

NOCH MEHR
AUSWAHL AUF
KNOPFDRUCK



EVOLUTION PLUS

Feinste Kaffeekreationen für jeden Geschmack

COFFEE
SYSTEMS



FRANKE





Die Evolution Plus von Franke erfüllt alle Kaffeewünsche. Ob in Restaurants und Bars, in der Systemgastronomie oder in Hotels – die Evolution Plus ist die perfekte Kaffeemaschine für jeden Geschmack: Sie bietet auf Knopfdruck eine riesige Palette an Kaffeespezialitäten dank 32 verschiedenen programmierbaren Produkttasten und einem cleveren Vorwahlsystem. Die Milchlösungen als 2-Step-Ausführung, als CF oder Foam Master machen die Evolution Plus zum idealen Partner auch für Ihr Business.

OPTIMALES HANDLING

Die Bohnenbehälter können dank integrierten Schiebern ganz einfach und ohne Hilfsmittel entfernt werden. Sie verfügen über eine optimale Rutscheigenschaft, auch bei fetthaltigen Bohnensorten.

GROSSE AUSWAHL

Die Bedieneinheit aus Glas überzeugt durch ihr topmodernes Design und ist der Schlüssel zu 32 individuell programmierbaren Getränkekreationen aus Kaffee und/oder Milch. Im rechten Bereich sind die bis zu 16 programmierbaren Vorwahltasten platziert, z. B. für verschiedene Becher- bzw. Tassengrößen, eine zweite, fettarme Milchsorte oder die Vorwahl der Bohnensorte. Im Bereich links rund um das Grafikdisplay sind die Produkttasten, welche die Zubereitung Ihrer gewünschten Kaffeespezialität mit der entsprechenden Vorwahl auslösen.

GESCHMACKVOLLE OPTIONEN

Ihren Getränkeideen sind keine Grenzen mehr gesetzt: Ergänzen Sie die Evolution Plus dem Schokopulver-Dosierer oder der Flavour Station und überraschen Sie Ihre Kunden mit einem aromatischen Kaffeeangebot.

Schokopulver-Dosierer

Geniessen Sie den perfekten und vollautomatischen Mix von Frischmilch und Schokoladenpulver.

Flavour Station

Stellen Sie Getränke mit bis zu sechs verschiedenen Flavours vollautomatisch her. Die Sirups werden mit Pumpen direkt dem Kombiauslauf zugeführt. Die Theke ist nicht nur sauber und aufgeräumt, sondern Sie haben auch jederzeit die genaue Dosierungs- und Kostenkontrolle.

EINFACHE REINIGUNG

Die Hightech-Komponenten und der vollautomatische Reinigungsprozess reduzieren den täglichen Wartungsaufwand und garantieren höchste Hygiene-Standards. Die HACCP -Konformität wird dabei gewährleistet.

KAFFEEKREATIONEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Haben Sie Lust auf ein breiteres Angebot an Kaffeespezialitäten? Dann ist die Evolution Plus das Richtige für Sie: leistungsstark und attraktiv in Form und Design. Eine überzeugende Lösung für anspruchsvolle Kunden.



OPTIMALES HANDLING



GESCHMACKVOLLE OPTIONEN



GROSSE AUSWAHL



MILCHGENUSS FÜR JEDEN BEDARF

Für perfekte Kaffee-Milch-Kreationen bieten wir Ihnen die passende Evolution Plus Ausführung. Je nach Bedarf und Kaffeeconcept in Ihrem Betrieb wählen Sie die klassische Barista 2-Step-Ausführung oder das Franke Milchsystem CF mit diversen Milchbevorratungsmöglichkeiten. Oder die Franke Evolution Plus Foam Master für schnellen Milchbezug und verstellbare Schaumqualität.

EVOLUTION PLUS MIT AUTOSTEAM PRO

Möchten Sie die Getränkezubereitung automatisieren, ohne auf die manuelle Milchaufschäumung zu verzichten? Die 2-Step-Variante ist die Komplettlösung ohne integrierte Milch. Bereiten Sie im ersten Schritt Ihr Kaffeegetränk zu. Im 2. Schritt schäumen Sie die Milch mit der Autosteam Pro Dampfzange. Mischen Sie Ihr Wunschgetränk auf die klassische Art von Hand.



Evolution Plus
mit 2-Step-Variante

Autosteam Pro für Milchschaumgenuss

Mit Autosteam Pro erhitzen oder schäumen Sie Milch auf Knopfdruck. Automatisch werden Milch, Luft und Dampf zu perfektem Milchschaum vermischt. Die Temperatur sowie die Luftzufuhr können individuell pro Produkt programmiert werden.

Milchschaum auf Knopfdruck

Nutzen Sie die frei programmierbaren Tasten für den Autosteam Pro. Ob Cappuccino oder Latte Art – Sie erhalten genau die Milchschaumqualität, die Sie brauchen. Und dank dem Temperaturfühler auch immer in der richtigen Temperatur.

Individueller Genuss

Mit der 2-Step-Variante können Sie problemlos verschiedene Milchsorten anbieten. Auch Soja- oder laktosefreie Milch können auf Knopfdruck aufgeschäumt werden.

Sauber und sicher

Anders als bei herkömmlichen Dampfzangen minimieren die hochwertigen und innovativen Materialien die Wärmeübertragung im Dampfrohr. Das verhindert das Anbacken der Milch und die Verbrennungsgefahr. Und garantiert höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards sowie eine einfache tägliche Reinigung.

Latte Art

Das Auge trinkt mit. Dank dem 2-Step-Milchsystem mit Autosteam Pro bereiten Sie vollautomatisch Kaffee und Milch zu, ohne auf die kunstvolle Zusammenführung zu verzichten. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit persönlichen Kreationen.

EVOLUTION PLUS MIT MILCHSYSTEM CF

Kaffee-Milch-Spezialitäten liegen im Trend. Erfolgreiche Gastronomen setzen heute auf Kaffeemaschinen mit Milchsystem. Um dem grösseren Milchverbrauch gerecht zu werden, bietet Franke eine Kühleinheit mit Bevorratungsmöglichkeit von 10 Litern. Das in der Kühleinheit KE320 integrierte Milchsystem fördert durch eine Pumpe die Milch zum Schäumerkopf. Das Resultat ist die Ausgabe von kalter und/oder heisser Frischmilch bzw. von warmem Milchschaum. Ein besonderer Vorteil des Milchsystems: konstant gleichbleibende Mengen bei hohem Bedarf in Spitzenzeiten.

Optional kann eine zweite Milchsorte verarbeitet werden, z. B. eine fettarme Milch. Mit den zusätzlichen Optionen Schokopulver-Dosierer oder Flavour Station können Sie Ihr Getränkeangebot durch aromatisierten Kaffee noch weiter ausbauen. Besonders die Systemgastronomie oder Einzelgastronomen mit breitem Angebot an Kaffeekreationen entscheiden sich für die Frischmilch-Ausführung.



Franke Evolution Plus mit Schokopulver-Dosierer und Milchsystem CF – Kühleinheit KE320 mit Platz für 10 Liter Frischmilch



Franke Evolution Plus mit Chill & Cup. Tassenwärmer und Kühleinheit in einem

BESTE SCHAUMQUALITÄT

Die gewünschte Schaumqualität und -temperatur ist pro Getränk individuell programmierbar, sogar mit verschiedenen Schaumkonsistenzen innerhalb des Getränks. Grosse Milchmengen, z. B. einen Latte Macchiato im 4 dl Glas oder Milch, respektive Milchschaum im Kännchen, beziehen Sie in Rekordzeit!

INDIVIDUELLE GETRÄNKEKREATIONEN

Ergänzen Sie die Evolution Plus Foam Master mit dem Schokopulver-Dosierer oder der Flavour Station und Ihren Getränkeideen sind keine Grenzen mehr gesetzt. Überraschen Sie Ihre Kunden mit persönlichen Milchschaumkreationen und vollem Genuss.

STANDARDS

- Schaumkonsistenz von fein bis grob pro Getränk individuell programmierbar
- Hochleistungs-Milchpumpe für eine kürzere Zubereitungszeit bei Getränken mit grossen Milchmengen
- Ausgabe von kalter und warmer Milch
- Kühleinheit KE 320 (10 Liter) links mit automatischer Füllmengenkontrolle

EVOLUTION PLUS FOAM MASTER – ENTDECKE MILCH VÖLLIG NEU

Die Evolution Plus mit dem neuen Milchsystem Foam Master setzt neue Standards in Sachen Milchverarbeitung. Der Franke Foam Master bietet für jedes Getränk den perfekt abgestimmten Milchschaum. Mit der Milchschaumerstellung auf Knopfdruck erhalten Sie vollautomatisch ein genussvolles Getränk. Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit einem besonderen Milchschaumerlebnis.

BESTE SCHAUMQUALITÄT



SCHOKO-DOSIERER



FLAVOUR STATION





EINFACHSTE BEDIENUNG UND PRODUKTWAHL

Über das moderne Glasdisplay der Evolution Plus können Sie 32 verschiedene Getränkekreationen aus Kaffee und Milch, Schokolade sowie Flavour individuell programmieren.

Vorwahltasten

Sie treffen die gewünschte Vorwahl, zum Beispiel:

- Bechergrosse
- Vanille Flavour
- Entkoffeinierte Bohnensorte

Die gewählten Vorwahltasten beginnen zu blinken. So haben Sie als Bediener der Kaffeemaschine jederzeit den Überblick über die Vorwahl, die Sie getroffen haben.

Im Bereich rechts sind die bis zu 16 frei programmierbaren Tasten platziert. Hier wählen Sie z. B. Tassengrößen, Milch- oder Bohnensorte. Je nach Ausführung wählen Sie ausserdem die Milchschaumqualität und/oder die Flavours. Es ist auch möglich, häufig verwendete Produkte einer Taste zuzuordnen oder verschiedene Milch- und Schaumqualitäten einzustellen. Die Beleuchtung der Funktionstasten macht das Bedienen noch einfacher.



Produkttasten

Sie wählen das Getränk, zum Beispiel:

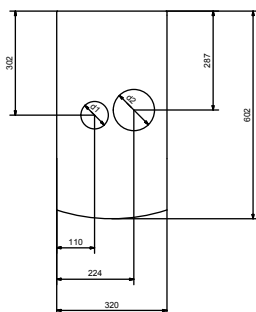
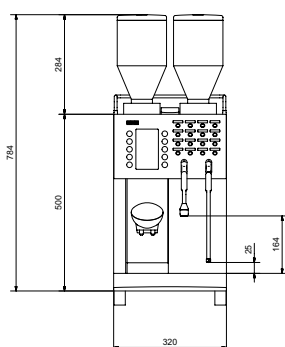
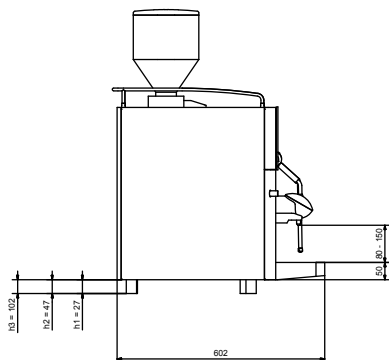
- Cappuccino
- Latte Macchiato

und lösen so die Zubereitung des Getränkes aus; Ihre Vorwahl wird dabei berücksichtigt.

Im Bereich links, rund um das Grafik-display, sind die Produkttasten platziert; entweder 1 x 8 oder bis zu 4 x 6 auf vier Ebenen. Die Kombination aus Vorwahl- und Produkttasten bietet eine einfache, intuitive und übersichtliche Bedienung.



BESTLEISTUNG UND QUALITÄT



LEISTUNGSMERKMALE DER EVOLUTION PLUS

	EVOLUTION PLUS	EVOLUTION PLUS FOAM MASTER
Ristretto	240 Tassen/h	240 Tassen/h
Espresso	240 Tassen/h	240 Tassen/h
Kaffee	180 Tassen/h	180 Tassen/h
Milchkaffee	150 Tassen/h	150 Tassen/h
Cappuccino	150 Tassen/h	150 Tassen/h
Latte Macchiato	120 Tassen/h	120 Tassen/h
Heisswasser	25 Liter/h	25 Liter/h
Warme Milch	120 Tassen/h	150 Tassen/h
Kalte Milch	150 Tassen/h	180 Tassen/h
Chococcino	120 Tassen/h	120 Tassen/h
Schokolade (Instant)	150 Tassen/h	150 Tassen/h

Anzahl Tassen pro Stunde – abhängig von Getränkevolumen und Einstellung

MASCHINENMODELLE

MODELL	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
Evolution Plus	230–240 V 1LN PE 50/60 Hz 30 A	5,2 kW
	400 V 2LN PE 50/60 Hz 16 A	5,2 kW
Evolution Plus Foam Master	220–240 V 1LN PE 50/60Hz 30 A	4,8–5,7 kW
	400 V 2LN PE 50/60Hz 16 A	5,2 kW

weitere Anschlussvarianten auf Anfrage

ZUSTELLGERÄTE

TYPEN	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
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/TW 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
Flavour Station (bis zu 6 Flaschen)	100–240 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	25 W

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

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