

Creando experiencias sin esfuerzo



1 Módulo de café

- Módulo de café derecho
- Módulo de café izquierdo
- Boca de salida de café sencilla o doble

2 Módulo de barista

- Lanza de vapor Autosteam Pro S3 a la izquierda
- Salida de agua caliente en el centro
- Lanza de vapor tradicional S1 u opción de soluble a la derecha
- Barista Levers

3 Sistemas de leche y limpieza

- FoamMaster™ (FM): leche caliente y fría y espuma de leche, consistencia ajustable de forma individual
- CleanMaster (CM): sistema de limpieza totalmente automático con cartucho de limpieza y tanque de limpieza integrados

Opciones de Mytico Vario

- Tercer y cuarto molino
- Dosificador de soluble
- Segunda lanza de vapor como Autosteam Pro S3
- Pared trasera con iluminación
- Conjunto de expulsión de posos

Colores Franke



La línea de productos Mytico no está disponible en todos los mercados.



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

06.23/CH-ES/Sujeto a cambios de dimensión, diseño y versión.



MYTICO Vario



Posibilidad de elegir seis colores Franke para los paneles laterales

Pure Shot dispensa la bebida seleccionada en estado puro y sin diluir

Materiales de alta calidad y acabados estéticos

Tolvas de café extraíbles:
1 x 1,1 kg ó 2 x 0,55 kg

Pantalla táctil de 8" para una selección de bebidas intuitiva y eficiente

Dosificador de solubles
Unidad: 1 x 0,5 kg

De 2 a 4 molinos de precisión con discos de cerámica duraderos

Barista Lever programable para acceder directamente a las opciones favoritas

Temperatura de preparación individual para adaptarse perfectamente a cada tipo de tueste

Módulo de Barista

Soporte para tazas de altura regulable



Altura compacta
Fomenta la interacción con el cliente



Diseño
Diseño tradicional italiano



iQFlow™
La innovadora tecnología que extrae todo el sabor para disfrutar del mejor café en cada taza

Mytico Vario combina a la perfección el elegante estilo tradicional italiano con la simplicidad y velocidad de una máquina de café comercial Franke. Es capaz de funcionar al nivel de los mejores baristas y su buen hacer, sin tener que entrenar habilidades, de manera que los baristas puedan pasar más tiempo creando experiencias de café memorables con sus clientes. Esta máquina de alto rendimiento prepara una amplia variedad de bebidas a partir de diferentes tipos de café, espuma, leche y alternativas a la leche, con sus dos pantallas táctiles intuitivas.

CAPACIDAD*	UNA SALIDA	DOS SALIDAS
Espresso	190	335
Café solo	165	270
Cappuccino	190	335
Agua caliente	23 l/h	

*Tazas por hora según la norma DIN 18873

Datos técnicos

Máquina

Modelo	Vario
Alimentación eléctrica	380–415 V, 3L N PE, 16 A, 50 / 60 Hz, 4,6–9,0 kW
Dimensiones	925 mm / 610 mm / 644 mm (ancho/alto/ profundo)
Peso (vacío)	Aprox. 105 kg
Colores Franke	Onyx, Cotton, Sand, Burgundy, Blueberry, Basil
Sistema de limpieza	CleanMaster

Toma de agua

Toma de agua	Tubo flexible metálico con tuerca de racor G3/8", L = 1.500 mm
Línea de suministro de agua	Si es posible en el lugar de la instalación: agua potable de alta calidad sin tratar (que no proceda del sistema de descalcificación doméstico)
Presión del agua	80–800 kPa (0,8–8,0 bar)
Caudal	>0,1 l/seg
Temperatura del agua	<25 °C
Dureza total	4–8 °dH GH (dureza total alemana) / 7–14 °fH GH (dureza total francesa) / 70–140 ppm (mg / l)
Dureza de carbonatos	3–6 °dH KH (dureza de carbonatos) / 50–105 ppm (mg / l)
Contenido de ácido/valor de pH	6,5–7,5 pH
Contenido en cloruros	<0,5 mg / l

Desagüe

Manguera de desagüe	Diá. = 16 mm, L = 2.000 mm
---------------------	----------------------------

