



LEISTUNG
UND GENUSS
IN PERFEKTION

SINFONIA

Ein Meisterwerk der klassischen Kaffee Kunst





Die Sinfonia verwöhnt Ihre Sinne, denn hinter ihrem attraktiven Design steckt ausgereifte Technik für einzigartigen und vielseitigen Kaffeegenuss. Sie beherrscht das gesamte Kaffeeprogramm für die klassische Grossgastronomie bis ins Detail. Und bei allem, was sie macht, ist Qualität garantiert. Ihre Leistungen sind präzise, flexibel und unermüdlich, denn sie ist auch quantitativ zu Höchstleistungen fähig. Gönnen Sie Ihren Gästen den exquisiten Sinfonia-Genuss!

OPTIMALES HANDLING

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

INDIVIDUELL IN DER BEDIENUNG

Die vollelektronische Steuerung mit beleuchtetem LCD Display zeigt alle Bedienungsvorgänge und Produktdarstellungen auf 4 Ebenen.

Die grossen, klar angeordneten Produkttasten können Sie individuell programmieren und im Display beschriften. In der Selbstbedienung sind dies 4 oder 8, bei der bedienten Version bis zu 28 Kaffee-/Milchprodukte. Der Bezug von Heisswasser und Dampf ist je nach Modell über zusätzliche Tasten im Bedienungsbereich möglich.

FLEXIBEL EINSTELLBAR

Variabel und robust. Dank der stufenlosen Höhenverstellung des Kaffee-/Milchlaufes von 75 bis 180 mm ist die Verwendung aller gängigen Tassen und Gefässe ideal gelöst. Die optimierte Kaffeezuführung und der Kombiauslauf garantieren eine optimale Kaffeetemperatur und die gleichmässige Auffüllung der Tassen beim Doppelbezug.

KUNDENEINSTELLUNGEN

Sie gehen davon aus, dass komplexe Technik hinter der Zubereitung eines perfekten Kaffees steht. Die Programmierung soll jedoch so einfach und logisch wie möglich sein. Das LCD Display führt Sie schrittweise zum optimalen Resultat. Programmieren und optimieren Sie Ihre Sinfonia nach Ihren Kundenwünschen mit einer Chipkarte. Ganz nach Ihrem Geschmack und ohne Kundendienst. So können Sie Kosten sparen und Ihren Gewinn optimieren. Nach der Installation sind Ihre individuellen Einstellungswerte auf einer Speicherkarte gesichert und können jederzeit wieder aufgespielt werden.

EINFACHE 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.

EIN MEISTERWERK MIT VIELEN FACETTEN

So vielseitig wie die Anforderungen an ein Hochleistungsgerät sind, ist auch die Sinfonia. Individuell zusammenstellbar, ist dieses Gerät das ideale Zubereitungszentrum von Kaffeespezialitäten.



OPTIMALES HANDLING



INDIVIDUELLE BEDIENUNG



FLEXIBEL EINSTELLBAR



MILCHGENUSS FÜR JEDEN BEDARF

Für perfekte Kaffee-Milch-Kreationen bieten wir Ihnen die passende Sinfonia Ausführung. Je nach Bedarf und Kaffeekonzept in Ihrem Betrieb wählen Sie die klassische Barista 2-Step-Ausführung oder das Franke Milchsysteem CF mit diversen Milchbevorratungsmöglichkeiten.

SINFONIA 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 und schäumen Sie die Milch mit der Autosteam Pro Dampfzange. Mischen Sie im zweiten Schritt Ihr Wunschgetränk auf die klassische Art von Hand.



Franke Sinfonia
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-Milchsysteem mit Autosteam Pro bereiten Sie vollautomatisch Kaffee und Milch zu, ohne auf die kunstvolle Zusammenführung zu verzichten. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit persönlichen Kreationen.

SINFONIA MIT MILCHSYSTEM CF

Kaffee-Milch-Spezialitäten gehören heute zum Getränkeangebot erfolgreicher Gastronomen. Sie setzen deshalb auf Kaffeemaschinen mit Milchsystem. Das Franke Milchsystem CF bietet gleich mehrere Vorteile: hohe Leistung bei Bedarf in Spitzenzeiten, konstante Menge und Qualität an Milch/Milchschaum, regulierbare Milchttemperatur, kontinuierliche Temperatur- und Füllstandsüberwachung, Hygiene und Sicherheit durch automatisches programmierbares Spülsystem.

Optional kann eine zweite Milchsorte verarbeitet werden, z. B. fettarme Milch. Auch die Versorgung von zwei Kaffeemaschinen aus einer mittig platzierten Kühleinheit ist eine willkommene Lösung bei engen Platzverhältnissen.

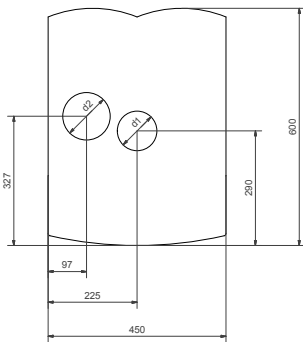
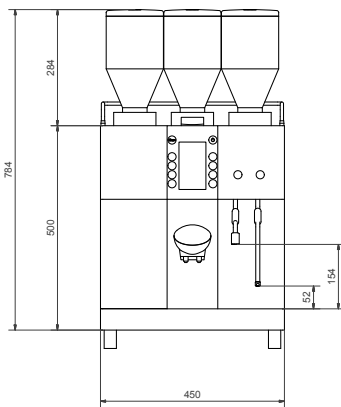
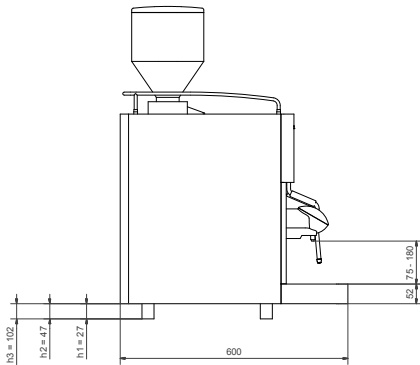


Franke Sinfonia mit Chill & Cup.
Tassenwärmer und Kühleinheit in einem



Franke Sinfonia mit Kühleinheit KE320 mit Platz
für 10 Liter Frischmilch

FACTS & FIGURES



LEISTUNGSMERKMALE DER SINFONIA

| | |
|-----------------|--------------|
| Ristretto | 300 Tassen/h |
| Espresso | 300 Tassen/h |
| Kaffee | 240 Tassen/h |
| Milchkaffee | 220 Tassen/h |
| Cappuccino | 220 Tassen/h |
| Latte Macchiato | 120 Tassen/h |
| Heisswasser | 55 Liter/h |
| Warme Milch | 120 Tassen/h |
| Kalte Milch | 150 Tassen/h |

(Anzahl Tassen pro Stunde – abhängig von Getränkevolumen und Einstellung)

MASCHINENMODELLE

| MODELL | ELEKTROANSCHLUSS | LEISTUNG |
|----------|-------------------------------|----------|
| Sinfonia | 230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 30 A | 6.9 kW |
| | 400 V, 3LN PE, 50/60 Hz, 16 A | 6.9 kW |

weitere Anschlussvarianten auf Anfrage

ZUSTELLGERÄTE

| TYPEN | ELEKTROANSCHLUSS | LEISTUNG |
|--|-------------------------------|----------|
| Kühleinheit KE200 (4 Liter) | 230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A | 88 W |
| Kühleinheit KE225 (6 Liter) | 230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A | 70 W |
| Kühleinheit KE320 (10 Liter) | 230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A | 100 W |
| Unterstellkühleinheit UKE (5 Liter) | 230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A | 70 W |
| Chill & Cup (5 Liter/80Tassen) | 230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A | 170 W |
| Unterthecken-Kühleinheit UT (10 Liter) | 230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A | 100 W |
| Tassenwärmer (50–80 Tassen) | 230 V, 1LN PE, 50/60 Hz, 10 A | 150 W |

WASSERANSCHLUSS

| | |
|-------------|--|
| Zuleitung | Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", L = 1500 mm |
| Wasserdruck | 0,8 bis 8,0 bar (80 bis 800 kPa) |
| Wasserhärte | max 7° dH, 13° fH |

WASSERABLAUF

| | |
|-------------------|------------------------|
| Ablaufschlauch | D = 16 mm, L = 2000 mm |
| Abwasseranschluss | Trichtersiphon Ø 50 mm |