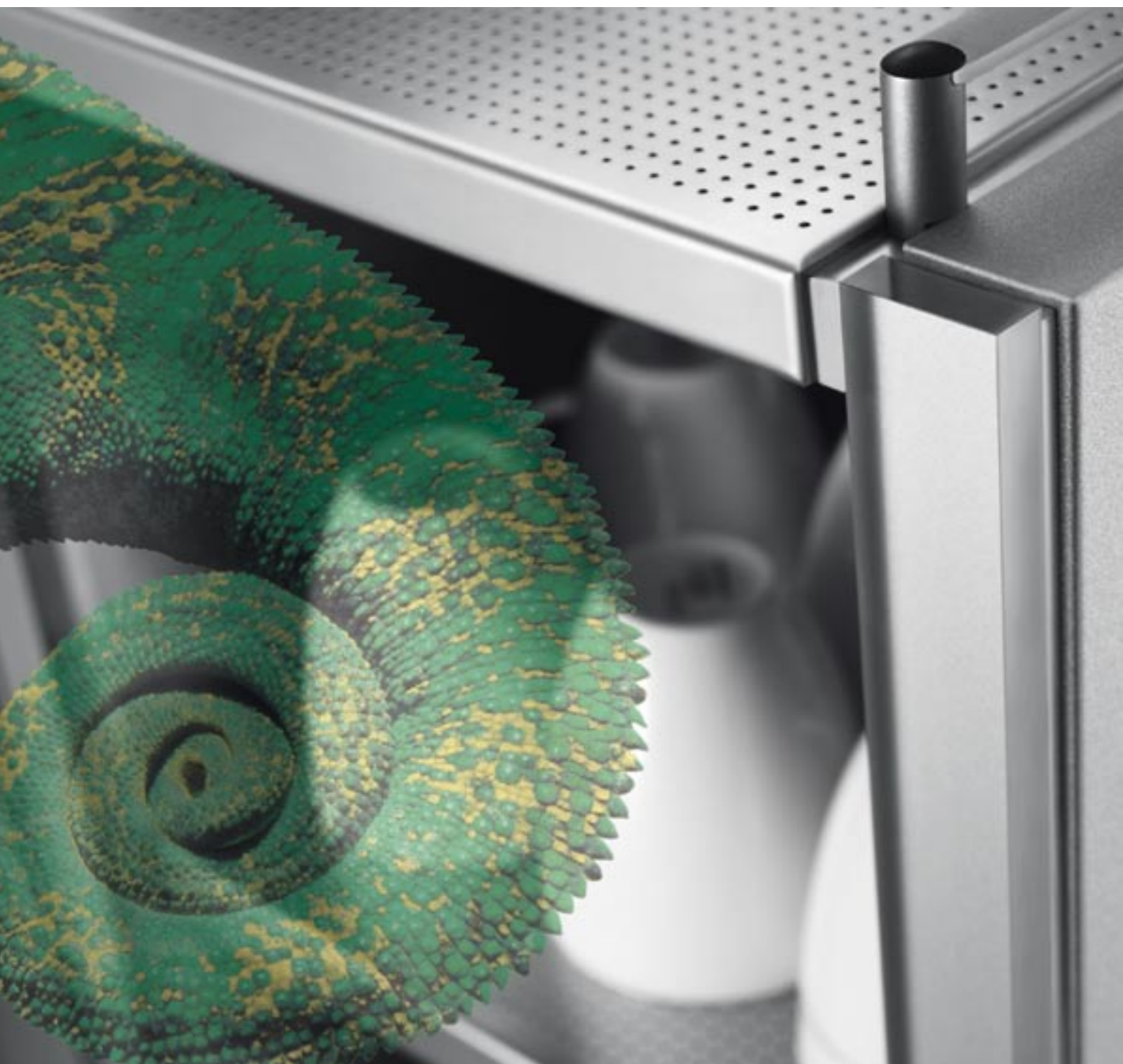
#### *Système d'ébullition ENB® 50 B*

Pour la préparation délicate du café en grandes quantités (disponible uniquement avec la Spectra X).



## La Spectra est extensible à volonté: Possibilités d'extensions.

La Spectra est aussi unique que vous. Et ce n'est pas peu dire: vos possibilités seront encore plus vastes avec des appareils complémentaires pratiques et des solutions de lait. Exigeante par son raffinement – la Spectra est imbattable.



## Plus que de simples accessoires: Appareils complémentaires.



### **Unité de refroidissement pour lait frais**

L'unité de refroidissement contient 10 litres ou deux sortes de lait de 5 litres à une température optimale et constante. Elle peut être installée à gauche ou à droite de la Spectra S. L'espace de refroidissement convient aussi bien pour des containers BIB que des bouteilles. L'unité de refroidissement se nettoie aisément. La quantité de lait, ainsi que sa température sont surveillées visuellement et acoustiquement.  
Option: porte avec serrure.

### **Unité de décompte**

Cet appareil complémentaire peut être monté dans tous les systèmes usuels. La Spectra peut être connectée au système de décompte et de débit de votre choix.

Par exemple:

- monnayeur et jetons
- échangeur de monnaie
- cartes magnétiques et à puce
- décompte externe du serveur, etc.

### **Chauffe-tasses**

Pour un plaisir durable. Le chauffe-tasses assure sur trois niveaux une température constante et optimale pour 120 tasses.

## Indispensables: Solutions de lait intelligentes.

Où l'on trouve du café, le lait ne doit pas manquer.  
Et où l'on trouve du lait, l'hygiène est un must absolu.  
De même qu'une préparation simple. Que ce soit  
avec du lait frais ou du lait en poudre, vos hôtes attendent  
plus de plaisir – et vous allez les enthousiasmer.



### Préparation de lait frais avec système

La tête de sortie lait est intégrée à la sortie café. Cela permet le débit simultané de café et de lait. Vous choisissez le lait avant, pendant ou après le café.

Le réfrigérateur à compresseur contient 10 litres ou deux sortes de lait de 5 litres à une température optimale et constante. Le système de lait peut être connecté avec un réfrigérateur existant sous le buffet ou dans le tiroir d'un meuble réfrigéré.

La pompe intégrée assure un dosage précis du lait froid ou chaud. Elle est commandée électroniquement et adaptée à la programmation de la machine.

Le programme de nettoyage et de rinçage certifié ARCS® (Automatic Rinse & Cleaning System) pour café et lait facilite considérablement l'entretien et garantit en tout temps une parfaite préparation du lait. Tout le système de lait frais est rincé périodiquement et automatiquement – vous définissez la cadence. La tête de sortie s'enlève facilement pour le nettoyage – sans service après-vente.

### Aperçu des avantages

- sortie lait froid
- température du lait réglable
- dosage constant
- programme de nettoyage et de rinçage automatique ARCS®
- information de remplissage du lait sur l'écran
- blocage des produits lait après l'information de la quantité restante
- possible en self-service et avec système de décompte
- contrôle de l'auto-rinçage tasses (self-service)
- signal externe du manque de lait (self-service)
- affichage sur écran de la température de la partie froide

### MUT® (Milk under Table)

Idéal lors d'espace restreint: avec la variante MUT vous pouvez stocker sous le buffet, dans votre réfrigérateur existant, des récipients de 10, respectivement 20 litres de lait frais. L'emploi des containers BIB est également possible. Avec l'installation d'une pompe supplémentaire: possibilité de deux sortes de lait ou de deux machines séparées en même temps.

### Lait en poudre

Avec l'installation d'un récipient pour lait en poudre dans la Spectra S, vous pouvez également préparer toutes les spécialités de lait courantes, sans lait frais; idéal pour l'utilisation en operating.



# La finition individuelle: Options.

Ce qui pour certains n'est pas essentiel l'est peut-être pour vous. La Spectra en tient compte; elle est unique et variée, même dans les plus petits détails.

## Options

- deuxième moulin (récipient de 1,2 kg, démontage facile pour le client)
- troisième moulin (récipient de 1,2 kg, démontage facile pour le client)
- 1 doseur pour lait ou chocolat en poudre
- 2 doseurs pour lait et chocolat en poudre
- autosteam
- couleurs spéciales selon RAL
- couleurs spéciales d'éclairage du display
- éjection des marcs à café sous le buffet
- versions réservoir pour eau fraîche et eau usée
- détection des tasses
- arrivée du café de la Spectra S à la Spectra I
- récipient à grains et doseur de poudre avec serrure
- unité de refroidissement avec serrure
- chariots mobiles
- unité de décompte pour tous les systèmes usuels et intégration du système de décompte désiré, montage d'un monnayeur, d'un changeur de monnaie, d'un système de décompte du serveur externe, d'un système de carte à puce et de divers systèmes de cartes magnétiques (U-Key, Legic, EC-card)

## Couleurs standard.

**Argent**



**Anthracite**



**Champagne**

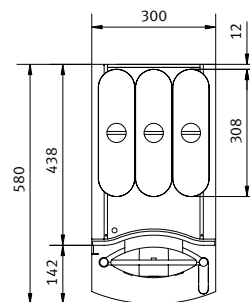
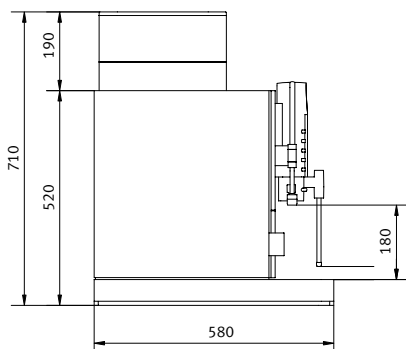
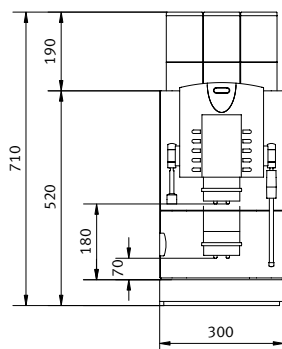


Trois modèles – trois unités d'utilisation:  
Aperçu.



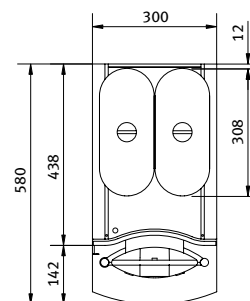
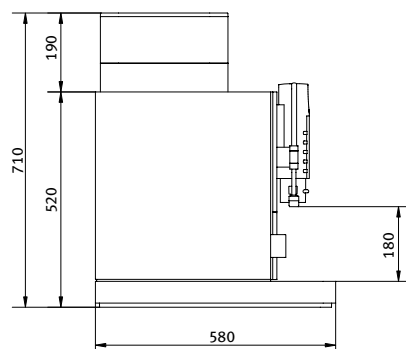
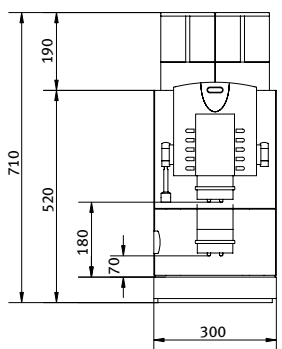
# Données techniques Spectra S.

Capacité horaire		
Espresso	250 tasses/h	
Café crème	200 tasses/h	
Cappuccino	180 tasses/h	
Café au lait	180 tasses/h	
Latte Macchiato	120 tasses/h	
Lait chaud	120 tasses/h	
Lait froid	150 tasses/h	
Eau chaude	30 litres/h	
Raccordement électrique		
	200–240 V, 1L N PE, 2.8–3.6 kW, 16 A, 50/60 Hz	200–240 V, 3L PE, 7.0–9.2 kW, 16 A, 50/60 Hz
	200–240 V, 1L N PE, 5.2–6.8 kW, 30 A, 50/60 Hz	400 V, 3L N PE, 6.8 kW, 16 A, 50/60 Hz
	200–240 V, 3L PE, 5.2–6.8 kW, 16 A, 50/60 Hz	400 V, 3L N PE, 9.2 kW, 16 A, 50/60 Hz
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



# Spectra X.

Capacité horaire		
Café	300 tasses/h	
Eau chaude	150 verres/h	
Raccordement électrique		
	200–240 V, 1L N PE, 4.5–5.9 kW, 30 A, 50/60 Hz	400 V, 3L N PE, 5.9 kW, 16 A, 50/60 Hz
	200–240 V, 3L PE, 4.5–5.9 kW, 16 A, 50/60 Hz	400 V, 3L N PE, 9.2 kW, 16 A, 50/60 Hz
	200–240 V, 3L PE, 7.0–9.2 kW, 16 A, 50/60 Hz	
Raccordement d'eau et écoulement		
	voir Spectra S	



# Spectra I.

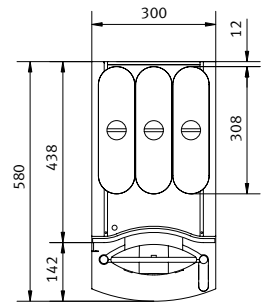
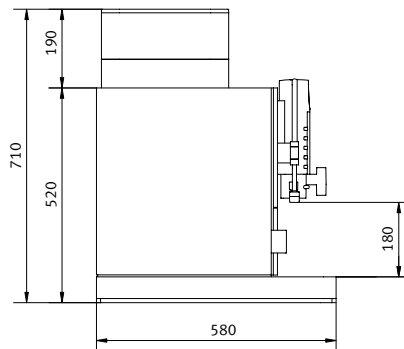
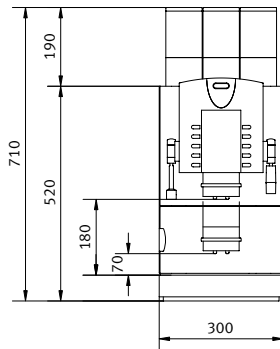
## Capacité horaire

Chocolat/lait/eau 150 tasses/h

Raccordement électrique 200–240 V, 1 LN PE, 2.8–3.5 kW, 16 A, 50/60 Hz

## Raccordement d'eau et

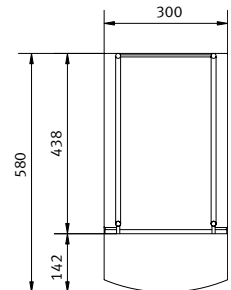
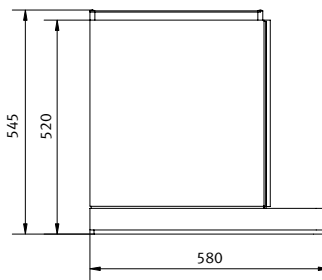
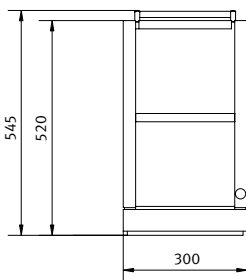
écoulement voir Spectra S



# Chauffe-tasses.

Raccordement électrique 200–240 V, 1 LN PE, 300 W, 10 A, 50/60 Hz

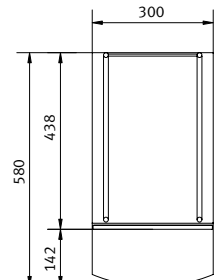
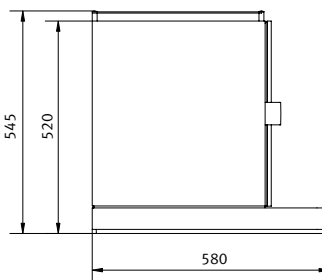
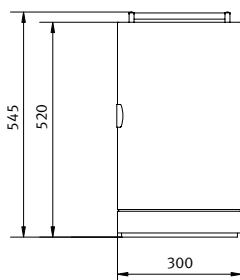
Capacité jusqu'à 120 tasses (selon de la grandeur)



# Unité de refroidissement.

Raccordement électrique 200–240 V, 1 LN PE, 60 W, 10 A, 50/60 Hz

Récepteur lait 10 litres/2 × 4.5 litres



# Facts

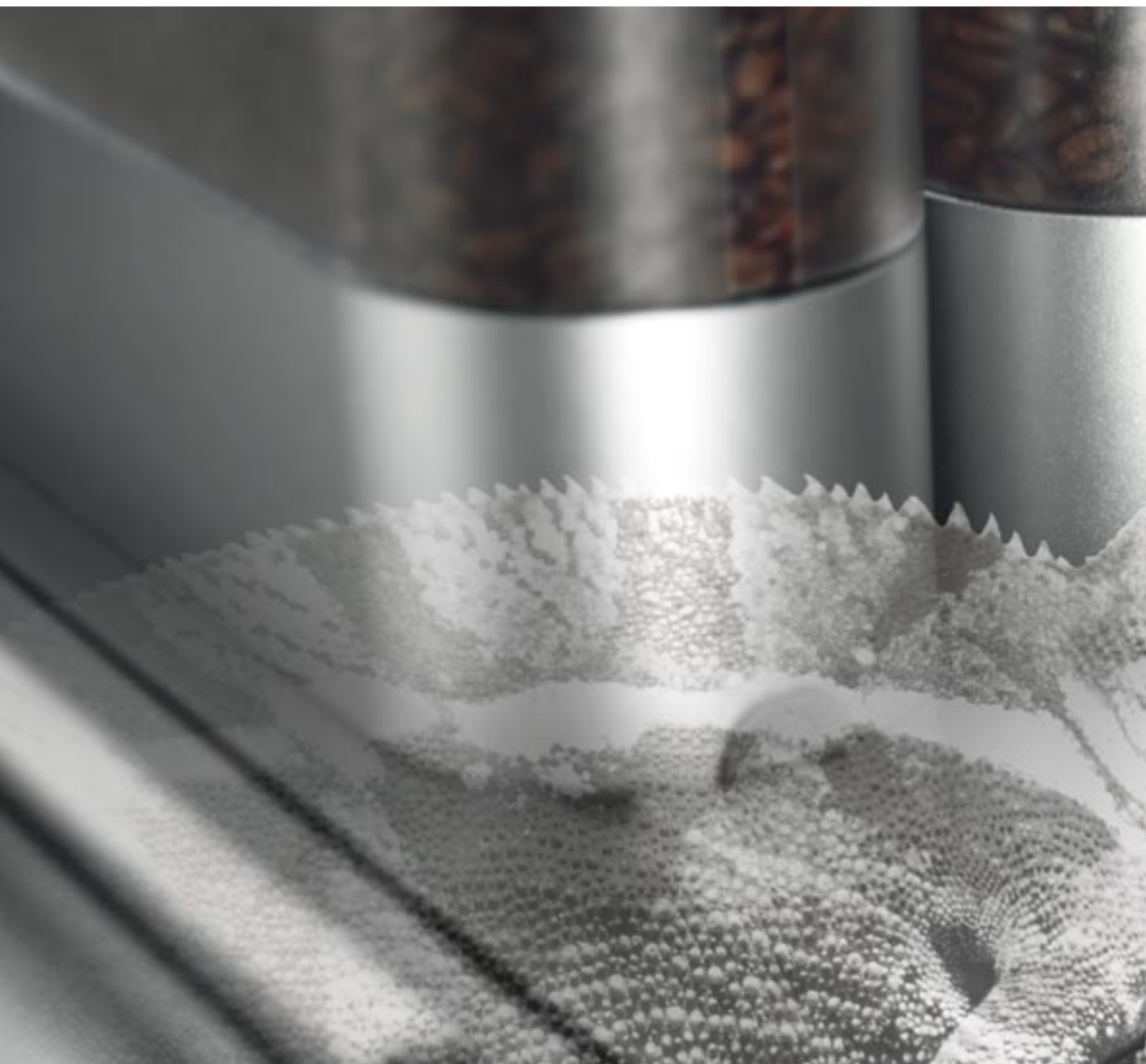
	Spectra S	Spectra X	Spectra I
Display Basic	●	●	●
Display Touch	●	●	●
Display Vetro	●	●	●
Bordures éclairées rouge, bleu, jaune, orange	●	●	●
Café	●		
Café filtre	●	●	
Café instantané			●
Eau chaude	●	●	●
Vapeur	●		
Autosteam	●		
Chocolat	●		●
Lait frais	●		
Lait en poudre	●		●
Version réservoir	●	●	●
Moulin gauche	●		
Moulin central	●		
Moulin droite	●		
Doseur de poudre à la place du moulin gauche	●		
Doseur de café moulu		●	
Moulin à la place du doseur de café moulu		●	
Introduction manuelle café moulu	●		
Ecoulement automatique	●	●	
Détection tasses	●	●	●
Couleurs standard: anthracite, argent, champagne	●	●	●
Système de lait CF2	●		
Système de lait CF	●		
Système de lait 2 pompes	●		
Système de lait 2 pompes, machine gauche & droite	●		
Élément de pompe MUT sous le buffet 1 pompe	●		
Élément de pompe MUT sous le buffet 2 pompes	●		
Doseur de poudre gauche			●
Doseur de poudre central			●
Doseur de poudre droite			●
Arrivée produits instantanés	● <sup>1</sup>		●
Ejection des marcs	●	●	
Sortie pots	● <sup>1</sup>	●	
Système d'ébullition Espresso ENBO® 43 E	●		
Système d'ébullition Espresso et café filtre ENB® 50 E	●		
Système à aiguilles pour café filtre ENB® 50 N	●		
Système café filtre à grands débits ENB® 50 B		●	

<sup>1</sup> Cette combinaison n'est pas possible.

● = Standard  
● = En option

# Output

	Spectra S	Spectra X	Spectra I
Ristretto	●		
Espresso	●		
Café	●		
Café filtre	●	●	
Café instantané			●
Cappuccino	●		●
Caffè Latte/Renversé	●		●
Latte Macchiato	●		
Chocolat	●		●
Chococcino	●		
Eau chaude	●	●	●
Vapeur	●		
Lait chaud	●		●
Lait froid	●		



19 3254 20/07.06/77/1-f  
Sous réserve de modifications de  
construction et de dimensions.  
MASCIADRI communication & design AG

**FRANKE**

Franke Kaffeemaschinen AG  
4663 Aarburg  
Suisse

Tél. +41 62 787 36 07  
Fax +41 62 787 30 10  
[www.franke-cs.com](http://www.franke-cs.com)