

Erweitern Sie Ihr Kaffeegeschäft mit IndividualMilk Technology

Lernen Sie unsere in Italien designte und in der Schweiz hergestellte Kaffeemaschine kennen. Sie ist mit der **individualMilk** Technology ausgestattet - einer einzigartigen Innovation, die die perfekte Verbindung von Kaffee und Milch ermöglicht. Dieses moderne System berücksichtigt verschiedenste Vorlieben, einschliesslich laktosefreier und veganer Ernährung.

Entdecken Sie die Vorteile der IndividualMilk Technology:

- Kompatibel mit verschiedensten Milchsorten: Sie passt sich Milchalternativen an und garantiert gleichbleibende Qualität.
- Makellose Hygiene: Jede Milchsorte wird sorgfältig in separaten Bereichen zubereitet. Damit ist sorgloser Genuss garantiert.

- Vielfältigere Getränkeauswahl: Servieren Sie das perfekte Kaffeegetränk her, unabhängig von der Milchsorte.
- Die Kunst des Milchschaums: Kreieren Sie erstklassigen Milchschaum mit konsistenter, massgeschneiderter Textur für jedes Getränk.

Erleben Sie die Zukunft der personalisierten Kaffeezubereitung mit unserer Mytico Vario, die Innovation und Handwerk für ein beispielloses Kaffeeangebot vereint. Bringen Sie das Kaffeeerlebnis Ihrer Kunden mit dieser einzigartigen Lösung auf ein neues Niveau.



Erhältlich für Vario und Vario PrecisionFoam

Müheless unvergessliche Erlebnisse schaffen



1 Kaffeemodul

- Kaffeemodul rechts
- Kaffeemodul links
- Einzel- oder Doppelauslauf
- Bohnenbehälter: 2 x 1,1 kg oder 4 x 0,55 kg

2 Barista-Modul

- Dampfzange Autosteam Pro S3 links
- Heisswasserauslauf in der Mitte
- Traditionelle Dampfzange S1 oder Pulversystem rechts
- Barista Levers

3 Milch- und Reinigungssysteme

- FoamMaster™ (FM): warme und kalte Milch sowie Milchschaum, individuell einstellbare Konsistenz
- CleanMaster (CM): vollautomatisches Reinigungssystem mit integrierter Reinigungskartusche und integriertem Reinigungsbehälter

Mytico Vario Optionen

- Drittes und viertes Mahlwerk
- Pulverdosierer
- Zweite Dampfzange als Autosteam Pro S3
- Rückwandbeleuchtung
- Satzabwurf
- Grosse Bohnenbehälter: 2 x 2,2 kg oder 4 x 1,1 kg
- IndividualMilk Technology (immer mit 2. UT12 Kühleinheit)
- PrecisionFoam (vorkonfigurierte Ausführung)

Franke Farben



Die Produktlinie Mytico ist nicht auf allen Märkten erhältlich.



Franke Kaffeemaschinen AG
cs-info.ch@franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
cs-info.de@franke.com

Franke Coffee Systems Americas
cs-coffeesales.us@franke.com

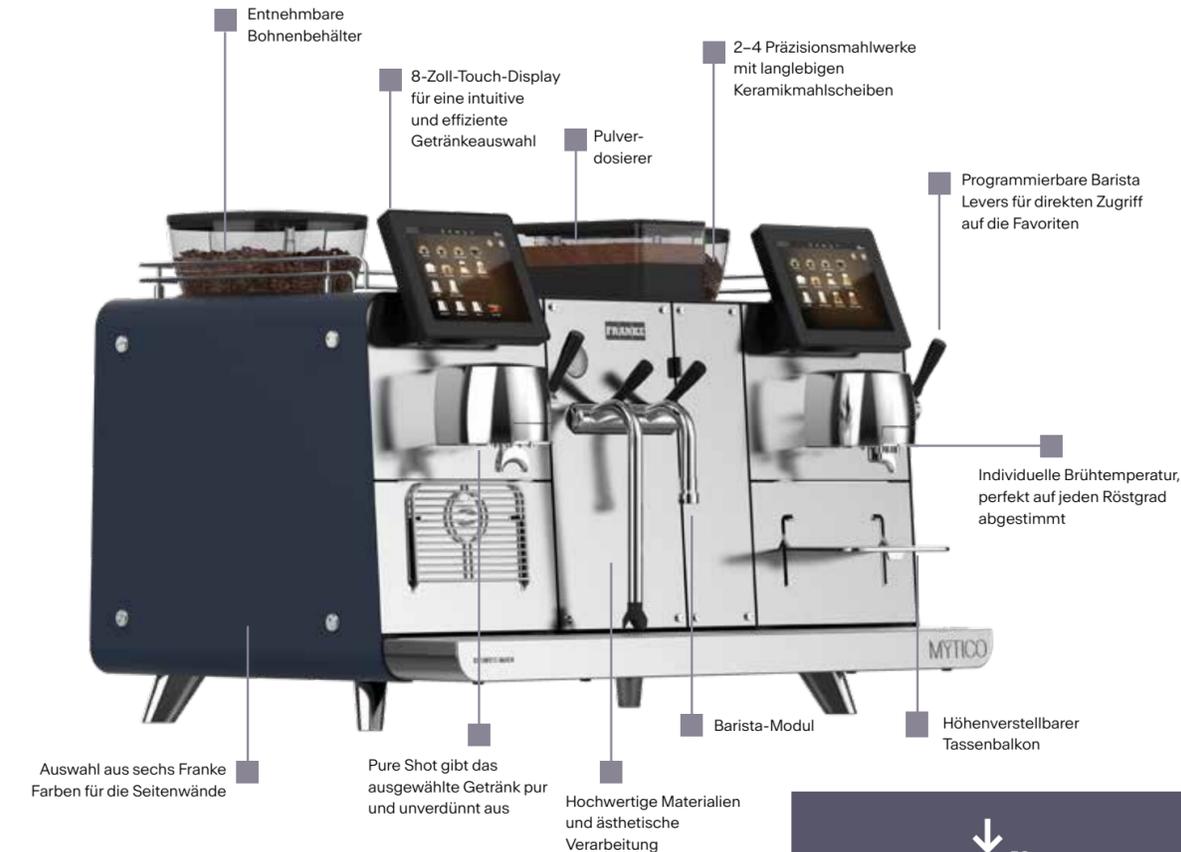
Franke Coffee Systems UK
sales@frankecoffeesystems.co.uk

coffee.franke.com

590.0710.834/09.23/CH-DE/Mass-, Konstruktions- und Ausführungsänderungen vorbehalten.



MYTICO Vario



Auswahl aus sechs Franke Farben für die Seitenwände

Pure Shot gibt das ausgewählte Getränk pur und unverdünnt aus

Hochwertige Materialien und ästhetische Verarbeitung

Barista-Modul

Höhenverstellbarer Tassenbalken



Kompakte Höhe
Für ein einzigartiges Kundenerlebnis



Design
Traditionelles italienisches Design



iQFlow™
Die bahnbrechende Technologie, die mehr Geschmack für eine unvergleichliche In-Cup-Qualität extrahiert

Die Mytico Vario kombiniert auf perfekte Weise den eleganten, traditionellen italienischen Look mit der Einfachheit und Geschwindigkeit einer professionellen automatischen Kaffeemaschine von Franke. So kann Ihr Personal mit den besten Baristas und ihrem Handwerk mithalten, ohne dafür extra trainiert werden zu müssen. Damit die Mitarbeitenden mehr Zeit damit verbringen können, unvergessliche Kaffeeerlebnisse für Ihre Kunden zu schaffen. Diese für Höchstleistung konzeptionierte Maschine bereitet mit ihren zwei intuitiven Touch-Displays eine Vielzahl von Getränken aus verschiedenen Kaffeesorten, Milchschaumkonsistenzen, Milchsorten und Milchalternativen zu.

KAPAZITÄT*	EINZELN	PARALLEL
Espresso	190	335
Kaffee	165	270
Cappuccino	190	335
Heisswasser	23 l/h	

*Tassen pro Stunde gemäß DIN 18873

Entfalten Sie Ihre Kreativität mit unserem Barista-Modul

Entdecken Sie die Vielseitigkeit unseres Barista-Moduls. Es wurde exklusiv für die optimierte Zubereitung von Getränken auf Milchbasis mit unserer in Italien entworfenen automatischen Kaffeemaschine konzipiert. Giessen Sie Milch oder Milchalternativen in ein Kännchen und wählen Sie Ihre Methode: Vollautomatisch, indem Luft für eine individuell angepasste Schaumkonsistenz der Milch zugeführt wird, oder die traditionelle Methode mit Dampfaufschäumung im Kännchen. Entscheiden Sie sich für unsere PrecisionFoam-Technologie, die Milchschaum in der gewünschten Konsistenz, Temperatur und Menge abgibt, während gleichzeitig Ihr Kaffee gebrüht wird.

Im Zentrum der Maschine befindet sich ein Heisswasserauslauf mit einstellbarer Temperatur für Teeliebhaber. Egal, ob Sie die taktillen Barista Lever oder das benutzerfreundliche Touch-Display bevorzugen, unser Barista-Modul garantiert Benutzerfreundlichkeit und herausragende Qualität in jeder Tasse. Heben Sie Ihr Kaffee- und Teelerlebnis mit italienischer Handwerkskunst und unserem ultimativen Tool zur Perfektion von Milch auf ein neues Level.



Technische Daten

Maschine

Modell	Vario
Leistung	380–415 V 3LNPE 16 A, 50/60 Hz, 4,6–9,0 kW
Abmessungen	925 mm/610 mm/644 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 105 kg
Franke Farben	Onyx, Cotton, Sand, Burgundy, Blueberry, Basil
Reinigungssystem	CleanMaster

Wasseranschluss

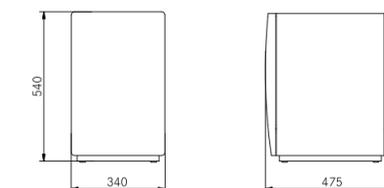
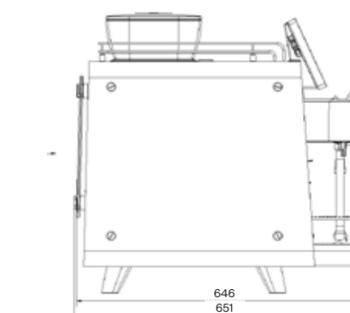
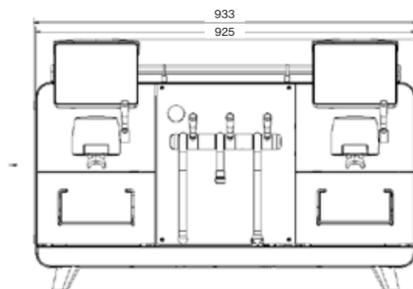
Wasseranschluss	Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8"; L = 1500 mm
Wasserversorgungsleitung	Falls am Aufstellungsort möglich: unbehandeltes Wasser in Trinkwasserqualität (nicht aus Hausentkalkungsanlage)
Wasserdruck	80–800 kPa (0,8–8,0 bar)
Durchflussmenge	> 0,1 l/Sek.
Wassertemperatur	< 25 °C
Wasserhärte	4–8 °dH GH (deutsche Gesamthärte) / 7–14 °fH GH (französische Gesamthärte) / 70–140 ppm (mg/l)
Karbonathärte	3–6 °dH KH (Karbonathärte) / 50–105 ppm (mg/l)
Säuregehalt/pH-Wert	6,5–7,5 pH
Chlorgehalt	< 0,5 mg/l

Wasserablauf

Ablaufschlauch	Durchm. = 19 mm, L = 2000 mm
----------------	------------------------------

Zusatzeinheiten

Kühleinheit	UT12 CM (12 l)
Elektrischer Anschluss	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,72 A (10 A) 110–127 V 1LNPE 60 Hz 1,5–1,7 A (10 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,7 A (10 A)
Abmessungen	340 mm/540 mm/475 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 26 kg
Farben	Anthrazit



Barista-Modul für Vario



S3-H1-S1
Pos. 1: Autosteam Pro S3
Pos. 2: Heisswasserauslauf
Pos. 3: Traditioneller Dampf S1



S3-H1-S3
Pos. 1: Autosteam Pro S3
Pos. 2: Heisswasserauslauf
Pos. 3: Autosteam Pro S3

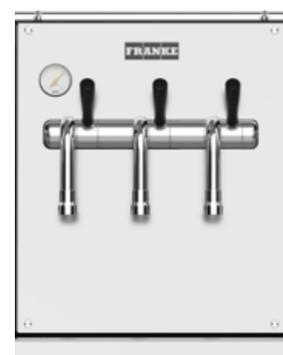


m. Pulver S3-H1-P1
Pos. 1: Autosteam Pro S3
Pos. 2: Heisswasserauslauf
Pos. 3: Zugangsklappe zur Mischkammer

Barista-Modul für Vario PrecisionFoam



PF-S3-PF
Pos. 1: PrecisionFoam
Pos. 2: Autosteam Pro S3
Pos. 3: PrecisionFoam



PF-H1-PF
Pos. 1: PrecisionFoam
Pos. 2: Heisswasserauslauf
Pos. 3: PrecisionFoam



PF-H1-P1
Pos. 1: PrecisionFoam
Pos. 2: Heisswasserauslauf
Pos. 3: Zugangsklappe zur Mischkammer