



AUSGEREIFTE
KAFFEEKOMPETENZ

EVOLUTION

Fit für jede Herausforderung





Die Franke Evolution lässt keine Wünsche offen. Sie gehört zur Elite der Kaffeemaschinen und überzeugt Gastroprofis gleich in dreifacher Hinsicht: Die Evolution bietet bei kompakter Grösse überdurchschnittliche Leistung. Dank ihrer ausgereiften Technik ist sie nahezu jeder Aufgabe gewachsen. Und sie ist ein wahrer Blickfang – zeitlos und elegant. Kein Wunder, hat die Evolution viele Verehrer in allen Bereichen der Gastronomie, in Restaurants, Bars, Hotels und bei Grossverpflegern. Denn sie ist eine Kaffeemaschine mit Charakter.

OPTIMALES HANDLING

Die Bohnenbehälter können dank integrierten Schiebern ganz einfach und ohne Hilfsmittel entfernt werden. Sie verfügen über eine optimale Rutschsicherheit, auch bei fett-haltigen Bohnensorten.

INDIVIDUELL IN DER BEDIENUNG

Die grossen, übersichtlichen Produkttasten können individuell programmiert und beschriftet werden. Ob in der Selbstbedienung mit maximal 6 Kaffeeprodukten oder in der bedien-ten Version mit bis zu 20 Kaffeeprodukten – man behält jederzeit den Überblick.

FLEXIBEL EINSTELLBAR

Dank der stufenlosen Höhenverstellung des Auslaufes von 80 bis 150 mm können alle gängigen Tassen und Gefässe verwendet werden. Die optimierte Kaffeezuführung und der Kombiauslauf garantieren eine perfekte Kaffeetemperatur. Auch bei Doppelbezug werden die Tassen absolut gleichmässig aufgefüllt.

EINFACH IN DER REINIGUNG

Das automatische Spül- und Reinigungsprogramm für den Kaffee- und Milchbereich erleichtert den Unterhalt und die Pflege des Gerätes. Der Auslauf ist mit einem einfachen Handgriff demontierbar und kann problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden. Für optimale Hygiene und gleichbleibende Kaffeequalität. Die HACCP-Konformität wird dabei gewährleistet.

RAFFINIERT BIS INS DETAIL

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

FLEXIBEL EINSTELLBAR



EINFACH IN DER REINIGUNG



OPTIMALES HANDLING



INDIVIDUELL IN DER BEDIENUNG





KAFFEE MIT MILCH: SO EINFACH KANN VIELFALT SEIN

Mit dem intelligenten Milchsistem CF werden Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato sowie warme oder kalte Milch in die Tasse gezaubert. Das Auslaufsystem kombiniert die Ausgabe von Milch und Kaffee. Diese können gleichzeitig bezogen werden, egal ob im Einzel- oder Doppelbezug. Der Zeitpunkt der Milchausgabe kann frei programmiert werden: vor, während oder nach dem Kaffee. Und dank der permanenten Kühlung bleibt die Milch frisch.

MILCHZUBEREITUNG MIT SYSTEM

Das modulare Milchsistem CF ist einfach zu bedienen und zu reinigen. Es integriert sich optimal in das Design der Evolution. Für einen tadellosen Auftritt sorgt das automatische Spül- und Reinigungsprogramm. Es gewährleistet jederzeit eine hygienisch einwandfreie Verarbeitung der Milch. Das Milchsistem wird je nach individueller Einstellung nach jedem Produktbezug oder nach einer bestimmten Zeit automatisch gespült. Der Ausgabekopf ist einfach zugänglich und kann zur Reinigung leicht entfernt werden.

MILCHZUBEREITUNG AUF EINEN BLICK

- Regulierbare Milchtemperatur
- Milchauslauf für 2 Milchprodukte
- Ausgabe kalter Milch
- Konstante Dosierung
- Füllstandüberwachung mit Anzeige auf Maschinendisplay
- Automatisches Spül- und Reinigungsprogramm
- Sperrung der Milchprodukte, wenn der Milchbehälter leer ist
- Geeignet für Selbstbedienung mit Abrechnung
- Tassenerkennung

Milchlösungen

Verschiedene Lösungen zur Milchlagerung ermöglichen den Bezug von Frischmilch für jeden Mengenbedarf und jedes Platzverhältnis.

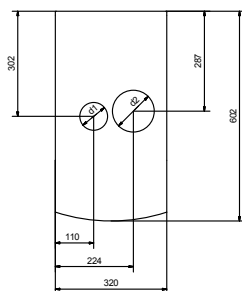
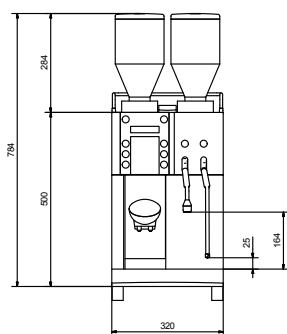
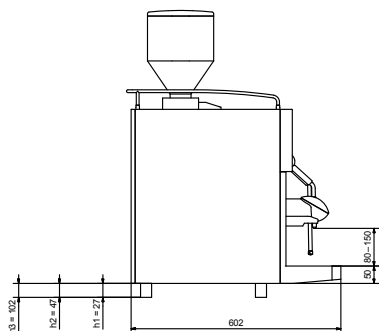


Evolution mit Kühleinheit KE225 (6 Liter) und Tassenwärmer für ca. 80 Tassen



Evolution mit Chill & Cup – Lagerung von 5 Liter kalter Milch, mit kombiniertem Tassenwärmer für ca. 80 Tassen

BEWÄHRT UND KOMPAKT



LEISTUNGSMERKMALE DER EVOLUTION BASIC UND TOP

	EVOLUTION BASIC	EVOLUTION TOP
Ristretto	180 Tassen/h	240 Tassen/h
Espresso	180 Tassen/h	240 Tassen/h
Kaffee	120 Tassen/h	180 Tassen/h
Milchkaffee	120 Tassen/h	150 Tassen/h
Cappuccino	120 Tassen/h	150 Tassen/h
Latte Macchiato	120 Tassen/h	120 Tassen/h
Heisswasser	20 Liter/h	25 Liter/h
Warme Milch	120 Tassen/h	120 Tassen/h
Kalte Milch	150 Tassen/h	150 Tassen/h

Anzahl Tassen pro Stunde – abhängig von Getränkevolumen und Einstellungen

MASCHINENMODELLE

MODELL	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
Evolution Basic	230–240 V 1LN PE 50/60Hz 16 A	3,2 kW
	230–240 V 1LN PE 50/60Hz 10 A	2,2 kW
Evolution Top	230–240 V 1LN PE 50/60Hz 30 A	5,2 kW
	400 V 2LN PE 50/60Hz 16 A	5,2 kW

weitere Anschlussvarianten auf Anfrage

ZUSTELLGERÄTE

TYPEN	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
Kühleinheit KE 225 (6 Liter)	230 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	70 W
Kühleinheit KE 320 (10 Liter)	230 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	100 W
Unterthecken-Kühleinheit UT (10 Liter)	230 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	100 W
Chill & Cup (5 Liter/80 Tassen)	230 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	170 W
Unterstellkühleinheit UKE (5 Liter)	230 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	70 W
Tassenwärmer (50–80 Tassen)	230 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	150 W
Schokodispenser Exquisit	230 V 1LN PE 50/60 Hz 16 A	2,4 kW

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

Ablafschlauch	D = 16 mm, L = 2000 mm
---------------	------------------------