

KAFFEEGENUSS IN UNZÄHLIGEN KOMBINATIONEN



SPECTRA

Individuell und modular





Die Franke Spectra ist wunderbar wandelbar: Die Kaffeemaschine passt sich Ihnen an – und nicht umgekehrt. Drei Grundmodelle, vier Bedieneinheiten, verschiedene Optionen und Zustellgeräte sorgen für maximalen Kaffeegenuss in vielfältigen Kombinationen. Stellen Sie sich Ihre individuelle Spectra zusammen und spielen Sie mit den genussreichen Möglichkeiten.

INDIVIDUELLE BEDIENUNG

Sie haben die Wahl: Basic, Touch, Vetro oder Vetro 16. Je nach Einsatzbereich sind die Bediengewohnheiten unterschiedlich. Dem trägt die Spectra Rechnung mit einer Auswahl an verschiedenen Bedieneinheiten wie Tasten, Touchscreen oder Glaspanel.

OPTIMALES HANDLING

Schluss mit dem manuellen Verstellen des Auslaufs. Dieser passt sich automatisch an die Höhe des Gefäßes an, auch im Doppelbezug, und nimmt nach dem Bezug wieder die Grundstellung ein. Der variable Verstellbereich des Kombiauslaufs (70 bis 180 mm) ermöglicht die Verwendung aller gängigen Gefässe. Der Auslauf lässt sich mit einem einfachen Handgriff demontieren und kann problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

GESCHMACKVOLLE OPTIONEN

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

Schokopulver-Dosierer

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

Flavour Station

Verfeinern Sie die Getränke aus Ihrem Kaffeevollautomaten mit bis zu drei verschiedenen Sirups. Auf Knopfdruck fließt der Sirup durch den Kombiauslauf in die Tasse. An die Franke Flavour Station können Sie verschiedene Flaschenformen anschliessen und neben zahlreichen Sirupsorten auch alkoholische* Getränke verwenden. Sie haben auch die Möglichkeit, zwei Sirupsorten automatisch zu mischen. Stellen Sie sich Ihre ganz persönlichen Spezialitäten zusammen. Dabei bleibt Ihre Theke sauber und aufgeräumt. Die Flavour Station garantiert zudem eine genaue Dosierung- und Kostenkontrolle.

EINFACHE REINIGUNG

Hygiene und Pflege auf höchstem Niveau: Das Clean+Clever System von Franke sorgt für eine einwandfreie Reinigung des Gerätes, Tag für Tag. Dank dieser optimalen Pflege liefert Ihre Kaffeemaschine stets höchste Produktqualität. Die HACCP-Konformität wird dabei gewährleistet.

* Beim Ausschank von alkoholischen Getränken sind die örtlichen Gesetzesvorschriften zu beachten.

SPECTRA S EINZIGARTIG MODULAR

Wie gross soll Ihre Kaffeevielfalt sein?
Wie auch immer Ihr Bedarf ist,
die Spectra bietet die passende Lösung.
Wählen Sie aus drei Grundmodellen
und unzähligen Kombinationen
Ihre persönliche Kaffeemaschine aus.

Die Spectra S ist das Herzstück der Kaffeekunst. Sie bietet die ganze Vielfalt an Kaffee- und Milchspezialitäten. Sie ist individuell ausbaubar und verarbeitet bis zu drei verschiedene Kaffeesorten sowie Frischmilch, Pulvermilch und Schokopulver.



CLEAN+CLEVER
SYSTEM

INDIVIDUELLE BEDIENUNG



TOUCH+GO CONTROL



product design award

2006

GESCHMACKVOLLE OPTIONEN



TWIST+TASTE TECHNOLOGY



OPTIMALES HANDLING



FRANKE MILK+FOAM SYSTEM FÜR EXZELLENTEN GESCHMACK

Wo Kaffee ist, darf Milch nicht fehlen. Und wo Milch verwendet wird, ist Hygiene ein absolutes Muss. Ob mit Frischmilch oder Milchpulver – die Kreation von Kaffee-Milch-Spezialitäten ist ganz einfach. Bieten Sie Ihren Gästen höchsten Kaffeegenuss.

SPECTRA S 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.



Spectra S 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.



**MILK+FOAM
SYSTEM**

SPECTRA S MIT INTELLIGENTEM MILCHSYSTEM CF

Der Milchausgabekopf ist im Kombiauslauf der Kaffeemaschine integriert. Das ermöglicht den gleichzeitigen Bezug von Kaffee und Milch. Sie haben die Wahl: Die Milchausgabe erfolgt vor, während oder nach dem Kaffee. Die integrierte Pumpe sorgt für die genaue Dosierung von kalter oder warmer Milch, elektronisch gesteuert und abgestimmt auf die Programmierung der Kaffeemaschine. Das zertifizierte Spül- und Reinigungsprogramm für den Kaffee- und Milchbereich erleichtert den Unterhalt und die Pflege erheblich. Es gewährleistet jederzeit eine einwandfreie Milchverarbeitung. Das ganze Frischmilchsystem wird periodisch automatisch gespült – Sie bestimmen den Rhythmus. Der Kombiauslauf lässt sich einfach entfernen und reinigen.

Die Kompressor-Kühleinheit enthält zehn oder bei zwei Milchsorten je fünf Liter Milch. Das Milchsystem CF ist als Individuallösung mit flexiblem Milchanschluss zum Thekenunterbau oder zu einer Kühschublade erhältlich.



Franke Spectra S mit Milchsistem CF –
Die Kühleinheit bietet Platz für 10 Liter Frischmilch



Franke Spectra S mit Chill & Cup –
Tassenwärmer und Kühleinheit in einem



**MILK+FOAM
SYSTEM**

BESTE MILCHSCHAUM-QUALITÄT

Mit dem Spectra Foam Master kann die gewünschte Milchschaumkonsistenz und -temperatur pro Getränk individuell programmiert werden. Beispiel: Der Latte Macchiato kann mit verschiedenen Schaumqualitäten innerhalb desselben Produkts zubereitet werden. Dies ermöglicht die perfekte Schichtung von Milch, Milchschaum und Kaffee.

INDIVIDUELLE GETRÄNKEKREATIONEN

Ergänzen Sie die Spectra 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.

EINFACHE REINIGUNG

Die Hightech-Komponenten und der vollautomatische Reinigungsprozess reduzieren den täglichen Wartungsaufwand und garantieren höchste Hygiene-Standards.

ATTRAKTIVES DESIGN

Mit ihrem attraktiven Design begeistert die Spectra Foam Master auch optisch: Die schwarze Hochglanz-Kaffeemaschine mit Beleuchtungsrahmen in der vom Kunden gewünschten Farbe (fünf Farben zur Auswahl) ist überall ein Eyecatcher und zieht in jedem Betrieb den Blick der Gäste auf sich.

SPECTRA FOAM MASTER

Die Spectra Foam Master erfüllt höchste Ansprüche an Geschmack, Ästhetik und Leistung. Sie reizt mit ihrem attraktiven Outfit und einer Innovation: dem revolutionären Milchschaumsystem Franke Foam Master.

DER SCHNELLSTE WEG ZU PERFEKTEM MILCHSCHAUM – KALT UND WARM

Die Spectra Foam Master setzt neue Maßstäbe in Sachen Milchverarbeitung. Sie können die gewünschte Milchschaumkonsistenz und -temperatur pro Getränk individuell programmieren. Sogar mit verschiedenen Schaumkonsistenzen innerhalb eines einzelnen Getränkes – kalt und warm. Die Hightech-Komponenten und höchsten hygienischen Standards garantieren ein erstklassiges Milchschaumresultat. Es gibt qualitativ keinen Unterschied mehr zur manuell aufgeschäumten Milch. Im Gegenteil: Die Milch wird auf Knopfdruck schneller erhitzt als beim manuellen Vorgang.



**MILK+FOAM
SYSTEM**

EINFACHE REINIGUNG



**CLEAN+CLEVER
SYSTEM**



ATTRAKTIVES DESIGN




BESTE SCHAUMQUALITÄT

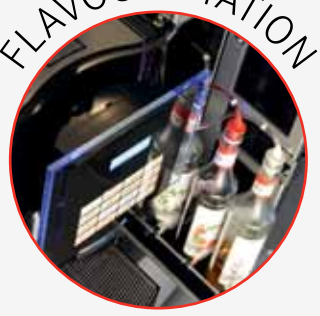


SCHOKO-DOSIERER



 TWIST+TASTE TECHNOLOGY

FLAVOUR STATION



KAFFEE... UND MEHR

Einerseits bietet die Spectra eine grosse Produktvielfalt, andererseits bleibt sie ihrer wichtigsten Anforderung treu und brüht den perfekten Espresso. Mit dem Bedienkonzept Touch+Go Control können Sie Ihre Kaffeekreationen aus einem nahezu grenzenlosen Angebot an Mixgetränken einfach programmieren. In der Kombination Foam Master und Flavour Station bietet sich die Bedieneinheit Vetro 16 als ideale Lösung an. Dank dem cleveren Vorwahlsystem können bis zu 48 verschiedene Getränke programmiert werden. Eine Alternative ist das Touch-Panel mit maximal 40 verschiedenen Getränke-kreationen aus Kaffee, Milch, Schokopulver und Flavour. Die Flavours können Sie jederzeit auswechseln und umprogrammieren, sodass Sie zum Beispiel auch saisonale Getränkeangebote zusammenstellen können.

MILCH

Trendige Kaffeekreationen ohne Milch? Kaum vorstellbar! In Verbindung mit Sirups ist die Milch sogar unentbehrlich, da deren Fette Geschmacksträger sind.

SCHOKOLADE

Die Option Schokopulver-Dosierer ermöglicht Ihnen die vollautomatische Herstellung von Getränken mit Schokolade. Erleben Sie unvergleichlichen Genuss durch den perfekten Mix von Milch und Schokopulver dank der Twist+Taste Technology.

SIRUP

Sie können Kaffee- und Milchspezialitäten auf Knopfdruck mit Sirup verfeinern. Mit der Spectra Foam Master in Kombination mit der Franke Flavour Station mixen Sie ganz einfach Ihre Kaffee- und Milchcreationen mit verschiedenen Siruparomen.

TEMPERATUR

Von kalt bis warm kann die Milchschaumtemperatur pro Getränk individuell programmiert werden.

SPECTRA FOAM MASTER MIT FLAVOUR STATION – ENTFACHE DIE VIELFALT

Die Spectra Foam Master mit Flavour Station ist der Schlüssel zu einem grenzenlosen Kaffeeangebot: mit kaltem und warmem Milchschaum, Kaffee- und Schokospezialitäten sowie bis zu drei verschiedenen Flavours können Sie unzählige feine Kaffeekreationen einfach per Knopfdruck kreieren. Diese Mischgetränke – auf Wunsch auch «on the rocks» – überraschen den Gaumen Ihrer Gäste mit einem völlig neuen Geschmackserlebnis.



KAFFEE



MILCH



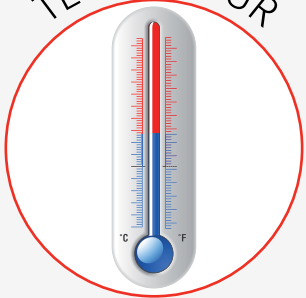
SCHOKOLADE



SIRUP



TEMPERATUR



HÖCHSTE QUALITÄT

Perfekte Verarbeitung und schonende Lagerung des Kaffees sind die obersten Gebote der Brühkaffeezubereitung. Das Kaffeemehl wird vom Dosierer direkt in die Brühkammer befördert. Das Überbrühen des Mahlgutes erfolgt praktisch druckfrei. Der Brühkaffee bleibt im geschlossenen, geschmacksneutralen Glasbehälter einwandfrei frisch.

GEMAHLENER KAFFEE ODER GANZE BOHNE

Für die Zubereitung haben Sie die Wahl zwischen Kaffeemehl (Kaffeemehldosierer für 2 kg) und ganzen Bohnen (Mahlwerk für 1,2 kg).

VERSCHIEDENE BRÜHSTUFEN

Die Spectra X verfügt über vier Brühstufen. So können Sie immer genau so viel Kaffee zubereiten, wie Sie im Tagesverlauf benötigen. Der Glasbehälter fasst zwei Liter und wird über die vier Brühstufen (0,4 bis 2 Liter) individuell befüllt. Die Bezugsmenge ist frei programmierbar – für Tasse, Pott, Kännchen oder Kanne. Kannenauslauf für Bezugshöhe 25 cm.

TROCKENAUSWURF

Dank eines neuartigen Brühverfahrens wird der Kaffeesatz absolut trocken in einen Satzbehälter ausgeworfen. Die Bedienung erfolgt wie bei einer Spezialitätenmaschine.


AUTOMATISCHES REINIGUNGSPROGRAMM

Einfach und sparsam. Anstatt mit Reinigungsflüssigkeit reinigen Sie die Spectra X mit einer einzigen Tablette. Das Clean+Clever System sorgt für die einwandfreie Hygiene der Brühkammer und des Glasbehälters.

SPECTRA X BRÜHKAFFEE IN NEUER DIMENSION

Auf nur 30 cm Breite beinhaltet die Spectra X alles, was Sie von einem Mengenbrüher erwarten. Und noch einiges mehr.



 CLEAN+CLEVER
SYSTEM



HÖCHSTE QUALITÄT



MAHLWERK



VERSCHIEDENE BRÜHSTUFEN



MODULAR UND FLEXIBEL

In der Basisausführung – mit einem Pulverdosierer als Stand-alone-Schokopulver-Dosierer – ist die Spectra I die ideale Ergänzung zur Spectra S und Spectra X. Ausgerüstet mit zwei weiteren Dosierern für Milchpulver und Pulverkaffee ist sie ein eigenständiges Table-top-Vendinggerät.

GRÖßERES ANGEBOT, GRÖßERER UMSATZ

Zaubern Sie trendige Kaffeespezialitäten! Milchpulver, Schokopulver oder beispielsweise Erdbeergeschmack lassen sich mit einem frischen Espresso aus der Spectra S zu Ihrem neuen Verkaufsschlager mischen. Alles auf Knopfdruck, auch in der Selbstbedienung und natürlich abrechenbar.

BEQUEMER ZUGANG

Das Gerät lässt sich von vorne vollständig öffnen. So können Sie einfache Wartungsarbeiten nach Wunsch selber vornehmen und die Pulverdosierer problemlos reinigen. Das Clean+Clever System von Franke sorgt für einwandfreie Hygiene im Geräteinnern.

ÜBERSICHT MODULE

- Basisversion mit 1 Pulverdosierer
- 2 Pulverdosierer
- 3 Pulverdosierer
- Heisswasserbezug

SPECTRA I PULVER- GETRÄNKE INBEGRIFFEN


Die Spectra I ist ein klassisches Instantgerät und eine praktische Vendingstation in einem. Ob solo oder mit der Spectra S oder Spectra X, die Spectra I macht Ihr Angebotsspektrum komplett.



CLEAN+CLEVER
SYSTEM

MODULAR UND FLEXIBEL



 TWIST+TASTE
TECHNOLOGY



GRÖßERES ANGEBOT



BEDIENEINHEIT BASIC

BEWÄHRT EINFACH

In der Basisausführung sind alle Spectra-Modelle mit der Tastenausführung Basic bestückt. Das Bedienfeld umfasst zehn Tasten, welche nach Wahl beschriftet werden können (inkl. Heisswasser- und Dampfbezug). Mit der Shift-Funktion können Sie Ihre Produktvielfalt sogar auf bis zu 18 Produkte erweitern. Das Display liefert Ihnen sämtliche Informationen zu Produktbezügen, Bedienvorgängen und zum Gerätezustand. Für die Produktnamen steht Ihnen ein Beschriftungsfeld zur Verfügung.



BEDIENEINHEIT TOUCH

INNOVATIVE TECHNIK FÜR NAHEZU GRENZENLOSE MÖGLICHKEITEN

Technisch überlegen präsentiert sich dieses Bedienkonzept mit einem Vollgrafik-Farbdisplay und der Touchscreen-Bedienung. Informationen entnehmen Sie dem Display im oberen Bereich der Bedieneinheit.

Der Produktdarstellung sind kaum Grenzen gesetzt: bildlich oder textlich, pro Bildebene nur eine oder bis zu zehn Darstellungen. Total können Sie 40 Produkte individuell programmieren. Problemlos können auch komplexe Produktabfolgen dargestellt und gewählt werden. Das Farbdisplay ist zudem ein idealer Werbe- und Informationsträger.



Die Getränke sind jederzeit umprogrammierbar. Ideal zum Beispiel für saisonale Getränkeangebote.

SIE HABEN DIE WAHL: BASIC, TOUCH, VETRO ODER VETRO 16

Unterschiedliche Einsatzbereiche, unterschiedliche Bediengewohnheiten. Dem tragen wir Rechnung mit einer Auswahl an vier verschiedenen Bedieneinheiten. Ob via Tasten, Touchscreen oder Glaspanel, Sie, Ihre Gäste und die Spectra werden sich bestens verstehen.

BELEUCHTUNGSRAHMEN

Passen Sie Ihre Bedieneinheit auch optisch an Ihre Umgebung an. Bei der Farbe des Beleuchtungsrahmens haben Sie die Wahl zwischen Rot, Blau, Grün, Gelb und Orange.



TOUCH+GO
CONTROL

BEDIENEINHEIT VETRO

NIE WAR SELBSTBEDIENUNG EINFACHER UND SCHNELLER

Der Kunde erkennt auf der Glasfläche sofort sein Wunschprodukt via Bild und Text, drückt auf die Abbildung und fertig. Die Bedieneinheit Vetro bietet Platz für bis zu acht Abbildungen. Zusammen mit der automatischen Auslaufhöhenverstellung ist die Variante Vetro perfekt für die moderne Selbstbedienung.



BEDIENEINHEIT VETRO 16

NOCH MEHR AUSWAHL

Die Bedieneinheit Vetro 16 bietet Platz für bis zu 16 Produktabbildungen. Die Farbgebung der Tasten kann Ihrem Wunsch angepasst werden. Mit dem cleveren Vorwahlsystem sowie entsprechender Maschinenkonfiguration können Sie mittels der Vorwahl-tasten bis zu 48 verschiedene Kaffee-, Kaffee-Milch-Getränke oder Mixgetränke aus Milch, Kaffee und/oder Sirup zubereiten.





UNSERE 5 FOKUSBEREICHE DER STRATEGISCHEN PRODUKTENTWICKLUNG

Unser Fokus bei der Produktentwicklung liegt auf innovativen Systemlösungen. Wir setzen auf Kaffeemaschinen, die Funktionalität, einfache Handhabung und Effizienz vereinen. Die Franke Coffee Systems Feature Icons weisen visuell auf unsere konstante Bestrebung hin, stets unser Know-how für den Erfolg unserer Kunden einzusetzen.



TOUCH+GO CONTROL

Franke Touch+Go Control steht für das Bedienpanel, das unsere Kaffeemaschinen einfach und intuitiv bedienbar macht. Im täglichen Umgang mit Maschinen legen wir Wert auf selbsterklärende Produkte. Es ist unser Ziel, die notwendigen Bedienschritte laufend zu minimieren, während wir gleichzeitig dem wachsenden Anspruch an die Produktoptionen gerecht werden.



MILK+FOAM SYSTEM

Das Franke Milk+Foam System macht die Kunst der vollautomatischen Milchzubereitung erlebbar. Es kommt überall dort zum Einsatz, wo es um perfekt zubereitete Milchvariationen geht. Durch die Wahl verschiedenster Milchvariationen und Milchschaumkonsistenzen pro Produkt entstehen Getränkekonfigurationen, mit denen völlig neue Rezepte gestaltet werden können.



TWIST+TASTE TECHNOLOGY

Dank der Twist+Taste Technologie ist die Vielfalt der Getränkevariationen nahezu endlos. Sie entsteht aus dem perfekten Zusammenspiel der Optionen Schokoladenpulver und/oder Sirup mit den Milk+Foam Systemen. Der Gestaltung neuer Rezepte sind kaum mehr Grenzen gesetzt.



CLEAN+CLEVER SYSTEM

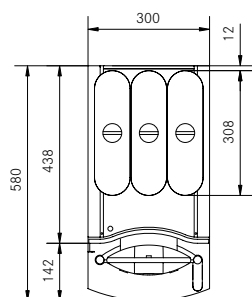
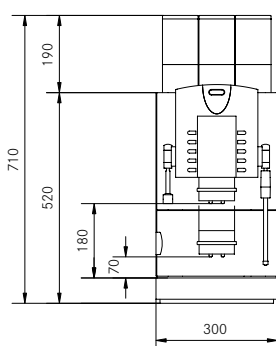
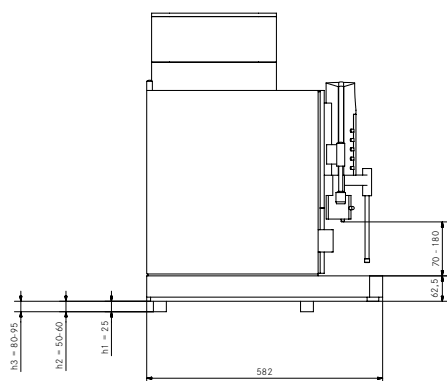
Das Clean+Clever System garantiert mit intelligenten Reinigungskonzepten die Einhaltung strengster Hygienestandards. Die benutzerfreundlichen Bedienschritte unserer innovativen Reinigungsprozesse erstrecken sich von der Nutzung reinigungsarmer Materialien bis hin zu den eigentlichen Automatisierungen, welche die Bedienung der Maschinen erleichtern und vereinfachen.



GREEN+GENTLE CONCEPT

Franke Coffee Systems legt einen besonderen Schwerpunkt auf den schonenden Umgang mit Ressourcen. Das Green+Gentle Concept verkörpert unser konstantes Streben nach einem bewussten und nachhaltigen Handeln und ist ein zentraler Aspekt unserer Innovationen. Dabei vereinen wir ökologische und wirtschaftliche Aspekte – resultierend aus unserem Engagement für effiziente Produktionsprozesse, nachhaltige Materialwirtschaft und die Bereitstellung energieoptimierter Produktlösungen. Dieses Versprechen geben wir heute – für die Generationen von morgen!

VIelfalt durch Technik



LEISTUNGSMERKMALE DER SPECTRA S, FOAM MASTER, X & I

	SPECTRA S	SPECTRA FOAM MASTER	SPECTRA X	SPECTRA I
Ristretto	250/h	250/h		
Espresso	250/h	250/h		
Kaffee	200/h	200/h		
Milchkaffee	180/h	180/h		
Cappuccino	180/h	180/h		
Latte Macchiato	120/h	120/h		
Brühkaffee			300/h	
Heisswasser	30 l	30 l	150/h	30 l
Warme Milch	120/h	150/h		
Kalte Milch	150/h	200/h		
Kalter Milchschaum		200/h		
Chococcino	120/h	120/h		
Schokolade (Instant)	150/h	150/h		150/h

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

MASCHINENMODELLE

MODELL	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
Spectra S	200–240 V 3LN PE 50/60 Hz 30 A	7,0–9,2 kW
	200–240 V 1LN PE 50/60 Hz 30 A	5,0–6,8 kW
	400 V 3LN PE 50/60Hz 16 A	6,8 kW
	400 V 3LN PE 50/60Hz 16 A	9,2 kW
Spectra Foam Master	400 V 3LN PE 50/60Hz 16 A	9,2 kW
Spectra X	200–240 V 1LN PE 50/60Hz 30 A	4,5–5,9 kW
	200–240 V 3LN PE 50/60Hz 30 A	4,5–5,9 kW
	400 V 3LN PE 50/60Hz 16 A	5,9 kW
	400 V 3LN PE 50/60Hz 16 A	9,2 kW
Spectra I	200–240 V 1LN PE 50/60Hz 16 A	2,5–3,6 kW

weitere Anschlussvarianten auf Anfrage

ZUSTELLGERÄTE

TYPEN	ELEKTROANSCHLUSS	LEISTUNG
Kühleinheit KE300 (10 Liter)	200–240 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	60 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
Kühleinheit Untertheke UT320 (10 Liter)	230 V 1LN PE 50/60 Hz 10 A	100 W
Tassenwärmer (120 Tassen)	200–240 V 1LN PE 50/60 Hz 16 A	300 W
Flavour Station (3 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

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